

Kuchyňský robot • NÁVOD K OBSLUZE **CZ** 9 – 32

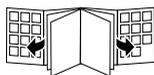
Kuchynský robot • NÁVOD NA OBSLUHU **SK** 33 – 55

Food Processor • INSTRUCTIONS FOR USE **GB** 56 – 79

Konyhai robotgép • HASZNÁLATI UTASÍTÁS **H** 80 – 103

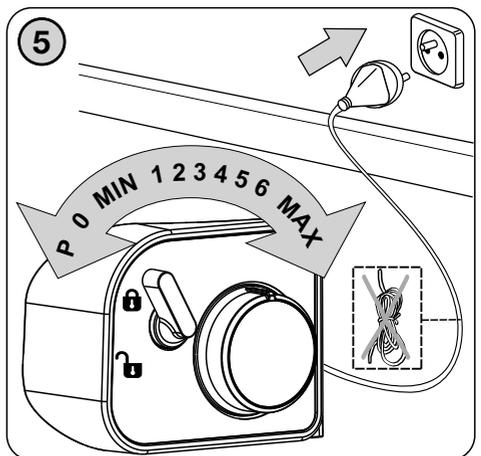
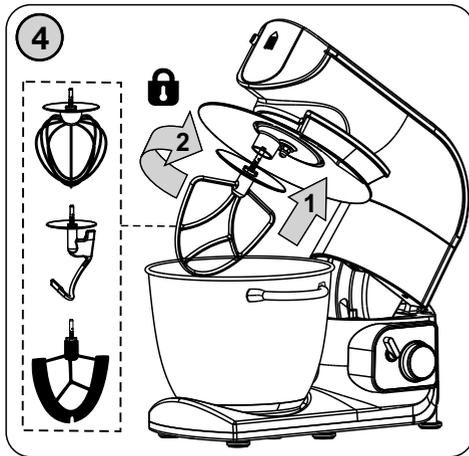
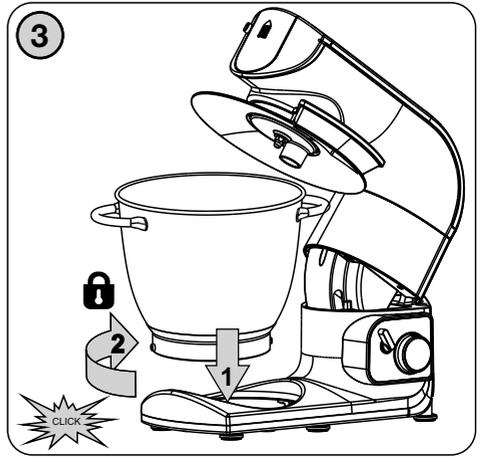
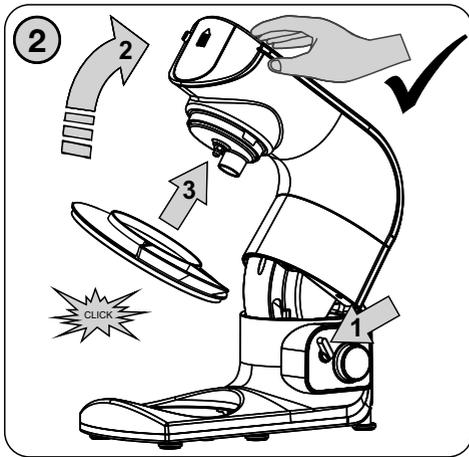
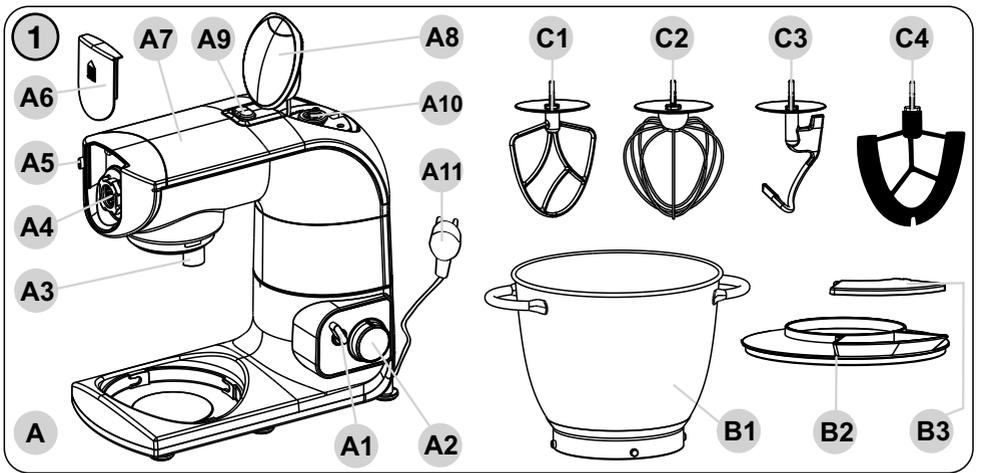
Robot kuchenny • INSTRUKCJA OBSŁUGI **PL** 104 – 127

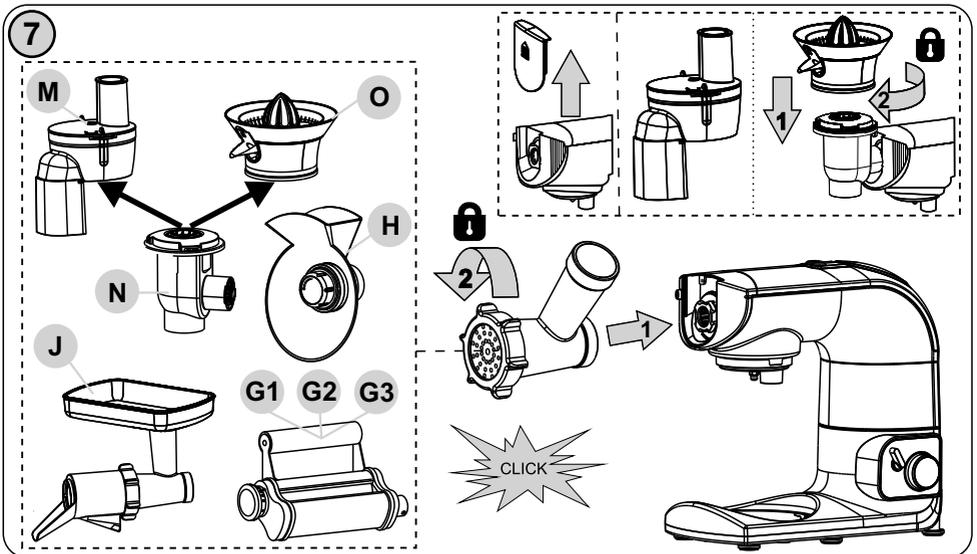
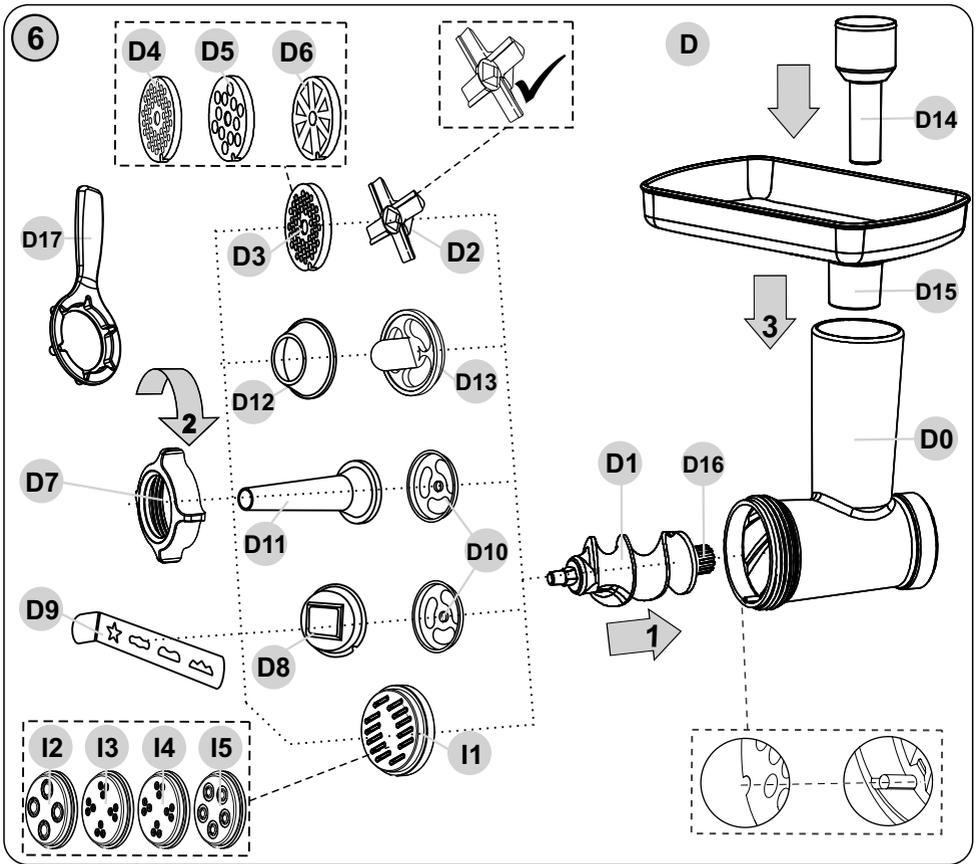
GRATUS

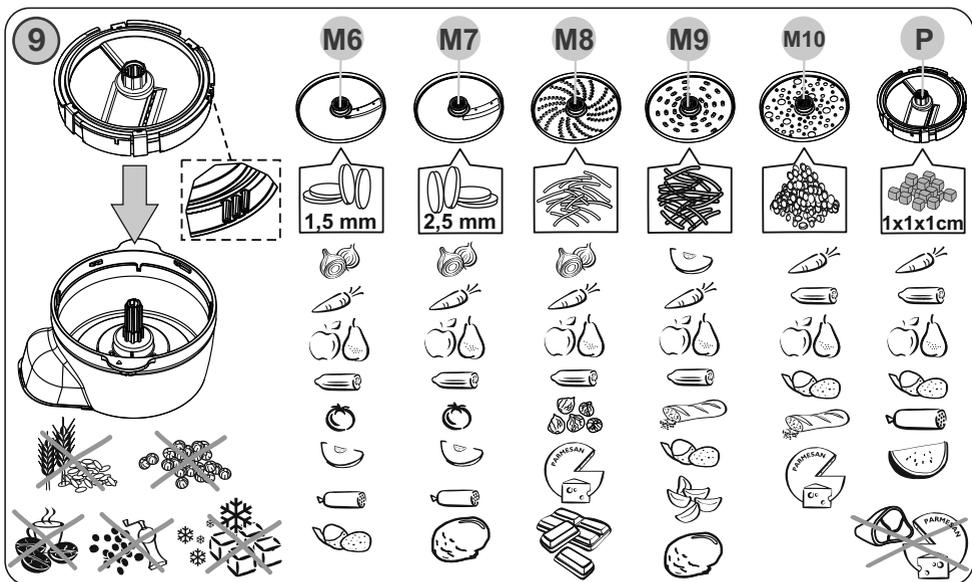
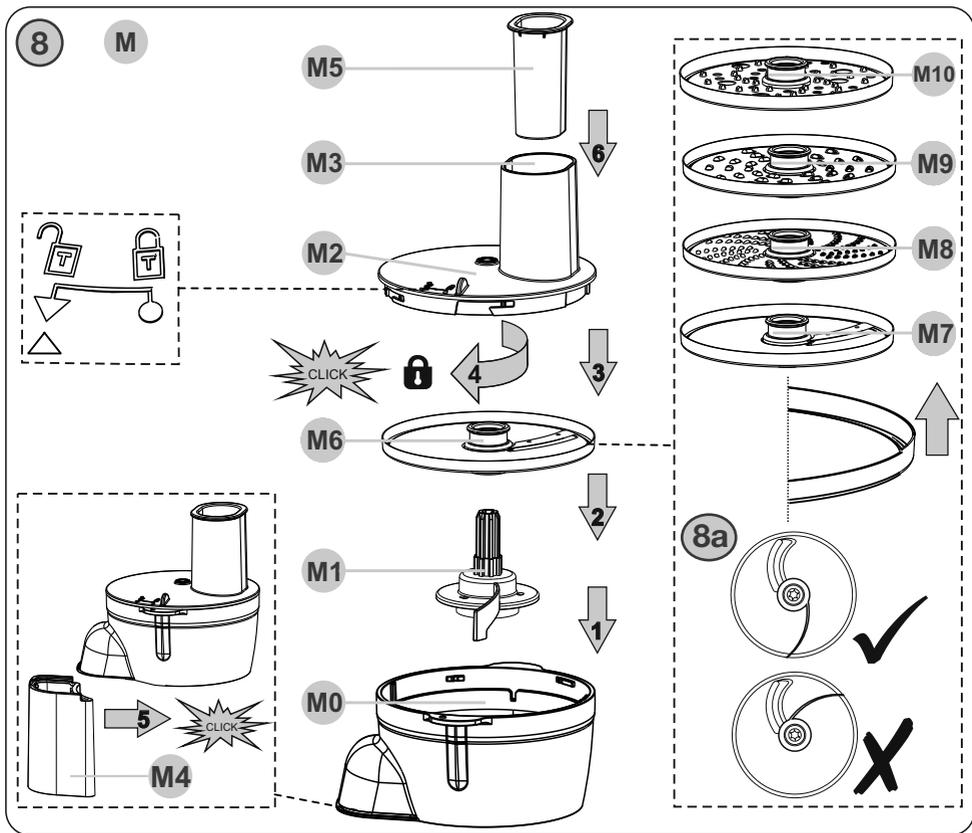


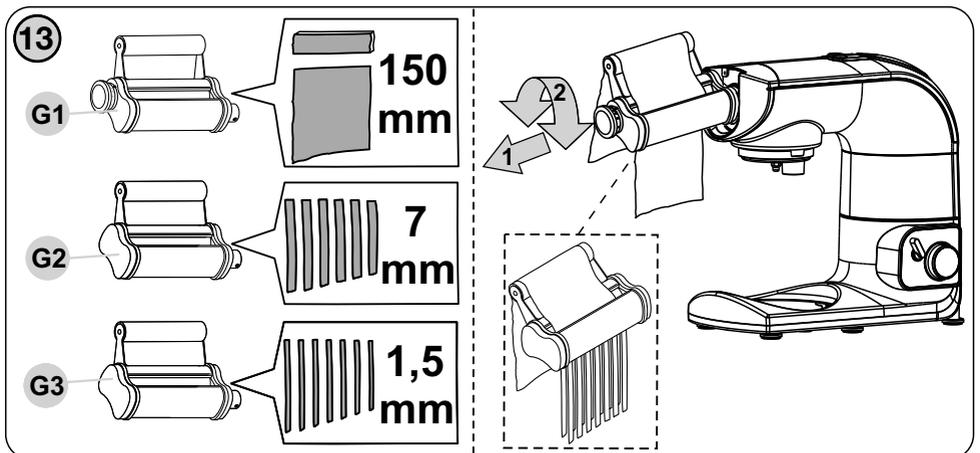
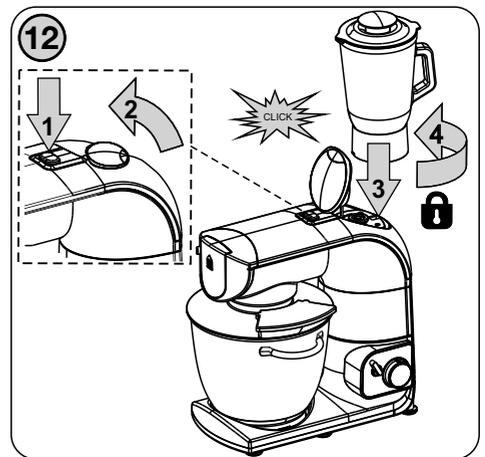
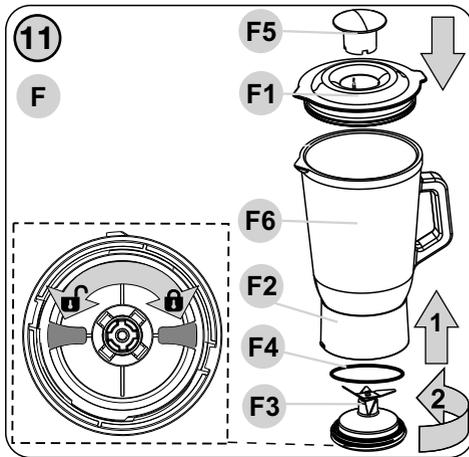
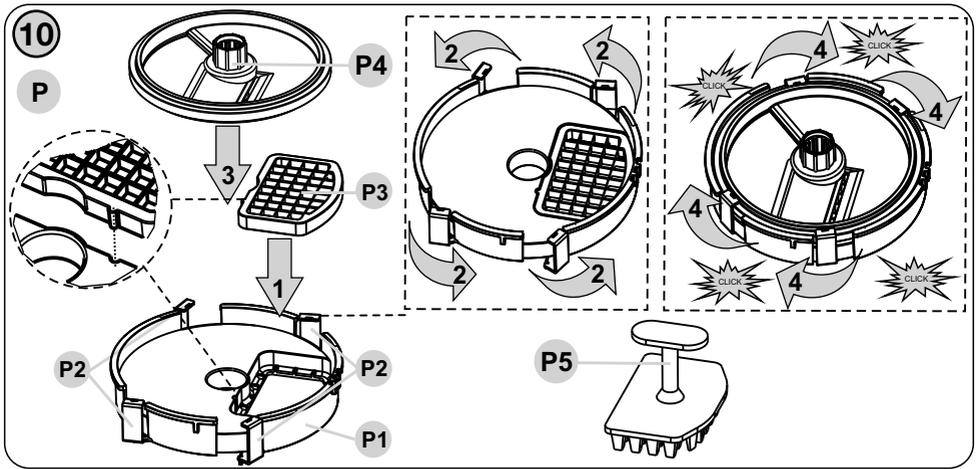
8/4/2016

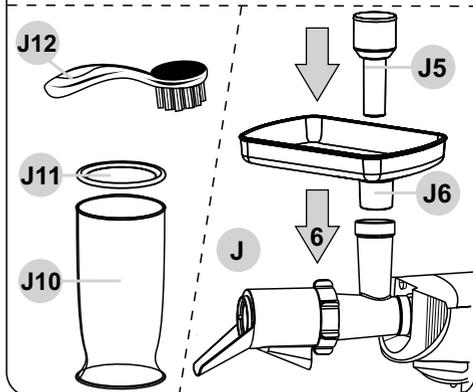
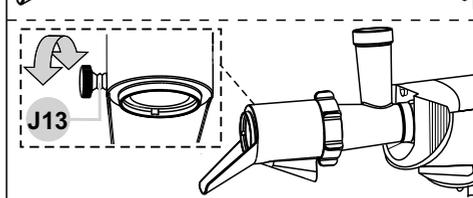
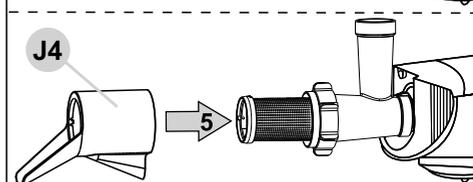
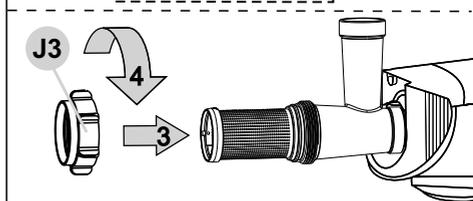
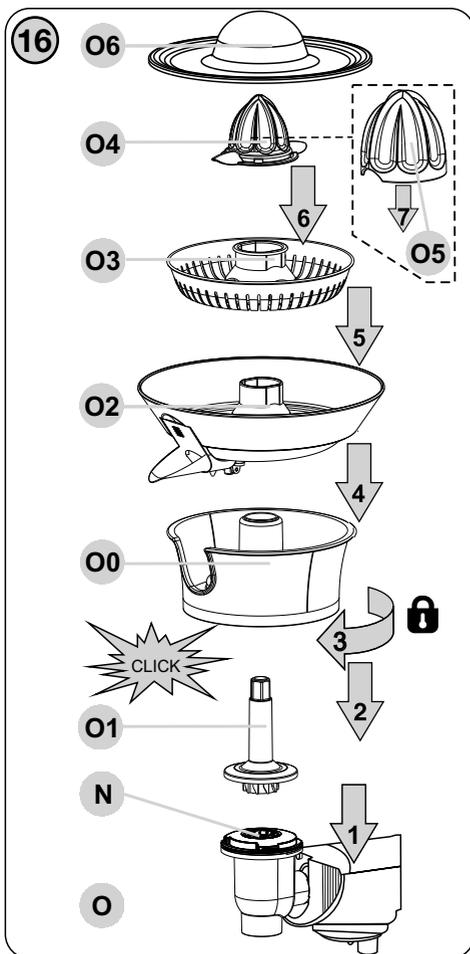
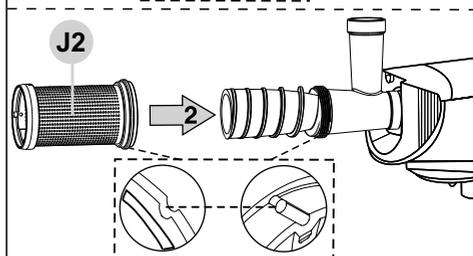
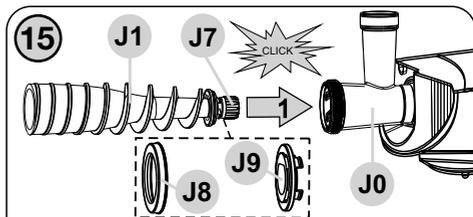
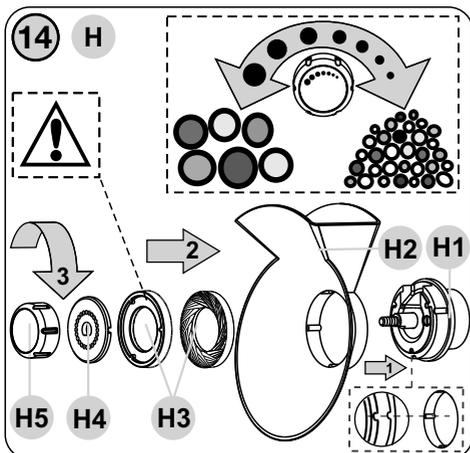
eta

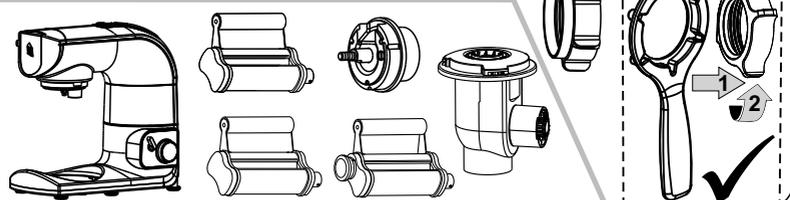
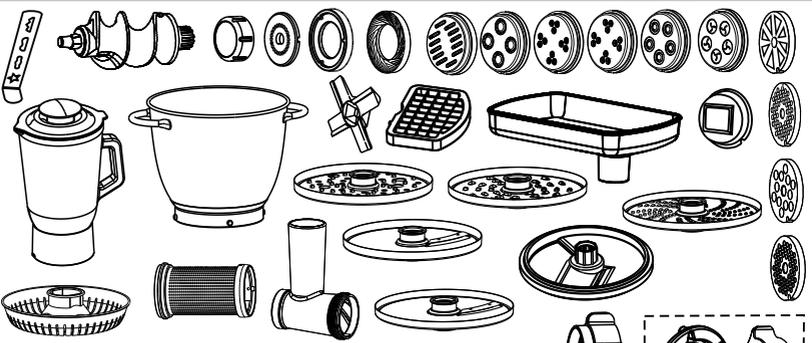
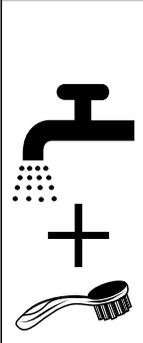
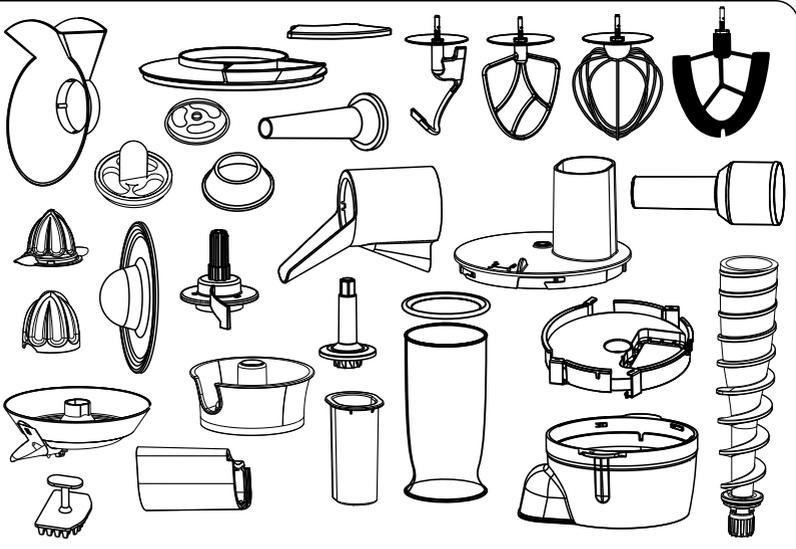
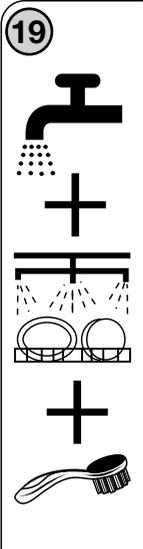
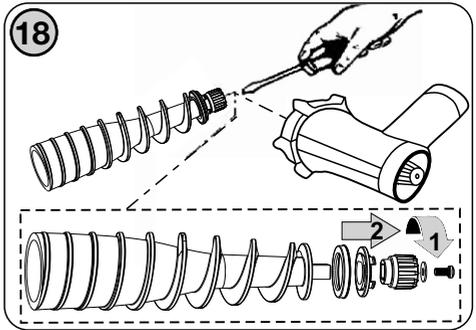
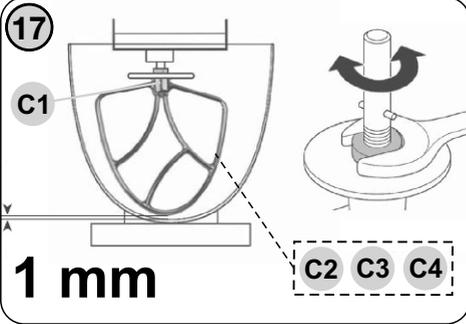












CZ	I. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ	9
	II. PŘÍPRAVA A POUŽITÍ	11
	III.1) KUCHYŇSKÝ ROBOT (A)	12
	III.2) ŠLEHACÍ, MÍSÍCÍ A FLEXI METLA, HNĚTACÍ HÁK	13
	III.3) MLÝNEK NA MASO (D)	15
	III.4) NÁSTAVEC NA STROUHÁNÍ DISKOVÝ (M)	17
	III.5) NÁSTAVEC NA KRÁJENÍ KOSTIČEK (P)	18
	III.6) SKLENĚNÝ MIXÉR (F)	19
	III.7) NÁSTAVCE NA TĚSTOVINY (G1 - G3)	21
	III.8) TVOŘÍTKA NA TĚSTOVINY (I1 - I5)	21
	III.9) MLÝNEK NA MÁK (H)	22
	III.10) LIS NA OVOCE, BOBULOVINY A ZELENINU (J)	24
	III.11) CITRUSOVAČ (O)	25
	IV. TABULKA POUŽITÍ SPOTŘEBIČE A PŘÍSLUŠENSTVÍ	26
V. ÚDRŽBA	28	
VI. SKLADOVÁNÍ	29	
VII. EKOLOGIE	29	
VIII. TECHNICKÁ DATA	30	
SK	I. BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA	33
	II. PŘÍPRAVA	35
	III. POUŽITIE	35
	IV. TABULKA POUŽITIA SPOTREBIČA A PRÍSLUŠENSTVA	50
	V. ÚDRŽBA	51
	VI. SKLADOVANIE	53
	VII. EKOLÓGIA	53
	VIII. TECHNICKÉ ÚDAJE	53
GB	I. SAFETY NOTICE	56
	II. PREPARATION	58
	III. USE	58
	IV. TABLE OF APPLIANCE USE AND ATTACHMENTS	73
	V. MAINTENANCE	75
	VI. STORAGE	76
	VII. ENVIRONMENT	76
	VIII. TECHNICAL DATA	77
HU	I. BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉS	80
	II. ELŐKÉSZÍTÉS	82
	III. HASZNÁLAT	82
	IV. HASZNÁLAT ÉS TARTOZÉKOK TÁBLÁZATA	97
	V. KARBANTARTÁS	99
	VI. TÁROLÁS	100
	VII. KÖRNYEZETVÉDELEM	100
	VIII. MŰSZAKI ADATOK	101
PL	I. UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA	104
	II. PRZYGOTOWANIE	106
	III. UŻYCIE	106
	IV. TABELKA UŻYCIA URZĄDZENIA I AKCESORIÓW	121
	V. KONSERWACJA	123
	VI. PRZECHOWYWANIE	125
	VII. EKOLOGIA	125
	VIII. DANE TECHNICZNE	125

NÁVOD K OBSLUZE

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

I. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

- Instrukce v návodu považujte za součást spotřebiče a postupte je jakémukoliv dalšímu uživateli spotřebiče.
- 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, údržbou, nebo po ukončení práce spotřebič vypněte a odpojte od el. sítě vytažením vidlice napájecího přívodu z el. zásuvky!
- Jestliže je napájecí přívod tohoto spotřebiče poškozen, musí být přívod nahrazen výrobcem, jeho servisním technikem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se tak zabránilo vzniku nebezpečné situace.
- Vždy odpojte spotřebič od napájení, pokud ho necháváte bez dozoru.
- Zachovejte opatrnost, pokud se lije horká kapalina do strojku na přípravu a zpracování potravin nebo do mixéru, protože může vystříknout ze spotřebiče vlivem náhlého varu.
- Nikdy nepoužívejte spotřebič, 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.
- Při manipulaci s příslušenstvím postupujte opatrně, je velmi ostré!
- Při manipulaci se struhadly dbejte zvýšené pozornosti zvláště při vyjímání a během čištění. Struhadla jsou velmi ostrá!

- Je-li spotřebič v činnosti, zabraňte v kontaktu s ním domácím zvířatům, rostlinám a hmyzu.
- **Vidlici napájecího přívodu nezasunujte do el. zásuvky a nevytahujte z el. zásuvky mokřma rukama a taháním za napájecí přívod!**
- **Spotřebič nikdy neponořujte do vody ani nemyjte pod proudem vody!**
- Spotřebič nepoužívejte venku.
- Spotřebič nesmí být používán ve vlhkém nebo mokřem prostředí a v jakémkoliv prostředí s nebezpečím požáru nebo výbuchu (prostory kde jsou skladovány chemikálie, paliva, oleje, plyny, barvy a další hořlavé, případně tékavé látky).
- Spotřebič je určen pouze pro použití v domácnostech a podobné účely (příprava pokrmů v obchodech, kancelářích a podobných pracovištích, v hotelích, motelech a jiných obytných prostředích, v podnicích zajišťujících nocleh se snídaní)! Není určen pro komerční použití!
- Není přípustné jakýmkoli způsobem upravovat povrch spotřebiče (např. **pomocí samolepicí tapety, fólie**, apod.)!
- **Spotřebič nenechávejte v chodu bez dozoru a kontrolujte ho po celou dobu přípravy potravin!**
- Využívejte vždy jen jednu funkci spotřebiče, nikdy nespouštějte více funkcí současně (např. zpracovávání potravin v míse **B1** a současně v mixéru **F**).
- Robot je vybaven elektronickým regulátorem rychlosti, který udržuje rychlost při různém zatížení. Proto můžete za provozu slyšet určité odchylky rychlosti - jedná se o normální jev.
- Při prvním zapnutí se může objevit krátké a mírné zakouření nebo zápach, tato skutečnost není závadou a není důvodem k reklamaci spotřebiče.
- Spotřebič používejte pouze v pracovní poloze na místech, kde nehrozí jeho převrnutí a v dostatečné vzdálenosti od tepelných zdrojů (např. **kamna, el./plynový sporák, vařič** atd.) a vlhkých povrchů (**dřezy, umyvadla** atd.).
- Před přípravou odstraňte z potravin případné obaly (např. **papír, PE sáček**, atd.).
- Nezapínejte spotřebič bez vložených substancí!
- Spotřebič používejte pouze s příslušenstvím určeným pro tento typ. Použití jiného příslušenství může představovat nebezpečí pro obsluhu.
- Příslušenství nezasouvejte do žádných tělesných otvorů.
- **Nikdy nevsunujte prsty do plnicího otvoru a nepoužívejte též vidličku, nůž, stěrku, lžici apod.** K tomuto účelu používejte pouze přiložené pěchovadlo.
- Nepřekračujte maximální dobu nepřetržitého chodu spotřebiče pro jednotlivé příslušenství, které je uvedeno v tabulce. Nikdy však nepřekračujte celkovou dobu nepřetržitého chodu 30 minut. Po ní ponechte robot alespoň 30 minut ochladit.
- Příslušenství sestavte přesně podle pokynů v návodu k obsluze, jakékoli jiné kombinace sestavení nejsou z hlediska správné funkce přípustné!
- Sestavené příslušenství upevňujte a odnímejte jen tehdy, jeli pohonná jednotka vypnuta a vidlice napájecího přívodu odpojena od el. sítě.
- Nikdy nepoužívejte příslušenství, pokud nepracuje správně, pokud upadlo na zem a poškodilo se. V takových případech příslušenství zanešte do odborného servisu k prověření bezpečnosti a správné funkce.
- Nepoužívejte bezpečnostní pojistku ovládanou krytem mixéru **A9** k vypínání spotřebiče!

- Spotřebič je vybaven tepelnou bezpečnostní pojistkou, která přeruší přívod proudu v případě přetížení motoru. Pokud k tomu dojde, spotřebič odpojte od el. sítě a nechte vychladnout.
- Příslušenství z hlediska bezpečnosti nelze vyměnit za chodu pohonné jednotky.
- **Příslušenství nikdy nesestavujte na pohonné jednotce!** (mimo nástavec J)
- **Převodovku N nikdy neponořujte do vody ani nemyjte pod proudem vody!**
- Začne-li příslušenství nadměrně vibrovat, snižte rychlost nebo jej zcela vypněte a odeberte část surovin.
- Dbejte na to, aby se Vaše vlasy, oděv a doplňky nedostaly do nebezpečné blízkosti rotujících částí! Vyhněte se tak riziku jejich namotání na příslušenství, resp. na samotný rotující unášec.
- 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 napájecí přívod 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!
- Pravidelně kontrolujte stav napájecího přívodu spotřebiče.
- V případě potřeby použití prodlužovacího přívodu je nutné, aby nebyl poškozen a vyhovoval platným normám.
- Tento spotřebič včetně jeho příslušenství používejte pouze pro účel, pro který je určen, tak jak je popsáno v tomto návodu. Spotřebič nikdy nepoužívejte pro žádný jiný účel.
- **VAROVÁNÍ:** Při nesprávném používání spotřebiče, které není v souladu s návodem k obsluze, existuje riziko poranění.
- Případné texty v cizím jazyce a obrázky uvedené na obalech, nebo výrobku, jsou přeloženy a vysvětleny na konci této jazykové mutace.
- Výrobce neručí za škody způsobené nesprávným používáním spotřebiče a příslušenství (např. **znehodnocení potravin, poranění o ostří nože, požár atd.**) a není odpovědný ze záruky za spotřebič v případě nedodržení výše uvedených bezpečnostních upozornění.

II. PŘÍPRAVA A POUŽITÍ

Nejprve odstraňte veškerý obalový materiál, vyjměte robot a veškeré příslušenství. Poté z robotu i příslušenství odstraňte všechny případné adhezní fólie, samolepky nebo papír. Před prvním použitím umyjte části, které přijdou do styku s potravinami, v teplé vodě s přidávkem saponátu, důkladně opláchněte čistou vodou a vytřete do sucha, případně nechte oschnout. Postavte sestavený robot s vybraným příslušenstvím na rovnou, stabilní, hladkou a čistou pracovní plochu mimo dosah dětí a nesvéprávných osob. Ponechtejте volný prostor pro řádnou ventilaci. Otvory ve spotřebiči zajišťují proudění vzduchu při ventilaci a nesmí se zakrývat ani jinak blokovat. Nesmí se též odnímat nožky. El. zásuvka musí být dobře přístupná, aby bylo možné robot v případě nebezpečí snadno odpojit.

III.1) Kuchyňský robot (A)

Popis (obr. 1)

A1 – Uvolňovací páčka multifunkční hlavy	A7 – Multifunkční hlava
A2 – Otočný regulátor rychlosti	A8 – Kryt
A3 – Spodní vývod pro nástavce C1 - C4	A9 – Tlačítko pro otevření krytu mixéru
A4 – Čelní vývod pro příslušenství D,M,G,H,J,O,N	A10 – Vývod pro mixér F
A5 – Uvolňovací tlačítko	A11 – Napájecí kabel
A6 – Odnímatelný kryt	
B1 – Nerezová mísa	
B2 – Kryt mísy	
B3 – Kryt plnicího otvoru	

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

Ovládání kuchyňského robota

- Vyklopení/sklopení multifunkční hlavy (obr. 2)
Pootočením uvolňovací páčky dolů **A1** zvednete hlavu směrem nahoru. Opětovným pootočením uvolňovací páčky **A1** a stlačením směrem dolů hlavu sklopíte.
- Zapnutí/vypnutí robota
Před zapnutím zasuňte vidlici napájecího kabelu **A11** do el. zásuvky. Samotné spuštění pak provedete otočením regulátoru rychlosti **A2**. Po ukončení zpracování robot vypnete otočením regulátoru do polohy **0**.
- Ovládání rychlostí (obr. 5)
Pootočením regulátoru rychlosti **A2** zvolte některou z rychlostí v rozsahu **MIN - 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - MAX**. Pro krátkodobé spuštění nejvyšší rychlosti lze regulátor nastavit do polohy "**P**" (PULSE). Regulátor se musí v této poloze manuálně držet. Po jeho uvolnění se automaticky vrátí do polohy **0** a otáčení se zastaví.
- Pojistka nástavců multifunkční hlavy
Pro demontáž a odejmutí nástavců z čelního vývodu **A4** pro příslušenství postupujte opačným způsobem, než při jejich instalaci. Před odejmutím z hlavy pohonné jednotky je však nutné nejprve stisknout uvolňovací tlačítko **A5**.
- Pojistka mixéru
Robot není možné spustit, je-li otevřen kryt mixéru **A9** a bez řádně upevněného mixéru.

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

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

Popis (obr. 1)

- C1 – Mísící metla
- C2 – Šlehací metla (drátová)
- C3 – Hnětací hák
- C4 – Flexi metla (gumová)

Bezpečnostní upozornění a doporučení

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

Sestavení pro práci s nástavci

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

Nastavení optimální výšky nástavců (obr. 17)

Pokud nástavce narážejí na dno mísy nebo nedosahují na příměsí na dně mísy, je nutné nastavit jejich správnou výšku. **Postupujte následovně:** Nejprve do robota vložte požadovaný nástavec, prázdnou mísu a multifunkční hlavu **A7** sklopte do pracovní polohy. Poté držte nástavec jednou rukou, druhou povolte matici nástavce vhodným klíčem. Výšku pak seřídte 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 mísy, ale nesmí se jich dotýkat. Po nastavení výšky řádně utáhněte matici.

Použití

A) Šlehání

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



B) Šlehání flexi



- Šlehací flexi metlu **C4** použijte pro šlehání dezertových krémů, instantních pudinků, majonéz, piškotového těsta apod.
- V závislosti na množství, druhu a kvalitě potraviny přizpůsobte rychlost zpracování v rozsahu **MIN** až **2**.
- Maximální množství zpracovávaného množství přísad na jednu dávku je cca **2,5 kg**.
- Nikdy flexi metlu nepoužívejte k hnětení těžkých těst!

Tipy pro šlehání

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

C) Mísení



- Mísící metlu **C1** použijte pro lehká těsta, dortové směsi, sušenky, polevy, náplně, bramborové kaše apod.
- V závislosti na množství, druhu a kvalitě potraviny přizpůsobte rychlost zpracování v rozsahu **MIN** až **MAX**.
- Maximální množství zpracovávaného množství přísad na jednu dávku je cca **2,5 kg**.
- Mísící metlu nikdy nepoužívejte k hnětení těžkých těst!

D) Hnětení



- Hnětací hák **C3** použijte pro hnětení křehkých / lehkých / těžších těst.
- V závislosti na množství, druhu a kvalitě potraviny přizpůsobte rychlost zpracování v rozsahu **MIN** až **2**.
- Při přípravě většího množství těsta jej zpracujte v několika dávkách. Maximální množství zpracovávaného množství přísad na jednu dávku je cca **1,6 kg**.
Nepřipravujte více než čtyři dávky za sebou. Před dalším použitím udělejte alespoň 30 min. přestávku.

Tipy

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

III.3) Mlýnek na maso (D)



Popis (obr. 6)

D0 – Tělo mlýnku na maso	D10 – Separátor
D1 – Spirálový podavač	D11 – Nástavec na výrobu uzenin
D2 – Řezací čepel	D12 – Tvarovač
D3 – Mlecí destička pro jemné mletí	D13 – Kužel
D4 – Mlecí destička pro střední mletí	D14 – Pěchovadlo
D5 – Mlecí destička pro hrubé mletí	D15 – Násypka
D6 – Mlecí destička pro velmi hrubé mletí	D16 – Ozubené kolo
D7 – Matice	D17 – Uvolňovací klíč
D8 – Držák tvořítka na cukroví	
D9 – Tvořítka na cukroví	

Bezpečnostní upozornění a doporučení

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

Sestavení

Mlýnek na maso v závislosti na zvoleném použití (mletí masa, výroba uzenin, výroba Kebbe, tvorba cukroví) sestavte a připojte k hlavě pohonné jednotky podle obrázků 6 a 7.

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

Pro snadné povolení matice **D7** použijte uvolňovací klíč **D17**.

A) Mletí masa



Umožňuje semletí všech druhů mas zbavených kostí, šlach a kůže. Použitím mlecích destiček (**D3**, **D4**, **D5**, **D6**) s různými otvory můžete zvolit různou hrubost mletí masa. Maso si předem nakrájejte na kostky cca. 3 x 3 x 3 cm. Pod mlýnek na maso umístěte buď nerezovou mísu **B1** nebo jinou, do které budete zachytávat namleté maso. Jednotlivé kousky masa vkládejte do plnicího otvoru násypky tak, aby je spirálový podavač **D1** stačil pobírat a pěchovadlem **D14** je lehce stlačujte. Při tomto způsobu zpracování nedochází k přetěžování pohonné jednotky.

Maximální množství zpracovávaných surovin je 5 kg masa. Maximální povolená rychlost zpracování je na stupni **6**.

Tipy

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

B) Výroba uzenin (klobásy, párky, jitrnice apod.)



Namleté maso vložte na násypku **D15**. Pro jemné zatlačení masa do mlýnku použijte pýchovadlo **D14**. Střívko na plnění nejdříve nechte máčet v teplé vodě (cca 10 min), aby se zlepšila jeho elasticita. Poté ho nasuňte jako „harmoniku“ na výstupní otvor. Na konci střívka nechte volných 5 cm a poté jej zavažte nebo zašpejlujte. Spotřebič spusťte na některý z rychlostních stupňů v rozmezí **MIN** až **MAX** (dle potřeby). Do plnicího otvoru vkládejte připravenou směs a pýchovadlem **D14** lehce stlačujte. Při plnění postupujte dle zvoleného druhu uzeniny (např. jitrnice, klobásy, špekáčky atd.).

Maximální množství zpracovávaných surovin je 5 kg.

Tipy

- Plnění doporučujeme provádět dvěma osobám najednou, tzn. jeden vkládá směs a druhý přidržuje střívko na nastavci **D11**. Střívka plňte tak, aby se dovnitř nedostal vzduch.
- V případě, že dojde k ucpání výstupního otvoru nastavce na výrobu uzenin **D11**, je nutné pohonnou jednotku vypnout, nastavec demontovat a pročistit.

C) Příprava Kebbe - masových trubiček

Připravené pomleté maso vložte na násypku **D15**. V případě potřeby zatlačení masa použijte pýchovadlo **D14**. Přístroj bude vytlačovat duté trubičky, které zařízněte na požadovanou délku. Spotřebič spusťte na některý z rychlostních stupňů v rozmezí **MIN** až **3**.

Doporučený recept na tradiční Kebbe:

- 400 g jehněčího masa
- 500 g nadrcené celozrnné pšenice
- 1 nakrájená velká cibule
- Sůl
- Černý pepř

Náplň Kebbe:

- 400 g jehněčího masa
- 1 jemně nakrájená cibule
- 5 lžičce ořechů
- 2 lžičce olivového oleje
- 1 čajová lžička hořčice
- 1 lžičce hladké mouky
- 1 čajová lžička čerstvé petrželky
- Olej na smažení
- Jogurtová omáčka s česnekem

Příprava surovin:

Na 30 minut namočte pšenici do horké vody. Slijte vodu a pšenici vysušte suchou utěrkou. Sestavte mlýnek na maso na mletí masa se střední hrubostí. Pomelte střídavě 400 g masa, 500 g pšenice a velkou cibuli. Přidejte sůl a pepř. Směs zamíchejte. Pomelte celou směs ještě jednou na nejjemnější hrubost.

Příprava náplně: Na oleji opražte cibuli a ořechy. Poté přidejte 400 g namletého jehněčího masa a propečte směs. Přidejte ostatní suroviny a 5 minut poduste. Přebytký tuk odlejte a náplň nechte vychladnout.

Příprava Kebbe: Pomocí sestaveného nastavce na Kebbe vytvořte trubičky. Délku zvolte dle potřeby. Zakončete jeden konec a do taštičky vložte náplň. Poté Kebbe uzavřete. Doporučená velikost je max. 8 cm. Rozehřejte olej (cca 180 °C) a Kebbe dozlatova smažte cca 7 minut.

Tipy

- Vytvořené trubičky můžete naplnit různou směsí (např. masovou, zeleninovou apod.).
- V případě, že dojde k ucpání výstupního otvoru kuželu **D12**, je nutné pohonnou jednotku vypnout, kužel demontovat a pročistit.

D) Tvarování těsta (cukroví)

Připravené těsto vkládejte do otvoru v násypce **D15**. V případě potřeby zatlačení těsta použijte pěchovadlo **D14**. Přístroj bude vytlačovat těsto v nastaveném tvaru. Spotřebič pusťte na některý z rychlostních stupňů v rozmezí **MIN** až **4**.

Tipy

- Vytlačované těsto v požadovaném tvaru doporučujeme přidržovat (podpírat), aby se netrhalo.
- V těle mlýnku na maso zůstává malá část nezpracovaného těsta; z tohoto důvodu doporučujeme zpracovávat větší dávky (cca od 300 g).
- Pro zachování celistvosti těstovin je nutné zajistit dostatečný přísun těsta do strojku.
- Pokud těsto zpracujete do válečku o menším průměru než je průměr otvoru násypky a vložíte ho přímo do násypky, dosáhnete nejlepšího způsobu podávání těsta.

III.4) Nástavec na strouhání diskový (M)**Popis** (obr. 8)

- | | |
|-------------------------------|--|
| M0 – Tělo nástavce | M6 – Struhadlo na tenké krájení plátků |
| M1 – Hnací hřídel + vyhazovač | M7 – Struhadlo na hrubé krájení plátků |
| M2 – Víko | M8 – Struhadlo na jemné strouhání |
| M3 – Plnicí otvor | M9 – Struhadlo na hrubé strouhání, |
| M4 – Kryt / usměrňovač | M10 – Trhací struhadlo |
| M5 – Pěchovadlo | |

N – Převodovka – DŮLEŽITÉ: (strouhací nástavec s diskovými struhadly je možné uvést do provozu pouze s převodovkou) (obr. 7)

Bezpečnostní upozornění a doporučení

- Nikdy netlačte strouhanou/krájenou zeleninu nebo ovoce prsty! Posouvání potravin v plnicím otvoru provádějte vždy pěchovadlem, které posunujte pomalu a bez velkého tlaku směrem dolů.
- Při manipulaci se struhadly dbejte zvýšené opatrnosti. Mají velmi ostré čepele.
- Struhadla nikdy nepoužívejte na zpracování tvrdých surovin, například ledových kostek, kávových / obilných / kukuřičných zrn, koření a pod.
- Při zpracování velkého množství potravin zkontrolujte, zda se nehromadí pod a nad struhadlem.
- V případě, že dojde k ucpání strouhacího nástavce, je nutné pohonnou jednotku vypnout, demontovat tělo nástavce a pročistit jej.
- Nikdy neodnímejte víko **M2** za chodu pohonné jednotky!

Sestavení

Strouhací nástavec **M** sestavte podle obrázku 8. Poté připojte k hlavě pohonné jednotky převodovku **N**, na kterou nasadíte sestavený nástavec **M** podle obr. 7. Pro demontáž postupujte opačným způsobem.

Příprava potravin

Příslušenství lze použít k sekání, krouhání, strouhání a škrabání téměř všech druhů ovoce a zeleniny. Na plátky lze krájet mrkev, brambory, zelí, okurku, cuketu, červenou řepu, houby, cibuli a pod. Krouhací - strouhací struhadlo použijte ke zpracování ovoce, zeleniny, sýra a potravin podobné struktury. Trhací struhadlo použijte ke zpracování tvrdých sýrů a zhotovení strouhanky.

Použití (obr. 9)

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

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

Tipy

- Nejlepšího výsledku dosáhnete při užití krájecích / sekacích struhadel, pokud bude unášec s ramenem vyhazovače umístěn naproti břítu viz detail obr. 8A.
- Po použití zbude vždy na struhadle nebo v potravinách určité množství surovin. To je naprosto normální a není důvodem k reklamaci.
- Velké kusy předem nakrájejte tak, aby se vešly do plnicího otvoru.
- Citrusové plody zbavte nejprve kůry.
- Potraviny vkládejte postupně a rovnoměrně.
- Nekrájejte potraviny příliš najemno. Naplňte otvor dostatečně po celé šířce. Při zpracování tím zabráníte ujíždění do stran.
- Ke zpracování měkkých potravin, jako jsou například okurky, doporučujeme nastavit nízkou / střední rychlost. Ke zpracování tvrdších potravin, například mrkve nebo tvrdých sýrů nastavte střední / vyšší / max. rychlost.
- Při strouhání měkkých surovin použijte nízkou rychlost, aby se suroviny nezměnily v kaši.
- Pokud sekáte tvrdé sýry nebo čokoládu, pracujte krátce. Suroviny se totiž sekáním nadměrně ohřejí, začnou měknout a mohou hrudkovatět.
- Zelí před krouháním nejdříve nakrájejte na špalíky a odstraňte košťál.
- Při užití krájecího struhadla vkládejte tenké / úzké potraviny horizontálně.
- Při krájení nebo strouhání jsou kousky zpracované potraviny kratší, pokud byly vkládány vertikálně a ne horizontálně.

III.5) Nástavec na krájení kostiček (P)



Popis (obr. 10)

P1 – Držák struhadla

P2 – Aretační zámky

P3 – Struhadlo – kostky

P4 – Struhadlo – krájecí

P5 – Čistící nástavec

N – Převodovka – DŮLEŽITÉ: (nástavec na krájení kostiček je možné uvést do provozu pouze se strouhacím nástavcem **M** a převodovkou)

Bezpečnostní upozornění a doporučení

– Struhadla nikdy nepoužívejte na zpracování tvrdých surovin, například sýrů a pod.

Sestavení

Nástavec na krájení kostiček nejprve sestavte podle obrázku 10 se struhacím nástavcem **M**. Pozor - struhadlo musí být v rovině s držákem. Poté jej připojte k hlavě pohonné jednotky podle obr. 7. Pro demontáž stiskněte **A5** a postupujte opačným způsobem.

Příprava potravin

Nástavec na krájení kostiček lze použít k sekání téměř všech druhů ovoce, zeleniny a uzenin (např. měkké salámy). Na kostičky lze krájet mrkev, brambory, okurku, cuketu, červenou řepu, ředkev, celer, křen, petržel, cibule, papriky, jablka, hrušky, meloun, kiwi, ananas, mango a pod. Takto zpracované potraviny jsou ideální pro přípravu polévek, omáček, přísad do dušených mas a pokrmů smažených na prudkém ohni, zeleninových/ ovocných salátů, tradičního bramborového salátu atd.

Použití (obr. 9)

Nakrájejte potraviny na kousky, které jsou vhodné pro vložení do plnicího otvoru **M3**. Pod usměrňovač **M4** umístěte vhodnou nádobu. Jednotlivé kousky postupně a rovnoměrně vkládejte do plnicího otvoru **M3** a pěchovadlem **M5** je zlehka plynule stlačujte. Nakrájené potraviny vychází ven výstupním otvorem usměrňovač **M4** do připravené nádoby.

Ke zpracování měkkých potravin, jako jsou například okurky, nastavte **střední** rychlost (3). Ke zpracování tvrdších potravin, například mrkve, celeru nebo brambor, nastavte rychlost **MAX**. Vařené potraviny zpracovávejte na rychlost **MIN** - 3.

Tipy

- Posouvání potravin v plnicím otvoru provádějte vždy pěchovadlem, které posunujte pomalu s přiměřeným tlakem směrem dolů.
- Při zpracování velkého množství potravin zkontrolujte, zda se nehromadí pod struhadlem.
- Dostatečně plňte otvor po celé jeho šířce. Tím zabráníte při zpracování ujiždění do stran.
- Po dokončení zpracování pěchovadlo několikrát nadzvedněte a znovu spusťte, což může pomoci snížit množství potravin zachycených na struhadle.
- Nejlepšího výsledku při užití struhadel dosáhnete, pokud bude unášeč s ramenem vyhazovače umístěn naproti břítu viz detail obr. 8A.
- Nedoporučujeme krájet vajíčka vařená natvrdo.

III.6) Skleněný mixér (F)



Popis (obr. 11)

F1 – Víko nádoby

F2 – Podstavec mixéru

F3 – Nůž

F4 – Těsnění nože

F5 – Odnímatelná zátka

F6 – Skleněná nádoba

Bezpečnostní upozornění a doporučení

- Nenechávejte mixér v chodu bez potravin!
- Neodnímejte podstavec nože **F2** ze skleněné nádoby!
- Do nádoby nikdy nevlévejte vřící tekutiny, vysoká teplota by mohla způsobit její poškození nebo prasknutí skla. Před spuštěním vždy umístěte víko a zátku na nádobu. Nikdy neodnímejte víko nádoby **F1** za chodu pohonné jednotky.
- Než odejmete víko nebo nádobu mixéru nechejte rotující části úplně zastavit.
- Při mixování tekutin nikdy nedávejte větší množství, než je označeno na nádobě.
- Můžete zpracovávat také horké tekutiny až do teploty **80 °C**, např. omáčky, polévky.

Sestavení

Mixér sestavte a nasadte na vývod pro mixér **A10** podle obrázků 11 a 12. Pro demontáž a odejmutí z vývodu postupujte opačným způsobem.

Před prvním použitím

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

Použití

Mixér je určen k míchání šťáv, mléčných koktejlů, polévek, omáček, dětské a dietní výživy, piškotového těsta, výroby pyré apod. Sejměte víko, vložte nebo vlijte potraviny do nádoby a nasadte víko zpět.

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

Tipy

- Za chodu lze přidávat pouze tekuté přísady (např. voda, mléko, olej atd.) otvorem ve víku.
- 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 rozkrájejte na malé kousky. Nůž **F3** by se zbytečně brzy otupil.
- Pokud chcete zpracovávat kostky ledu, neměly by jejich rozměry překročit 40 x 40 x 20 mm, jinak dojde k otupení nože **F3** nebo přetížení pohonné jednotky.
- U tekutin, které tvoří pěnu (např. mléko) nikdy nenaplňujte nádobu až po „**MAX**“, aby nedošlo k přetečení. V tomto případě doporučujeme množství max. **1 l**.
- Pokud nejste s výsledkem spokojeni, spotřebič vypněte, pomocí stěrky suroviny promíchejte, odeberte část surovin nebo přidejte trochu tekutin.
- Tvrdé suroviny (např. luštěniny, sójové boby apod.) před zpracováním namočte do vody.

III.7) Nástavce na těstoviny (G1 - G3)



Popis (obr. 13)

- G1 – Nástavec na válení těsta (na lasagne, ravioli, cannelloni)
- G2 – Kráječ na široké nudle (tagliatelle) 7 mm
- G3 – Kráječ na úzké nudle (trenette); 1,5 mm

Sestavení

Vybraný nástavec připojte k hlavě pohonné jednotky podle obr. 13.

Použití

Nástavec **G2** a **G3** má rozdílně uspořádané nože a vytváří rozdílný druh těstovin.

Před použitím nástavce **G2** a **G3** je nutné těsto nejprve zpracovat pomocí nástavce **G1**.

Připravte a vyválejte si těsto. Válečky nástavce zaprašte trochou mouky. Spotřebič spusťte na rychlostním stupni 1, válečky nástavce se začnou otáčet. Opakovaně protáhněte těsto mezi válečky, dokud není hladké (můžete si pomoci přeložením těsta po délce nebo šířce).

Při každém protažení těsta postupně nastavujte otočný regulátor na boku nástavce na vyšší hodnotu (vyšší číslo=tenčí těsto), až získáte požadovanou tloušťku (stupně jsou v rozmezí 1 - 9). Doporučená tloušťka pro těstoviny je při nastavení regulátoru na hodnotu 5 až 7. Poté jej nechte zavadnout, aby bylo nelepivé. 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. Použijte rychlost **MIN** až **2**.

III.8) Tvořítka na těstoviny (I1 - I5)



Popis (obr. 6)

- I1 – Tvořítka na těstoviny Pappardelle
- I2 – Tvořítka na těstoviny Ditaloni Rigati, Rigatoni/Maccheroni
- I3 – Tvořítka na těstoviny Stelline
- I4 – Tvořítka na těstoviny Anellini, Pennette Lisce
- I5 – Tvořítka na těstoviny Penne, Ditalini Rigati

Sestavení

Příslušné tvořítka na těstoviny sestavte s mlýnkem na maso a připojte k hlavě pohonné jednotky podle obrázků 6 a 7. Pro demontáž a odejmutí z hlavy pohonné jednotky postupujte opačným způsobem.

Použití

Použitím výměnných tvořítek s různými otvory můžete vytvořit rozmanité druhy těstovin.

Pod mlýnek na maso umístěte buď nerezovou mísu **B1** nebo vhodný táč, kde se bude těstovina zachytávat. Z těsta vytvořte váleček o polovičním průměru, než je průměr plnicího otvoru násypky. Tento váleček plynule vkládejte do plnicího otvoru násypky tak, aby je šnekový podavač stačil pobírat. Vytláčené těsto krájejte ostrou kuchyňskou špachtlí nebo ostrým nožem přímo na tvořítka a ponechte ho padat do zvolené nádoby. Doporučujeme dodržovat maximální délku těstoviny 2 cm. Vytvořené těstoviny od sebe oddělujte, aby nedošlo k jejich spleení. Po ukončení zpracování vytvořené těstoviny uvařte nejpozději do čtyř hodin nebo je rozložte na utěrku a také je utěrkou přikryjte. Ponechte je vysušit při pokojové teplotě. Při zpracování běžně dochází k zahřátí těla mlýnku na maso **D0**.

Při tvorbě těstovin doporučujeme zvolit rychlost **MIN - 2**. Při rychlé produkci těstovin (např. s tvořítkem **I1**) snižte rychlost na nižší otáčky.

Čištění

Ohned po použití tvořítko rozložte na jednotlivé části a umyjte v horké vodě s přidavkem saponátu. Tvořítko **I2 - I5** lze rozdělat na 3 samostatné části (**I1** pak na části 2). Pokud z nějakého důvodu není tento postup možný, nechejte je odmočit ve vodě (např. přes noc) a poté jednoduše omyjte proudem tekoucí vody.

Tipy

- V těle mlýnku na maso zůstává malá část nezpracovaného těsta; z tohoto důvodu doporučujeme zpracovávat větší dávky (cca od 300 g).
- Pro zachování celistvosti těstovin je nutné zajistit dostatečný přísun těsta do strojku.
- Při vaření dodržte pravidlo na každých 100 g těstovin 1 litr vody a 10 gramů soli.

Doporučený recept: Na každých 110 g těsta přidejte 1 vejce (cca 50 - 60 ml), 0,5 - 1 lžičku oleje a 0,5 - 1 lžičku vody.

Mouku (00 - pšeničná hladká světlá, případně T400 - pšeničná výběrová polohrubá), vejce a olej přidejte do mísy. Těsto zpracujte hnětacím hákem nebo mísicí metlou 6 - 10 minut při rychlosti 1 - 2. Je-li směs příliš suchá, přidejte velmi malé množství vody. Vypněte spotřebič a ručním hnětením vypracujte hladké těsto. Následně těsto ponechte alespoň 90 minut odležet. Nejvyšší kvalitu těstovin ale získáte, pokud těsto před zpracováním zabalíte do potravinářské fólie a necháte přes noc odležet v chladničce. Pro správnou funkci nástavců je třeba docílit správné konzistence těsta. Příliš tuhé těsto nebude možno protlačit přes tvořítko. Naopak, pokud použijete příliš měkké těsto, vytvořené těstoviny nebudou držet tvar a budou se nadměrně lepit.

Uvedený recept je pouze doporučený a nebrání vaší tvořivosti k přípravě dalších rozmanitých druhů těstovin. Těsto si můžete obarvit například rajčatovým protlakem do červena nebo rozmixovaným špenátem do zelena, stále je ale nutné dodržet pravidlo 50 g přidané suroviny na 110 g mouky. 50 g této suroviny nahrazuje jedno vejce. Např. pro dávku 330 g mouky a 50 g špenátu přidejte už jen 2 vejce a 2 lžičky oleje a 2 lžičky vody.

III.9) Mlýnek na mák (H)



Popis (obr. 14)

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

- H4 – Přítlačná deska
- H5 – Regulační kotouč

Bezpečnostní upozornění a doporučení

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

Sestavení

Mlýnek na mák sestavte a připojte k hlavě pohonné jednotky podle obr. 14 a 7. Přičemž jeden mlecí kámen **H3** (pevný) vložte na unášec, následně kamenem pomalu otáčejte tak dlouho, až tři aretační výstupky na kameni zapadnou do třech vytvořených prohlubní v unášeci. Poté vložte druhý mlecí kámen (pohyblivý) (tj. drážkami proti sobě) na pevný mlecí kámen. Přítlačnou desku **H4** nasuňte na hřídel tak, aby středový výstupek směřoval do otvoru v mlecím kameni. Následně přítlačnou deskou pomalu otáčejte, tak dlouho, až tři aretační prohlubně na desce zapadnou do třech vytvořených výstupků v kameni. Na závěr našroubujte regulační kotouč a dotáhněte jej lehce. (**POZOR:** „pohyblivý“ mlecí kámen se musí volně otáčet!). Pro demontáž postupujte opačným způsobem.

Nastavení „jemnosti / hrubosti“ mletí (obr. 14)

Jemnost mletí se nastavuje pomocí otočného regulačního kotouče **H5**. Otáčením kotouče pravotočivým pohybem zmenšujete vzdálenost mezi mlecími kameny a tím i měníte jemnost / hrubost mletí.

Použití

Mák nasypte do násypného prostoru krytu mlýnku, drážky v mlecích kamenech si sami dávkují množství zpracovaného máku. Pod mlýnek umístěte vhodnou nádobu na zachytávání mletého máku a robot zapněte. Mák můžete dosypávat za chodu.

Doporučená rychlost zpracování je na stupni **4 - MAX**.

Tipy

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



III.10) Lis na ovoce, bobuloviny a zeleninu (J)

Popis (obr. 15)

- | | |
|--------------------------------|---------------------------|
| J0 – Tělo mlýnku na maso (=D0) | J7 – Ozubené kolo |
| J1 – Spirálový podavač | J8 – Těsnění |
| J2 – Sítko | J9 – Přítlačná deska |
| J3 – Matice | J10 – Nádobka na šťávu |
| J4 – Kryt / výlevka | J11 – Víko nádoby |
| J5 – Péchovadlo (=D14) | J12 – Čisticí kartáček |
| J6 – Násypka (=D15) | J13 – Zajišťovací šroubek |

Bezpečnostní upozornění a doporučení

- **Po zpracování cca 2 kg surovin VŽDY práci přerušete a zkontrolujete, zda není sítko ucpané. Jestliže je, vyčistěte jej.**
- Nedoporučujeme lisování jablek a hrušek, jelikož může docházet k ucpávání sítka a výsledná šťáva bude mít konzistenci pyré.
- **Před lisováním zkontrolujte, zda je spirálový podavač správně upevněn.**
- Při sestavování lisu dbejte zvýšené opatrnosti, aby nedošlo k poškození sítka.
- **Nezaměňujte si funkci lisu na ovoce a zeleninu s odstředivým odšťavňovačem.** Odstředivý systém poskytuje převážně výslednou šťávu čistou, přičemž lisováním je produkována šťáva s určitým množstvím dužiny. V některých případech může mít šťáva až konzistenci pyré.
- Nelisujte zmrazené ovoce a zeleninu. Před zpracováním je nechte rozmrazit.
- Když je lis přeplněný nebo když jsou potraviny stlačovány příliš silně, dojde k ucpání sítka.
- Vylisovaná dužina nezačne vystupovat výstupním otvorem lisu ihned, ale až po chvíli - to je normální.
- Lis nepoužívejte, pokud je sítko poškozeno, pokud má viditelné praskliny nebo trhliny nebo pokud je protrženo.

Sestavení

Lis sestavujte na hlavě pohonné jednotky podle obr. 15 a 7. Nejprve nainstalujte tělo mlýnku na maso **J0** a do něj vložte spirálový podavač **J1**. Podavač zatlačte dokud nezacvakne, což signalizuje správné zajištění. Na spirálový podavač vložte sítko **J2** a matici **J3**, kterou dotáhněte. U krytu vyšroubujte zajišťovací šroubek **J13**, aby nevyčníval a kryt bylo možné nasunout na sítko. Kryt na sítko upevněte. Po řádném sestavení lehce dotáhněte šroubek na krytu **J4**. Pro demontáž postupujte opačným způsobem.

Příprava potravin

- Lis je určen pro zpracování téměř všech druhů bobulovitého/citrusového ovoce a zeleniny.
- Vhodné ke zpracování jsou rybíz, hroznové víno, rajčata, kiwi, maliny, ostružiny, borůvky, brusinky, jahody atd.
- Vždy používejte čerstvé a zralé ovoce a zeleninu - získáte tím více šťávy.
- Odstraňte stopky (**trápiny u hroznů**) a natě.
- Při lisování šťávy z rybízu, ponechte nejlépe celé trsy.
- Odstraňte pecky (např. u **švestek, broskví, meruněk, blumek, třešní atd.**).
- Odstraňte případnou silnou slupku.

- Citrusové plody (např. **pomeranč, grapefruit, citron**) oloupejte a odstraňte bílou dužinu i **jadérka**, jinak může mít šťáva nahořklou chuť.
- Ovoce nebo zeleninu pečlivě omyjte.
- Větší potraviny rozdělte na menší kousky.
- Vylisovanou dužinu můžete použít k dalšímu zpracování v kuchyni (např. **pro přípravu polévек, omáček, marmelád, dezertů, koláčů** atd.).

Použití

Ovoce si předem nakrájejte na kousky, které se vejdou do vstupního otvoru násypky. Pod lis umístěte buď nerezovou mísu, nebo jinou vhodnou nádobu, do které budete zachytávat vylisovanou dužinu. Pod výlevku umístěte nádobku na šťávu **J10** bez víka **J11** nebo jinou vhodnou nádobu na šťávu. Jednotlivé kousky vkládejte do plnicího otvoru násypky tak, aby je spirálový podavač stačil pobírat a pýchodadlem **J5** je lehce stlačujte. Vylisovaná šťáva odtéká žlábkem do připravené nádoby a odpad (dužnina) vychází ven výstupním otvorem krytu **J4**.

Doporučujeme zpracovávat na rychlostním stupni **MAX**.

Tipy

- Pro získání více šťávy, stlačujte měkké potraviny pomalu.
- Po vložení posledního kousku nechte lis pracovat, dokud z odtoku nepřestane kapat šťáva.
- Příliš šťavnatou vylisovanou dužinu lze vylisovat znovu – použijte maximální rychlost. Před druhým zpracováním vylisované dužiny nejprve očistěte sítko. Povolte zajišťovací šroubek, odejměte kryt a seřete ze sítka nahromaděnou dužinu.
- Pro zachování co nejvíce vitamínů, spotřebujte získanou šťávu co nejdříve.
- V případě, že šťávu potřebujete uchovat několik hodin, vložte ji do ledničky. Šťáva se uchová lépe, když do ní přidáte pár kapek citrónové šťávy.
- Šťáva může obsahovat části dužiny a malá semínka, která mohou projít otvory v sítku.
- Šťávu pro děti naředte stejným množstvím vody.
- Nedoporučujeme zpracování okurek, řepy a kořenové zeleniny.

III.11) Citrusovač (O)



Popis (obr 16)

O0 – Tělo citrusovače

O1 – Hnací hřídel

O2 – Nádoba s uzavíratelnou výlevkou

O3 – Sítko

O4 – Malý lisovací trn

O5 – Velký lisovací trn (nástavec - pouze s O5)

O6 – Víko / kryt

N – Převodovka – DŮLEŽITÉ: (citrusovač je možné uvést do provozu pouze s převodovkou)

Bezpečnostní upozornění a doporučení

- Citrusovač nikdy nezapínejte bez nasazeného lisovacího trnu!
- Citrusovač je určen ke zpracování citrusového ovoce. Nezpracovávejte jiné druhy příliš tvrdého ovoce (např. **ananas, mango, atd.**) nebo zmražené ovoce!
- Nevyvíjejte tlak na trn za použití nadměrné síly!
- Pokud se dužnina ze zpracovávaných citrusů začne nadměrně hromadit na sítku, robot vypněte a sítko vyčistěte (např. pod tekoucí vodou).

Sestavení

Citrusovač sestavte a připojte k hlavě pohonné jednotky podle obr. 16 a 7. Pro demontáž postupujte opačným způsobem.

Příprava potravin

Citrusovač je určen pro zpracování téměř všech druhů citrusového ovoce (např. pomerančů, citrónů nebo grapefruitů). Vždy používejte čerstvé a zralé ovoce - získáte tím více šťávy. Ovoce pečlivě omyjte a citrusové plody rozpulte. Pro malé citrusové plody použijte malý lisovací trn **O4**. Pro velké citrusové plody použijte velký lisovací trn **O5**, který mírným tlakem nasuňte na malý lisovací trn **O4**.

Použití

Pokud se rozhodnete zpracovávat více citrusových plodů, odklopte uzavíratelnou výlevku směrem dolů (přidržte přitom horní nádobu) a vložte pod ni externí nádobu na šťávu. Vybraný citrusový plod rozpulte a lehce přitlačte na lisovací trn **O4 / O5**. V zapnutém stavu se lisovací trn otáčí, šťáva se lisuje a stéká po trnu přes sítko do nádoby.

Maximální povolená rychlost zpracování je na stupni **MIN**.

Doporučení

- Pro získání více šťávy, stlačujte měkké potraviny pomalu.
- Citrusovač obsahuje vnitřní nádobu o maximální kapacitě 0,7 l. Ta však slouží pouze pro zachycení menšího množství šťávy. Pokud budete připravovat více citrusových plodů, vždy odklopte uzavíratelnou výlevku a nechte šťávu stékat do připravené externí nádoby.
- V okamžiku, kdy hladina šťávy vystoupá do úrovně nerezového síta, musíte šťávu z nádoby vypustit.
- Šťáva může obsahovat části dužiny a malá semínka, která mohou projít otvory v sítku.
- Pro zachování co nejvíce vitamínů, spotřebujte získanou šťávu co nejdříve.
- V případě, že šťávu potřebujete uchovat několik hodin, vložte ji do ledničky.
- Šťávu pro děti naředte stejným množstvím vody.
- Občas práci přerušete a odstraňte dužinu, která se zachytila na sítu nebo krytu.

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. Větší množství zpracovávaných potravin je nutné rozdělit na několik dávek a průběžně kontrolovat obsah nádoby. Doporučujeme občas práci přerušit, spotřebič vypnout a odstranit případné potraviny, které se nalepily, popřípadě ucpaly, sítko, mlecí destičky, tvořítko nebo stěny nádob, mixéru, víka nebo příslušenství.

Príslušenství	Potravina	Max. množství	Čas (min)	Rychlost	Příprava (mm)
Mísicí metla (C1) a Flexi metla (C4) (recept na bábovku)	Mouka hladká	1000 g	2 až 5	MIN - MAX	-
	Moučkový cukr	500 g			
	Mléko	400 ml		MIN - 2	
	Vejce	8 ks			
	Olej	250 ml			
	Celkový objem	3200 ml			
Šlehací metla (C2)	Smetana (včetně 38 % tuku)	1200 ml	10	MIN - MAX	-
	Bílek	15 ks	5	MAX	
Hnětací hák (C3) (recept na chleba)	Mouka	1000 g	1 minutu na MIN, potom vyšší rychlostí (max. 2) po dobu 4 minut		-
	Sůl	10 g			
	Droždí	15 g			
	Cukr	10 g			
	Voda	575 g			
	Sádlo	10 g			
Mlýnek na maso (D)	Hovězí	5 000 g	10	6	30 x 30 x 30
	Vepřové	5 000 g	10		
Mixér (F)	Mléko	1000 ml	2	1 - MAX	-
	Mrkev	250 g			max. 4 cm
	Led	340 g			40 x 40 x 20
G1 - G3	Těsto	1500 g	8	MIN - 2	-
Mlýnek na mák (H)	Mák	100 g	1	4 - MAX	suchý mák
I1 - I5	Těsto	1 000 g	10	MIN - 2	-
Lis na ovoce (J)	Rybíz	2 000 g	2	MAX	-
	Hroznové víno	2 000 g	2		-
	Pomeranč	2 000 g	2		plátky
	Rajče	2 000 g	2		1 / 6
M6	Okurka	5 ks	1	3	-
M7	Jablko	1 000 g	1	3	1 / 2
M8	Sýr	500 g	1	3 - MAX	-
M9	Mrkev	1000 g	1	3 - MAX	-
M10	Brambory	1 000 g	1	MAX	1 / 2
Citrusovač (O)	Pomeranč	1000 g	3	MIN	na polovinu
	Citron		3		
	Grapefruit		3		
Nástavec na krájení kostiček (P)	Okurka	3 ks	1	4 - MAX	okrájená
	Jablko	1 000 g	1	4 - MAX	1/2
	Meloun	1 000 g	1	4 - MAX	okrájený
	Mrkev	1 000 g	1	MAX	-
	Brambory	1 000 g	1	MAX	okrájené

V. ÚDRŽBA

Obecné informace

Při údržbě a čištění nepoužívejte drsné a agresivní čisticí prostředky! Dbejte na to, aby dosedací plochy a těsnicí prvky příslušenství byly čisté a funkční. Plastové části je možné mýt v myčce nádobí. **Kovové díly se však do myčky vkládat nesmí, protože čisticí prostředky mohou způsobit jejich ztmavnutí či rezivění.**

Možnosti mytí jsou uvedeny na obr. 19. U příslušenství, které mají ostré řezné hrany/nože (F3, H3, D2, M6-M10, P3-P4), dbejte na to, aby nepřišly do styku s tvrdými předměty, které je otupují a tím snižují jejich účinnost. **Při jejich čištění pracujte velmi opatrně, protože jsou ostré!** Některé potraviny mohou určitým způsobem příslušenství zabarvit. To však nemá na funkci spotřebiče žádný vliv a není důvodem k reklamaci! Toto zabarvení obvykle za určitou dobu samo zmizí. Výlisky z plastu nikdy nesaďte nad zdrojem tepla (např. kamna, el./plynový sporák).

1) Multifunkční hlava a tělo robota A

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

2) Nerezová mísa B1

Čištění provádějte vlhkým hadříkem s přidavkem saponátu. Při čištění nepoužívejte drátěnku, ocelový kartáč nebo bělicí prostředky. Vápenité nánosy odstraňte pomocí octu.

3) Šlehačí/mísící metly a hnětací hák (C1, C2, C3, C4)

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

4) Mlýnek na maso D

Příslušenství ihned po použití umyjte v horké vodě s přidavkem saponátu a nechte vyschnout. Po umytí a osušení dílů doporučujeme natřít čepel, nůž a výměnné destičky stolním olejem. Pro snadnější čištění mlýnku na maso semelte nakonec tvrdé pečivo (např. rohlík, zemli). Nikdy neumývejte v myčce na nádobí!

5) Nástavce na strouhání/krájení M, P

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

– Struhadlo P3 můžete snadno vyčistit pomocí přiloženého nástavce P5.

6) Mlýnek na mák H

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

7) Lis na ovoce, bobuloviny a zeleninu J

Příslušenství ihned po použití umyjte v horké vodě s přidavkem saponátu a nechte vyschnout. Sítko můžete snadno vyčistit pomocí přiložené kartáčky, čistěte jej však opatrně, abyste ho nepoškodili. Tělo mlýnku, sítko ani matici neumývejte v myčce na nádobí!

Postup pro výměnu těsnění

Postupujte podle obr. 18. Pokud je těsnění **J8** opotřebované nebo poškozené nahradte je novým (shodného typu).

8) Citrusovač O

Příslušenství ihned po použití umyjte v horké vodě s přídatkem saponátu a nechte vyschnout. Při čištění dejte pozor, abyste nepoškodili sítko.

9) Mixér F

Příslušenství ihned po použití umyjte v horké vodě s přídatkem saponátu a nechte vyschnout. Nůž vyčistíte tak, že do nádoby nalijete cca 0,5 l čisté vody, spustíte spotřebič a několika pulsy jej zbavíte nečistot. V případě většího znečištění postup několikrát opakujte, nebo nalijte 1 l vody, přidejte malé množství saponátu a mixér zapněte na 1 minutu. Pro snadnější čištění můžete nůž **F3** vyjmout z podstavce mixéru **F2** podle obr. 11.

10) Nástavce na těstoviny G

Nástavce na těstoviny po použití otřete vlhkým hadříkem. Neponořujte je však do vody - dbejte na to, aby se do vnitřních částí nedostala voda!

11) Tvořítka na těstoviny I

Tvořítka ihned po použití umyjte v horké vodě s přídatkem saponátu a nechte vyschnout. V případě potřeby je možné je mýt v myčce nádobí. Případně je můžete také snadno vyčistit pomocí vhodného jemného kartáčku.

12) Převodovka N

Čištění provádějte vlhkým hadříkem s přídatkem saponátu. Dbejte na to, aby se do vnitřních částí nedostala voda!

VI. SKLADOVÁNÍ

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

VII. EKOLOGIE



Pokud to rozměry dovolují, jsou na všech kusech vytištěny znaky materiálů použitých na výrobu balení, komponentů a příslušenství, jakož i jejich recyklace. Uvedené symboly na výrobku nebo v průvodní dokumentaci znamenají, že použité elektrické nebo elektronické výrobky nesmí být likvidovány společně s komunálním odpadem. Za účelem jejich správné likvidace je odevzdejte na k tomu určených sběrných místech, kde budou přijaty zdarma. Správnou likvidací tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu nebo nejbližšího sběrného místa (viz 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.

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

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

VIII. TECHNICKÁ DATA

Napětí (V) / Příkon (W)	uvedeno na typovém štítku výrobku
Hmotnost (kg)	cca 8,5
Objem nerezové mísy (l)	5,5
Objem nádoby mixeru (l)	1,4
Spotřebič třídy ochrany	I.
Příkon ve vypnutém stavu je	< 0,50 W

Hlučnost: Deklarovaná hladina akustického výkonu je 82 dB(A) re 1pW.

Změna technické specifikace a obsahu případného příslušenství dle modelu výrobku vyhrazena výrobcem. Uvedené obrázky jsou pouze ilustrační.

HOUSEHOLD USE ONLY – Pouze pro použití v domácnosti. DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS – Neponořovat do vody nebo jiných tekutin. PLEASE DO NOT OPEN DURING THE OPERATION – Nikdy neodnímejte víko za chodu pohonné jednotky. NEVER PUT INTO THE HANDS WITH POWER ON – Nevsunujte ruce do nádoby za chodu pohonné jednotky. TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY. Nebezpečí udušení. Nepoužívejte tento sáček v kolébkách, postýlkách, kočárcích nebo dětských ohrádkách. PE sáček odkládejte mimo dosah dětí. Sáček není na hraní.

Značení a texty uvedené na výrobku a příslušenství:



POZOR: nevsunujte do prostoru prsty ani jiné předměty



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

Příslušenství podle jednotlivých modelů ETA Gratus:

Příslušenství / Typ	0028/30	0028/60	0028/70	0028/80	0028/90
B1	√	√	√	√	√
B2	√	√	√	√	√
C1, C2, C3	√	√	√	√	√
C4	X	X	√	√	√
D0-D5, D7-17	X	√	√	√	√
D6	X	X	√	√	√
M0-M5, M10	√	√	√	√	√
M6, M8	√	√	√	√	X
M7, M9	X	X	√	√	√
N	√	√	√	√	√
P	X	X	X	X	X
F	√	√	√	√	√
G1, G3	X	X	X	√	X
G2	X	X	X	X	X
I1, I2, I3, I4, I5	X	X	X	√	X
H	X	√	X	X	X
J	X	X	√	√	X
O	X	X	√	X	X

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

 Název 	Typové číslo	Obrázek
Mixér	ETA 0028 99 000	
Nástavec na strouhání s diskovými struhadly	ETA 0028 95 030 (pouze s ETA 0028 95 030)	
Mlýnek na mák	ETA 0028 96 000	
Mlýnek na maso (Ø 62 mm)	ETA 0028 91 000	
Lis na ovoce, bobuloviny a zeleninu	ETA 0028 98 000	
Nástavec na krájení kostiček	ETA 0028 95 040 (pouze s ETA 0028 95 030 a ETA 0028 99 999)	
Kráječ na úzké nudle (Trenette)	ETA 0028 92 000	
Kráječ na široké nudle (Tagliatelle)	ETA 0028 93 000	
Nástavec na válení těsta (na Lasagne, ravioli, cannelloni)	ETA 0028 94 000	
Tvořítka na těstoviny	ETA 0028 97 000	
Citrusovač	ETA 0028 98 020 (pouze s ETA 0028 99 999)	
Převodovka	ETA 0028 99 999	

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

NÁVOD NA OBSLUHU

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



I. BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA

- Inštrukcie v návode považujte za súčasť spotrebiča a postúpte ich akémukoľvek ďalšiemu používateľovi spotrebiča.
- Skontrolujte, či údaj na typovom štítku zodpovedá napätiu vo vašej elektrickej zásuvke.
- **Vidlicu napájacieho prívodu nezasúvajte do elektrickej zásuvky a nevytáhujte z elektrickej zásuvky mokrými rukami a ťahaním za napájací prívod!**
- Výrobok je určený len pre použitie v domácnostiach a pre podobné účely (v obchodoch, kanceláriách a podobných pracoviskách, v hoteloch, motelloch a iných obytných prostrediach, v podnikoch zaisťujúcich nocľah s raňajkami)! Nie je určený pre komerčné použitie!
- Tento spotrebič nesmie byť používaný deťmi. Udržujte spotrebič a jeho prívod mimo dosahu detí. Spotrebiče môžu používať osoby so zníženými fyzickými či mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadnému nebezpečenstvu. Deti si so spotrebičom nesmú hrať.
- Ak je napájací prívod tohto spotrebiča poškodený, musí byť prívod nahradený výrobcom, jeho servisným technikom alebo podobne kvalifikovanou osobou, aby sa tak zabránilo vzniku nebezpečnej situácie.
- Pred výmenou príslušenstva alebo prístupných častí, ktoré sa pri používaní pohybujú, pred montážou a demontážou, pred čistením alebo údržbou a po ukončení práce, spotrebič vypnite a odpojte od el. siete vytiahnutím vidlice napájacieho prívodu z elektrickej zásuvky!
- Vždy odpojte spotrebič od napájania, ak ho nechávate bez dozoru.
- Spotrebič nikdy nepoužívajte, pokiaľ má poškodený napájací prívod alebo vidlicu, pokiaľ nepracuje správne, pokiaľ spadol na zem a poškodil sa alebo spadol do vody. V takých prípadoch zaneste spotrebič do odborného servisu na preverenie jeho bezpečnosti a správnej funkčnosti.
- Pri manipulácii s príslušenstvom (napr. s stúhadlom) postupujte opatrne, sú veľmi ostré!
- Zachovajte opatrnosť, ak sa leje horúca kvapalina do strojčka na prípravu a spracovanie potravín alebo do mixéra, pretože môže vystreknúť zo spotrebiča vplyvom náhleho varu.
- Ak je spotrebič v činnosti, zabráňte v kontakte s ním domácim zvieratám, rastlinám a hmyzu.
- Spotrebič nikdy neponárajte do vody ani neumývajte pod prúdom vody!

- Nie je prípustné akýmkoľvek spôsobom upravovať povrch prídavného strojčeka (napr. **pomocou samolepiacej tapety, fólie**, a pod.)!
- Tento spotrebič nie je určený na vonkajšie použitie.
- Spotrebič nesmie byť používaný vo vlhkom alebo mokrom prostredí a v akomkoľvek prostredí s nebezpečenstvom požiaru alebo výbuchu (priestory kde sú skladované chemikálie, palivá, oleje, plyny, farby a ďalšie horľavé, prípadne prchavé, látky).
- Spotrebič je vybavený tepelnou bezpečnostnou poistkou, ktorá preruší prívod prúdu v prípade preťaženia motora. Ak k tomu dôjde, spotrebič odpojte od el. siete a nechajte ho vychladnúť.
- Nepoužívajte bezpečnostné poistky ovládané krytom **A9** mixéra na vypínanie spotrebiča.
- Robot je vybaven elektronickým regulátorom rýchlosti, ktorý udržiava rýchlosť pri rôznom zaťažení. Preto môžete za provozu slyšeť určité odchylky rýchlosti - jedná sa o normálny jav.
- Pri prvom zapnutí sa môže objaviť krátké a mierne zakourenie alebo zápach, tato skutečnost není závadou a není důvodem k reklamaci spotřebiče.
- Na spotrebič neodkladajte žiadne predmety.
- 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 používajte iba s príslušenstvom určeným pre tento typ. Použitie iného príslušenstva môže predstavovať nebezpečenstvo pre obsluhu.
- Príslušenstvo nezasúvajte do žiadnych telesných otvorov.
- Nikdy nevsúvajte prsty do plniaceho otvoru a nepoužívajte tiež vidličku, nôž, stierku, lyžicu apod. Na tento účel používajte iba priložený tĺčik.
- Neprekračujte maximálny čas nepretržitého chodu spotrebiča pre jednotlivé príslušenstvo, ktoré je uvedené v tabuľke. Nikdy však neprekračujte celkovú dobu nepretržitého chodu 30 minút. Po nej ponechajte robot aspoň 30 minút ochladiť.
- Z bezpečnostných dôvodov nie je možné vymeniť pracovné nadstavce počas chodu pohonnej jednotky.
- Prídavný strojček zložte presne podľa pokynov v návode na obsluhu, akékoľvek iné kombinácie zloženia strojčekov sú z hľadiska správnej funkcie neprípustné!
- Zostavený prídavný strojček upevňujte a odnímate len vtedy, ak je pohonná jednotka vypnutá a vidlica napájacieho prívodu odpojená od el. siete.
- Nikdy nepoužívajte prídavný strojček, ak nepracuje správne, ak spadol na zem a poškodil sa. V takých prípadoch zanezte prídavný strojček do odborného servisu na preverenie bezpečnosti a správnej funkcie.
- **Prevodku nikdy neponárajte do vody ani neumývajte pod prúdom vody!**
- Ak začne prístroj nadmerne vibrovať, znížte rýchlosť alebo ho úplne vypnite a odoberte časť surovín.
- Než odoberiete prídavný strojček z pohonnej jednotky nechajte rotujúce časti celkom zastať.
- Dbajte na to, aby sa Vaše vlasy, odev a doplnky nedostali do nebezpečnej blízkosti rotujúcich častí! Vyhnite sa tak riziku ich zamotaniu na príslušenstvo. resp. na samotný rotujúci unášač.
- 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.
- Pravidelne kontrolujte stav napájacieho prívodu spotrebiča.

- Napájací prívod nesmie byť poškodený ostrými alebo horúcimi predmetmi, otvoreným plameňom a nesmie sa ponoriť do vody.
- Nikdy napájací prívod nekladte na horúce plochy, ani ho nenechávajte visieť cez okraj stola alebo pracovnej dosky. Zavedením alebo zatahnutím za prívod napr. deťmi môže dôjsť k prevrhnutiu či stiahnutiu spotrebiča a následne k vážnemu zraneniu!
- V prípade potreby použitia predlžovacieho prívodu je nutné, aby nebol poškodený a vyhovoval platným normám.
- Spotrebič používajte iba s originálnym príslušenstvom od výrobcu.
- **VAROVANIE:** Pri nesprávnom používaní prístroja, ktoré nie je v súlade s návodom na obsluhu, existuje riziko poranenia.
- Prípadné texty v cudzom jazyku a obrázky uvedené na obaloch, alebo výrobku, sú preložené a vysvetlené na konci tejto jazykovej mutácie.
- Tento spotrebič vrátane príslušenstva používajte iba na účel, na ktorý je určený tak, ako je popísané v tomto návode. Spotrebič nikdy nepoužívajte na žiadny iný účel.
- Výrobca nezodpovedá za škody a zranenia spôsobené nesprávnym používaním prídavných strojčekov a príslušenstva (napr. **zhodnotenie potravín, poranenie, porezanie**) a zo záruky nie je zodpovedný za spotrebič v prípade nedodržania vyššie uvedených bezpečnostných upozornení.

II. PRÍPRAVA A POUŽITIE

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

III.1) Kuchynský robot (A)

Popis (obr. 1)

- | | |
|---|--|
| A1 — Uvoľňovacia páčka multifunkčnej hlavy | A7 — Multifunkčná hlava |
| A2 — Otočný regulátor rýchlosti | A8 — Kryt |
| A3 — Spodný vývod pre nástavce C1 - C4 | A9 — Tlačidlo pre otvorenie krytu mixéra |
| A4 — Čelný vývod pre príslušenstvo D,M,G,H,J,O,N | A10 — Vývod pre mixér F |
| A5 — Uvoľňovacie tlačidlo | A11 — Napájací kábel |
| A6 — Odnímateľný kryt | |
| | |
| B1 — Nerezová misa | |
| B2 — Kryt misy | |
| B3 — Kryt plniaceho otvoru | |

Ovládanie kuchynského robota

— Vyklopenie/sklopenie multifunkčnej hlavy (obr. 2)

Pootočením uvoľňovacej páčky dolu **A1** zdvihnete hlavu smerom nahor. Opätovným pootočením uvoľňovacej páčky **A1** a stlačením smerom dole hlavu sklopíte.

— Zapnutie/vypnutie robota

Pred zapnutím zasuňte vidlicu napájacieho kábla **A11** do el. zásuvky. Samotné spustenie potom vykonáte otočením regulátora rýchlosti **A2**. Po ukončení spracovania robot vypnete otočením regulátora do polohy **0**.

— Ovládanie rýchlostí (obr. 5)

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

— Poistka nástavcov multifunkčnej hlavy

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

— Poistka mixéra

Robot nie je možné spustiť, ak je otvorený kryt mixéra **A9** bez riadne upevneného mixéra.

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

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

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

Popis (obr. 1)

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

Bezpečnostné upozornenia a odporúčania

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

Zostavenie pre prácu s nadstavcami

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

Nastavenie optimálnej výšky nadstavcov (obr. 17)

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

Použitie

A) Šľahanie



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

B) Šľahanie flexi



- Šľahaciu flexi metlu **C4** používajte pre šľahanie dezertových krémov, instantných pudingov, majonéz, piškótového cesta a pod.
- V závislosti na množstve, druhu a kvality potraviny prispôsobujte rýchlosť spracovania v rozsahu **MIN** až **2**.
- Maximálne množstvo spracovávaného množstvo prísad na jednu dávku je cca **2,5 kg**.
- Nikdy flexi metlu nepoužívajte na hnetenie ťažkých ciest!

Tipy pre šľahanie

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

C) Miešanie



- Miešajúcu metlu **C1** používajte pre ľahká cesta, tortové zmesi, sušienky, polevy, náplne, zemiakovú kašu a pod.
- V závislosti na množstve, druhu a kvality potraviny prispôsobujte rýchlosť spracovania v rozsahu **MIN** až **MAX**.
- Maximálne množstvo spracovávaného množstvo prísad na jednu dávku je cca **2,5 kg**.
- Miešajúca metla nikdy nepoužívajte na hnetenie ťažkých ciest!

D) Miesenie

3

- Hnetací hák **C3** používajte pre miesenie krehkých / ľahších / ťažších ciest.
- V závislosti na množstve, druhu a kvalite potravy prispôbujte rýchlosť spracovania v rozsahu **MIN** až **2**.
- Pri príprave väčšieho množstva cesta ho spracujte v niekoľkých dávkach. Maximálne množstvo spracovávaného množstva prísad na jednu dávku je cca **1,6 kg**. **Nepripravujte viac ako štyri dávky za sebou**. Pred ďalším použitím urobte aspoň 30 min. prestávku.

Tipy

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

III.3) Mlynček na mäso (D)



Popis (obr. 6)

- | | |
|---|----------------------------------|
| D0 — Telo mlynčeka na mäso | D10 — Separátor |
| D1 — Špirálový podávač | D11 — Nadstavec na výrobu údenín |
| D2 — Rezná čepeľ | D12 — Tvarovač |
| D3 — Mlecia doštička pre jemné mletie | D13 — Kužel |
| D4 — Mlecia doštička pre stredné mletie | D14 — Vtláčadlo |
| D5 — Mlecia doštička pre hrubé mletie | D15 — Násypka |
| D6 — Mlecia doštička pre veľmi hrubé mletie | D16 — Ozubené koleso |
| D7 — Matica | D17 — Uvoľňovacia páka |
| D8 — Držiak formičky na cukrovinky | |
| D9 — Formička na cukrovinky | |

Bezpečnostné upozornenia a odporúčania

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

Zostavenie

Mlynček na mäso v závislosti na zvolenom použití (mletie mäsa, výroba údenín, výroba Kebbe, tvorba cukrovíniok) zostavte a pripojte k hlave pohonnej jednotky podľa obrázkov 6 a 7. Pre demontáž a odobratie z hlavy pohonnej jednotky postupujte opačným spôsobom. Pre povolenie matice **D7** použite uvoľňovaciu páku **D17**.



A) Mletie mäsa

Umožňuje zomletie všetkých druhov mäsa zbavených kostí, šliach a kože. Použitím mlecích doštičiek (**D3**, **D4**, **D5**, **D6**) s rôznymi otvormi môžete zvoliť rôznu hrúbosť mletia mäsa. Mäso si vopred nakrájajte na kocky cca. 3 x 3 x 3 cm. Pod mlynček na mäso umiestnite buď nerezovou misu **B1** alebo inú, do ktorej budete zachytávať zomleté mäso. Jednotlivé kúsky mäsa vkladajte do plniaceho otvoru násypky tak, aby ich špirálový podávač **D1** stačil poberať a vtláčadlom **D14** ho ľahko stláčajte. Pri tomto spôsobe spracovania nedochádza k preťažovaniu pohonnej jednotky.

Maximálne množstvo spracovávaných surovín je 5 kg mäsa. Maximálna povolená rýchlosť spracovania je na stupni **6**.

Tipy

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

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



Namleté mäso vložte na násypku **D15**. Pre jemné zatlačenie mäsa do mlynčeka použite vtláčadlo **D14**. Črievko na plnenie najskôr nechajte máčať v teplej vode (cca 10 min), aby sa zlepšila jeho elasticnosť. Potom ho nasuňte ako „harmoniku“ na výstupný otvor. Na konci črievka nechajte voľných 5 cm a potom ho zaviažte. Spotrebič spustíte na niektorý z rýchlostných stupňov v rozmedzí **MIN** až **MAX** (podľa potreby). Do plniaceho otvoru vkladajte pripravenú zmes a vtláčadlom **D14** zľahka stláčajte. Pri plnení postupujte podľa zvoleného druhu údeniny (napr. Jaternice, klobásy, špekáčky atď.).

Maximálne množstvo spracovávaných surovín je 5 kg.

Tipy

- Plnenie odporúčame vykonávať dvom osobám naraz, tzn. jeden vkladá zmes a druhý pridržuje črievko na nastavci **D11**. Črievka plňte tak, aby sa dovnútra nedostal vzduch.
- V prípade, že dôjde k upchatiu výstupného otvoru nástavca na výrobu údenín **D11**, je nutné pohonnú jednotku vypnúť, nástavec demontovať a prečistiť.

C) Príprava Kebbe - masových trubičiek

Pripravené pomleté mäso vložte na násypku **D15**. V prípade potreby zatlačenia mäsa použite vtláčadlo **D14**. Prístroj bude vytláčať duté trubičky, ktoré zarežete na požadovanú dĺžku. Spotrebič spustíte na niektorý z rýchlostných stupňov v rozmedzí **MIN** až **3**.

Odporúčany recept na tradičné Kebbe:

- 400 g jahňacieho mäsa
- 500 g drvenej celozrnnnej pšenice
- 1 nakrájaná veľká cibuľa
- Soľ
- Čierne korenie

Náplň Kebbe:

- 400 g jahňacieho mäsa
- 1 jemne nakrájaná cibuľa
- 5 lyžice orechov
- 2 lyžice olivového oleja
- 1 čajová lyžička horčice
- 1 lyžica hladkej múky
- 1 čajová lyžička čerstvej petržlenovej vňate
- Olej na vyprážanie
- Jogurtová omáčka s cesnakom

Príprava surovín:

Na 30 minút namočte pšenicu do horúcej vody. Zlejte vodu a pšenicu vysušte suchou utierkou. Zostavte mlynček na mäso na mletie mäsa so strednou hrubosťou. Pomelte striedavo 400 g mäsa, 500 g pšenice a veľkú cibuľu. Pridajte soľ a korenie. Zmes zamiešajte. Pomelte celú zmes ešte raz na najjemnejšiu hrubosť.

Príprava náplne: Na oleji opražte cibuľu a orechy. Potom pridajte 400 g pomletého jahňacieho mäsa a prepečte zmes. Pridajte ostatné suroviny a 5 minút poduste. Prebytočný tuk odlejte a náplň nechajte vychladnúť.

Príprava Kebbe: Pomocou zostaveného nástavce na Kebbe vytvorte trubičky. Dĺžku zvolte podľa potreby. Zakončite jeden koniec a do taštičky vložte náplň. Potom Kebbe uzavrite. Odporúčaná veľkosť je max. 8 cm. Rozohrejte olej (cca 180 °C) a Kebbe dozlata smažte cca 7 minút.

Tipy

- Vytvorené trubičky môžete naplniť rôznou zmesí (napr. Mäsovou, zeleninovou pod.).
- V prípade, že dôjde k upchatiu výstupného otvoru kuželi **D12**, je nutné pohonnú jednotku vypnúť, kužeľ demontovať a prečistiť.

D) Tvarovanie cesta (cukrovinky)

Pripravené cesto vkladajte do otvoru v násypke **D15**. V prípade potreby na zatlačenie cesta použite vtlačadlo **D14**. Prístroj bude vytláčať cesto v nastavenom tvare. Spotrebič spustíte na niektorú z rýchlostných stupňov v rozmedzí **MIN** až **4**.

Tipy

- Vytláčané cesto v požadovanom tvare do poručujeme pridržovať (podopierať), aby sa netrhlo.
- V tele mlynčeka na mäso zostáva malá časť nespracovaného cesta; z tohto dôvodu odporúčame spracovávať väčšie dávky (cca od 300 g).
- Pre zachovanie celistvosti cestovín je nutné zaistiť dostatočný prísun cesta do strojčeka.
- Ak cesto spracujete do valčeka s menším priemerom ako je priemer otvoru násypky a vložíte ho priamo do násypky, dosiahnete najlepší spôsob podávania cesta.

III.4) Nadstavec na strúhanie diskový (M)



Popis (obr. 8)

M0 — Telo nástavca	M6 — Strúhadlo na tenké krájanie plátkov
M1 — Hnací hriadeľ + vyhadzovač	M7 — Strúhadlo na hrubé krájanie plátkov
M2 — Veko	M8 — Strúhadlo na jemné strúhanie
M3 — Plniaci otvor	M9 — Strúhadlo na hrubé strúhanie
M4 — Kryt / usmerňovač	M10 — Trhacie strúhadlo
M5 — Vtláčadlo	

N – Prevodovka – DÔLEŽITÉ: (strúhací nadstavec s diskovými strúhadlami je možné uviesť do prevádzky iba s prevodovkou) (obr. 7)

Bezpečnostné upozornenia a odporúčania

- Nikdy netlačte strúhanú / krájanú zeleninu alebo ovocie prstami! Posúvanie potravín v plniacom otvore vykonávajte vždy vtláčadlom, ktoré posúvajte pomaly a bez veľkého tlaku smerom nadol.
- Pri manipulácii so strúhadlami dbajte na zvýšenú opatrnosť. Majú veľmi ostré čepele.
- Strúhadlá nikdy nepoužívajte na spracovanie tvrdých surovín, napríklad ľadových kociek, kávových / obilných / kukuričných zŕn, korenia a pod.
- Pri spracovaní veľkého množstva potravín skontrolujte, či sa nehromadí pod a nad strúhadlom.
- V prípade, že dôjde k upchatiu strúhacieho nástavca, je nutné pohonnú jednotku vypnúť, demontovať telo nástavca a prečistiť ho.
- Nikdy nerozoberajte veko **M2** za chodu pohonnej jednotky!

Zostavenie

Strúhací nástavec **M** zostavte podľa obrázku 8. Potom pripojte k hlave pohonnej jednotky prevodovku **N**, na ktorú nasadíte zostavený nadstavec **M** podľa obr. 7. Pre demontáž postupujte opačným spôsobom.

Príprava potravín (obr. 9)

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

Použitie

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

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

Tipy

- Najlepší výsledok dosiahnete pri užití krájacích / sekacích strúhadiel, ak bude unášač s ramenom vyhadzovača umiestnený naproti tŕňu vid' detail obr. 8A.
- Po použití zostane vždy na strúhadle alebo v potravinách určité množstvo surovín. To je úplne normálne a nie je dôvodom na reklamáciu.
- Veľké kusy vopred nakrájajte tak, aby sa zmestili do plniaceho otvoru.
- Citrusové plody zbavte najprv kôry.
- Potravinu vkladajte postupne a rovnomerne.
- Nekrájajte potraviny príliš najemno. Naplňte otvor po celej šírke dostatočne. Tým zabránite zosuvu a do strán pri spracovaní.
- Na spracovanie mäkkších potravín, ako sú napríklad uhorky, odporúčame nastaviť nízku / strednú rýchlosť. Na spracovanie tvrdších potravín, napríklad mrkvy alebo tvrdých syrov, nastavte strednú / vyššiu / max. rýchlosť.
- Pri strúhaní mäkkých surovín použite nízku rýchlosť, aby sa suroviny nezmenili v kaši.
- Ak sekáte tvrdé syry alebo čokoládu, pracujte krátko. Suroviny sa totiž sekaním nadmerne ohrejú, začnú mäknúť a môžu zhrudkovatieť.
- Kapustu pred strúhaním najskôr nakrájajte na klátky a odstráňte hlúbik.
- Pri užití krájacieho strúhadla vkladajte tenké / úzke potraviny horizontálne.
- Pri krájaní alebo strúhaní sú kusy spracované potraviny kratšie, ak boli vkladané vertikálne a nie horizontálne.

III.5) Nadstavec na krájanie kociek (P)



Popis (obr. 10)

P1 — Držiak strúhadla

P2 — Aretačný zámky

P3 — Strúhadlo - kocky

P4 — Strúhadlo - krájacie

P5 — Čistiaci nástavec

N — Prevodovka – DÔLEŽITÉ: (nástavec na krájanie kociek je možné uviesť do prevádzky len so strúhacím nastavcom **M** a prevodovkou)

Bezpečnostné upozornenia a odporúčania

- Strúhadlá nikdy nepoužívajte na spracovanie tvrdých surovín, napríklad syrov a pod.

Zostavenie

Nástavec na krájanie kociek najprv zostavte podľa obrázku 10 sa strúhacím nastavcom **M**. Pozor - strúhadlo musí byť v rovine s držiakom. Potom ho pripojte k hlave pohonnej jednotky podľa obr. 7. Pre demontáž postupujte opačným spôsobom.

Príprava potravín

Nástavec na krájanie kociek možno použiť na kosenie takmer všetkých druhov ovocia, zeleniny a údenín (napr. mäkkej salámy). Na kocky možno krájať mrkvu, zemiaky, uhorku, cuketu, cviklu, reďkev, zeler, chren, petržlen, cibuľu, papriku, jablká, hrušky, melón, kivi, ananás, mango a pod.

Takto spracované potraviny sú ideálne na prípravu polievok, omáčok, prísad do dusených mäsových jedál a pokrmov vyprážených na prudkom ohni, zeleninových / ovocných šalátov, tradičného zemiakového šalátu atď.

Použitie (obr. 9)

Nakrájajte potraviny na kúsky, ktoré sú vhodné pre vloženie do plniaceho otvoru **M3**. Pod kryt **M4** umiestnite vhodnú nádobu. Jednotlivé kúsky postupne a rovnomerne vkladajte do plniaceho otvoru **M3** a vtláčadlom **M5** ich zľahka plynule stláčajte. Nakrájané potraviny vychádza von výstupným otvorom krytu **M4** do pripravenej nádoby.

Na spracovanie mäkkších potravín, ako sú napríklad uhorky, nastavte **strednú** rýchlosť (3). Na spracovanie tvrdších potravín, napríklad mrkvy, zeleru alebo zemiakov, nastavte rýchlosť **MAX**. Varené potraviny spracovávajúte na rýchlosť **MIN** - 3.

Tipy

- Posúvanie potravín v plniacom otvore vykonávajúte vždy vtláčadlom, ktoré posúvajte pomaly s primeraným tlakom smerom nadol.
- Pri spracovaní veľkého množstva potravín skontrolujte, či sa nehromadia pod kotúčom.
- Dostatočne plňte otvor po celej jeho dĺžke. Tým zabránite pri spracovaní zosuvu a do strán.
- Po dokončení spracovania vtláčadlo niekoľkokrát nadvihnite a znova spustite, čo môže pomôcť znížiť množstvo potravín zachytených na strúhadle.
- Najlepší výsledok pri užití strúhadiel dosiahnete, pokiaľ bude unášač s ramenom vyhadzovača umiestnený naproti trňu viď detail obr. 8A.
- Neodporúčame krájať vajička uvarené natvrdo.

III.6) Sklenený mixér (F)



Popis (obr. 11)

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

Bezpečnostné upozornenia a odporúčania

- Nenechávajúte mixér v chode bez potraviny!
- Neodnímate podstavec nože **F2** zo sklenenej nádoby!
- Do nádoby nikdy nevlievajte vriace tekutiny, vysoká teplota by mohla spôsobiť jej poškodenie alebo prasknutie skla. Pred spustením vždy umiestnite veko a zátku na nádobu. Nikdy neodnímate veko nádoby **F1** za chodu pohonnej jednotky.
- Skôr ako odnímate veko alebo nádobu mixéra nechajte rotujúce časti úplne zastaviť.
- Pri mixovaní tekutín nikdy nedávajte väčšie množstvo, než je označené na nádobe.
- Môžete spracovávať tiež horúce tekutiny až do teploty **80 °C**, napr. Omáčky, polievky.

Zostavenie

Mixér zostavte a nasadte na vývod pre mixér **A10** podľa obrázkov 11 a 12. Pre demontáž a odobratie z vývodu postupujte opačným spôsobom.

Pred prvým použitím

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

Použitie

Mixér je určený na miešanie štiav, mliečnych koktejlov, polievok, omáčok, detskej a diétnej výživy, piškótového cesta, výrobu pyr a pod. Zložte veko, vložte alebo vlejte potravinu do nádoby a nasadte veko späť.

Odporúčaná rýchlosť spracovania je na stupni **1 - MAX**.

Tipy

- Za chodu možno pridávať iba tekuté prísady (napr. voda, mlieko, olej, atď.).
- 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 substancie rozkrájajte na malé kúsky. Nôž **F3** by sa zbytočne čoskoro otupil.
- Ak chcete spracovávať kocky ľadu, nemali by ich rozmery prekročiť 40 x 40 x 20 mm, inak dôjde k otupeniu noža **F3** alebo preťaženia pohonnej jednotky.
- U tekutín, ktoré tvoria penu (napr. Mlieko) nikdy nenapínajte nádobu až po „**MAX**“, aby nedošlo k pretečeniu. V tomto prípade odporúčame množstvo max. 1 l.
- Ak nie ste s výsledkom spokojní, spotrebič vypnite, pomocou stierky suroviny premiešajte, odstráňte časť surovín alebo pridajte trochu tekutín.
- Tvrdé suroviny (napr. Strukoviny, sójové bôby a pod.) Pred spracovaním namočte do vody.

III.7) Nadstavce na cestoviny (G1 - G3)**Popis** (obr. 13)

- G1 — Nadstavec na valkanie cesta (na lasagne, ravioli, cannelloni)
- G2 — Krájač na široké rezance (tagliatelle) 7 mm
- G3 — Krájač na úzke rezance (trenette); 1,5 mm

Zostavenie

Vybraný nástavec pripojte k hlave pohonnej jednotky podľa obr. 13.

Použitie

Nástavec **G2** a **G3** má rozdielne usporiadané nože a vytvára rozdielny druh cestovín. Pred použitím nástavce **G2** a **G3** je nutné cesto najprv spracovať pomocou nástavca **G1**. Pripravte a vyvalkajte si cesto. Valčeky nástavca poprúste trochou múky. Spotrebič spustíte na rýchlostnom stupni 1, valčeky nástavce sa začnú otáčať. Opakovane ponatáhujte cesto medzi valčkami, kým nie je hladké (môžete si pomôcť preložením cesta po dĺžke alebo šírke). Pri každom pretiahnutí cesta postupne nastavujte otočný regulátor na boku nástavce na vyššiu hodnotu (vyššie číslo = tenšie cesto), až získate požadovanú hrúbku (stupne sú v rozmedzí 1 - 9). Odporúčaná hrúbka pre cestoviny je pri nastavení regulátora na hodnotu 5 až 7. Potom ho nechajte zaschnúť, aby bolo nelepivé. Hotové plátky cesta následne spracujte (nakrájajte) za pomocou nástavca **G2** alebo **G3** na požadovanú šírku (ich rôzne usporiadané nože vytvorí príslušný druh cestovín) a spracujte podľa potreby. Použite rýchlosť **MIN** až **2**.

III.8) Nadstavec na pretláčanie cestovín (I1 - I5)



Popis (obr. 6)

- I1 — Formičky na cestoviny Pappardelle
- I2 — Formičky na cestoviny Ditaloni Rigat, Rigatoni / Maccheroni
- I3 — Formičky na cestoviny Stelline
- I4 — Formičky na cestoviny Anellini, Pennette Lisce
- I5 — Formičky na cestoviny Penne, Ditalini Rigat

Zostavenie

Príslušné formy na cestoviny zostavte s mlynčekom na mäso a pripojte k hlave pohonnej jednotky podľa obrázkov 6 a 7. Pre demontáž a odobratie z hlavy pohonnej jednotky postupujte opačným spôsobom.

Použitie

Použitím výmenných formičiek s rôznymi otvormi môžete vytvoriť rozmanité druhy cestovín. Pod mlynček na mäso umiestnite buď nerezovú misu **B1** alebo vhodný podnos, kde sa bude cestovina zachytávať. Z cesta vytvoríte valček o polovičnom priemere, než je priemer plniaceho otvoru násypky. Tento valček plynule vkladajte do plniaceho otvoru násypky tak, aby ich závitový podávač stačil poberať. Vytlačané cesto krájajte ostrou kuchynskou špachtľou alebo ostrým nožom priamo na formičkami a nechajte ho padať do zvolenej nádoby. Odporúčame dodržiavať maximálnu dĺžku cestoviny 2 cm. Vytvorené cestoviny od seba oddeľujte, aby nedošlo k ich zlepeniu. Po ukončení spracovania vytvorené cestoviny uvarte najneskôr do štyroch hodín alebo ich rozložte na utierku a tiež je utierkou prikryté. Ponechajte je vysušiť pri izbovej teplote. Pri spracovaní bežne dochádza k zahriatiu tela mlynčeka na mäso **D0**.

Pri tvorbe cestovín odporúčame zvoliť rýchlosť **MIN - 2**. Pri rýchlej produkcii cestovín (napr. s formou **I1**) znížte rýchlosť na optimálne otáčky.

Čistenie

Ihneď po použití formičky ju rozložte na jednotlivé časti a umyte v horúcej vode s prídavkom saponátu. Formičky **I2 - I5** možno rozrobiť na 3 samostatné časti (**I1** potom na časti **2**). Ak z nejakého dôvodu nie je tento postup možný, nechajte ich odmočiť vo vode (napr. cez noc) a potom jednoducho umyte prúdom tečúcej vody.

Tipy

- V tele mlynčeka na mäso zostáva malá časť nesppracovaného cesta; z tohto dôvodu odporúčame spracovávať väčšie dávky (cca od 300 g).
- Pre zachovanie celistvosti cestovín je nutné zaistiť dostatočný prísun cesta do strojčka.
- Pri varení dodržte pravidlo na každých 100 g cestovín 1 liter vody a 10 gramov soli.

Odporúčaný recept: Na každých 110 g cesta pridajte 1 vajce (cca 50 - 60 ml), 0,5 - 1 lyžicu oleja a 0,5 - 1 lyžicu vody.

Múku (00 - pšeničná hladká svetlá, prípadne T400 - pšeničná výberová polohrubá), vajcia a olej pridajte do misy. Cesto spracujte hákom na miesenie alebo za pomoci miešacej metly 6 - 10 minút pri rýchlosti 1 - 2. Ak je zmes príliš suchá, pridajte veľmi malé množstvo vody. Vypnite spotrebič a ručným hnetením vypracujte hladké cesto. Následne cesto nechajte aspoň 90 minút odležať.

Najkvalitnejšie cestoviny ale získate, ak cesto pred spracovaním zabalíte do potravinárskej fólie a necháte cez noc odležať v chladničke. Pre správnu funkciu nástavcov treba docieľiť správnu konzistenciu cesta. Príliš tuhé cesto nebude možné pretlačiť cez formičky. Naopak, ak použijete príliš mäkké cesto, vytvorené cestoviny nebudú držať tvar a budú sa nadmerne lepiť.

Uvedený recept je len odporúčaný a nebráni vašej tvorivosti k príprave ďalších rozmanitých druhov cestovín. Cesto si môžete zafarbiť napríklad paradajkovým pretlakom do červena alebo rozmixovaným špenátom do zelena, stále je ale nutné dodržať pravidlo 50 g pridanej suroviny na 110 g múky. 50 g tejto suroviny nahrádza jedno vajce. Napr. pre dávku 330 g múky a 50 g špenátu pridajte už len 2 vajcia a 2 lyžice oleja a 2 lyžice vody.

III.9) Mlynček na mak (H)



Popis (obr. 14)

H1 — Unášač (zostavený)

H2 — Kryt s násypkou

H3 — Mlecie kamene (2 ks)

H4 — Prítlačná doska

H5 — Regulačný kotúč

Bezpečnostné upozornenia a odporúčania

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

Zostavenie

Mlynček na mak zostavte a pripojte k hlave pohonnej jednotky podľa obr. 14 a 7. Pričom „Pevný“ mlecí kameň **H3** vložte na unášač, následne kameňom pomaly otáčajte tak dlho, až tri aretačné výstupky na kameni zapadnú do troch vytvorených priehlbín v unášači. Potom vložte „pohyblivý“ mlecí kameň (tj. drážkami proti sebe) na pevný mlecie kameň. Prítlačnú dosku **H4** nasuňte na hriadeľ tak, aby stredový výstupok smeroval do otvoru v mlecí kamene. Následne prítlačnou doskou pomaly otáčajte, tak dlho, až tri aretačné priehlbiny na doske zapadnú do troch vytvorených výstupkov v kameni. Na záver naskrutkujte regulačný kotúč a dotiahnite ho. **POZOR:** Nikdy nepriťahujte mlecie kamene násilím! Pre demontáž postupujte opačným spôsobom.

Nastavenie „jemnosti / hrúbosti“ mletia (obr. 14)

Jemnosť mletia sa nastavuje pomocou otočného regulačného kotúča **H5**. Otáčaním kotúča pravotočivým pohybom zmenšujete vzdialenosť medzi mlecí kameňmi a tým aj meníte jemnosť/ hrúbosť mletia.

Použitie

Mak nasypete do násypného priestoru krytu mlynčeka, drážky v mlecí kameňoch si sami dávajú množstvo spracovaného maku. Pod mlynček umiestnite vhodnú nádobu na zachytávanie mletého maku a robot zapnite. Mak môžete dosypávať za chodu.

Odporúčaná rýchlosť spracovania je na stupni **4 - MAX.**

Tipy

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

III.10) Lis na ovocie, bobuľoviny a zeleninu (J)



Popis (obr. 15)

- | | |
|----------------------------------|---------------------------|
| J0 — Telo mlynčeka na mäso (=D0) | J7 — Ozubené koleso |
| J1 — Špirálový podávač | J8 — Tesnenie |
| J2 — Sitko | J9 — Prítlačná doska |
| J3 — Matica | J10 — Nádobka na šťavu |
| J4 — Kryt / výlevka | J11 — Nádobka na šťavu |
| J5 — Vtláčadlo (=D14) | J12 — Čistiaca kefka |
| J6 — Násypka (=D15) | J13 — zaisťovacie skrutky |

Zostavenie

Lis zostavíte na hlavne pohonnej jednotky podľa obr. 15 a 7. Najprv nainštalujte telo mlynčeka na mäso **J0** a do neho vložte špirálový podávač **J1**. Podávač zatlačte až zapadne, čo signalizuje správne zaistenie. Na špirálový podávač vložte sitko **J2** a maticu **J3**, ktorú dotiahnite. U krytu vyskrutkujte zaisťovaciu skrutku **J13**, aby nevyčnieval a na kryt bolo možné nasunúť sitko. Kryt na sitko upevnite. Po riadnom zostavení ľahko dotiahnite skrutku na kryte **J4**. Pre demontáž postupujte opačným spôsobom.

Príprava potravín

- Lis je určený pre spracovanie takmer všetkých druhov bobuľovitého / citrusového ovocia a zeleniny.
- Vhodné na spracovanie sú ríbezle, hroznové víno, paradajky, kivi, maliny, černice, čučoriedky, brusnice, jahody atď.

- Vždy používajte čerstvé a zrelé ovocie a zeleninu - získate tým viac šťavy.
- Odstráňte stopky (**pevné časti strapcov u hrozna**) a vňate.
- Pri lisovaní šťavy z ríbezlí, ponechajte najlepšie celé strapce.
- Odstráňte kôstky (napr. **u sliviek, broskýň, marhúl, čerešní** atď.).
- Odstráňte prípadnú silnú šupku.
- Citrusové plody (napr. **pomaranč, grapefruit, citrón**) olúpte a odstráňte bielu dužinu aj jadierka, inak môže mať šťava horkastú chuť.
- Ovocie alebo zeleninu dôkladne umyte.
- Väčšie potraviny rozdeľte na menšie kúsky.
- Vylisovanú dužinu môžete použiť na ďalšie spracovanie v kuchyni (napr. **na prípravu polievok, omáčok, marmelád, dezertov, koláčov** atď.).

Bezpečnostné upozornenia a odporúčania

- **Po spracovaní cca 2 kg surovín VŽDY prácu prerušte a skontrolujte, či nie je sitko upchaté. Ak je, vyčistite ho.**
- Neodporúčame lisovanie jabĺk a hrušiek, pretože môže dochádzať k upchávaniu sitka a výsledná šťava bude mať konzistenciu pyrė.
- **Pred lisovaním skontrolujte, či je špirálový podávač správne upevnený.**
- Pri zostavovaní lisu dbajte na zvýšenú opatrnosť, aby nedošlo k poškodeniu sitka.
- **Nezamieňajte si funkciu lisu na ovocie a zeleninu s odstredivým odšťavovačom.** Odstredivý systém poskytuje prevažne výslednú šťavu čistú, pričom lisovaním je produkovaná šťava s určitým množstvom dužiny. V niektorých prípadoch môže mať šťava až konzistenciu pyrė.
- Nelisujte zmrazené ovocie a zeleninu. Pred spracovaním ich nechajte rozmraziť.
- Keď je lis preplnený alebo keď sú potraviny stláčané príliš silno, dôjde k upchatiu sitka.
- Vylisovaná dužina nezačne vystupovať výstupným otvorom lisu ihneď, ale až po chvíli - to je normálne.
- Lis nepoužívajte, ak je sitko poškodené, ak má viditeľné praskliny alebo trhliny alebo ak je prelomené.

Použitie

Ovocie si vopred nakrájajte na kúsky, ktoré sa zmestia do vstupného otvoru násypky. Pod lis umiestnite buď nerezovou misu alebo inú vhodnú nádobu, do ktorej budete zachytávať vylisovanú dužinu. Pod výlevku umiestnite nádobku na šťavu **J10** bez veka **J11** alebo inú vhodnú nádobu na šťavu. Jednotlivé kúsky vkladajte do plniaceho otvoru násypky tak, aby ich špirálový podávač stačil poberať a vtláčadlom **J5** je ľahko stláčajte. Vylisovaná šťava oteká žliabkom do pripravenej nádoby a odpad (dužina) vychádza von výstupným otvorom krytu **J4**.
 Odporúčame spracovávať na rýchlostnom stupni **MAX**.

Tipy

- Pre získanie viac šťavy, stláčajte mäkké potraviny pomaly.
- Po vložení posledného kúska nechajte lis pracovať, kým z odtoku neprestane kvapkať šťava.
- Príliš šťavnatú vylisovanú dužinu možno vylisovať znovu - použite maximálnu rýchlosť. Pred druhým spracovaním vylisovanej dužiny najprv očistite sitko. Povoľte zaistovaciu skrutku, odstráňte kryt a zotrite zo sitka nahromadenú dužinu.
- Pre zachovanie čo najviac vitamínov, spotrebujte získanú šťavu čo najskôr.
- V prípade, že šťavu potrebujete uchovať niekoľko hodín, vložte ju do chladničky. Šťava sa uchová lepšie, keď do nej pridáte pár kvapiek citrónovej šťavy.
- Šťava môže obsahovať časti dužiny a malá semienka, ktoré môžu prejsť otvormi v sitku.
- Šťavu pre deti zriedzte rovnakým množstvom vody.
- Neodporúčame spracovanie uhoriek, repy a koreňové zeleniny.

III.11) Citrusovač (O)



Popis (obr. 16)

O0 — Telo citrusovača

O1 — Hnací hriadeľ

O2 — Nádobka s uzatvárateľnou výlevkou

O3 — Sito

O4 — Malý lisovací trň

O5 — Veľký lisovací trň (nástavec - iba s O5)

O6 — Veko / kryt

N — Prevodovka — DÔLEŽITÉ: (citrusovač je možné uviesť do prevádzky iba s prevodovkou)

Bezpečnostné upozornenia a odporúčania

- Citrusovač nikdy nezapínajte bez nasadeného lisovacieho trňa!
- Citrusovač je určený na spracovanie citrusového ovocia. Nespracovávajújte iné druhy príliš tvrdého ovocia (napr. **ananás, mango**, atď.) Alebo zmrazené ovocie!
- Nevývíjajte tlak na trň za použitia nadmernej sily!
- Ak sa dužina zo spracovávaných citrusov začne nadmerne hromadiť na site, robot vypnite a sito vyčistite (napr. pod tečúcou vodou).

Zostavenie

Citrusovač zostavte a pripojte k hlave pohonnej jednotky podľa obr. 16 a 7. Pre demontáž postupujte opačným spôsobom.

Príprava potravín

Citrusovač je určený pre spracovanie takmer všetkých druhov citrusového ovocia (napr. Pomarančov, citrónov alebo grapefruitov). Vždy používajte čerstvé a zrelé ovocie - získate tým viac šťavy. Ovocie starostlivo umyte a citrusové plody rozpolte. Pre malé citrusové plody použite malý lisovací trň **O4**. Pre veľké citrusové plody použite veľký lisovací trň **O5**, ktorý miernym tlakom nasuňte na malý lisovací trň **O4**.

Použitie

Ak sa rozhodnete spracovávať viac citrusových plodov, odklopte uzatvárateľnú výlevku smerom nadol (pridržte pritom hornú nádobu) a vložte pod ňu externú nádobu na šťavu. Vybraný citrusový plod rozpolte a ľahko pritlačte na lisovací trň **O4** / **O5**. V zapnutom stave sa lisovací trň otáča, šťava sa lisuje a steká po trni cez sitko do nádoby. Maximálna povolená rýchlosť spracovania je na stupni **MIN**.

Odporúčania

- Pre získanie viac šťavy, stláčajte mäkké potraviny pomaly.
- Citrusovač obsahuje vnútornú nádobu o maximálnej kapacite 0,7 l. Tá však slúži len na zachytenie menšieho množstva šťavy. Ak budete pripravovať viac citrusových plodov, vždy odklopte uzatvárateľnú výlevku a nechajte šťavu stekať do pripravenej externej nádoby.
- V okamihu, keď hladina šťavy vystúpi do úrovne nerezového sita, musíte šťavu nádoby vypustiť.
- Šťava môže obsahovať časti dužiny a malá semienka, ktoré môžu prejsť otvormi v sitku.
- Pre zachovanie čo najviac vitamínov, spotrebujte získanú šťavu čo najskôr.
- V prípade, že šťavu potrebujete uchovať niekoľko hodín, vložte ju do chladničky.
- Šťavu pre deti zriedte rovnakým množstvom vody.
- Občas prácu prerušte a odstráňte dužinu, ktorá sa zachytila na sitku alebo krytu.

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

Príslušenstvo	Potravina	Max.množstvo	Čas (min)	Rýchlosť	Príprava (mm)
Metla na miesenie (C1) a Flexi metla (C4) (recept na bábovku)	Múka hladká	1000 g	2 až 5	MIN - MAX	-
	Práškový cukor	500 g			
	Mlieko	400 ml			
	Vajcia	8 ks		MIN - 2	
	Olej	250 ml			
	Celkový objem	3200 ml			
Šľahacia metla (C2)	Smetana (vrátane 38% tuku)	1200 ml	10	MIN - MAX	-
	Bielka	15 ks	5	MAX	
Hnetací hák (C3) (recept na chleba)	Múka	1000 g	1 minútu na MIN, potom vyššou rýchlosťou (max 2) po dobu 4 minút		-
	Soľ	10 g			
	Droždie	15 g			
	Cukor	10 g			
	Voda	575 g			
	Sadlo	10 g			
Mlynček na mäso (D)	Hovädzie	5 000 g	10	6	30 x 30 x 30
	Bravčové	5 000 g	10		
Mixér (F)	Mlieko	1000 ml	2	1 - MAX	-
	Mrkva	250 g			max 4 cm
	Lad	340 g			40 x 40 x 20

Príslušenstvo	Potravina	Max.množstvo	Čas (min)	Rýchlosť	Príprava (mm)
G1 - G3	Cesto	1500 g	8	MIN - 2	-
Mlynček na mak (H)	Mak	100 g	1	4 - MAX	suchý mak
I1 - I5	Cesto	1 000 g	10	MIN - 2	-
Lis na ovocie (J)	Ríbezle	2 000 g	2	MAX	-
	Hrozno	2 000 g	2		-
	Pomaranč	2 000 g	2		plátky
	Paradajka	2 000 g	2		1 / 6
M6	Uhorka	5 ks	1	3	-
M7	Jabĺko	1 000 g	1	3	1 / 2
M8	Syr	500 g	1	3 - MAX	-
M9	Mrkva	1000 g	1	3 - MAX	-
M10	Zemiaky	1 000 g	1	MAX	1 / 2
Citrusovač (O)	Pomaranč	1000 g	3	MIN	na polovicu
	Citrón		3		
	Grapefruit		3		
Nadstavec na krájanie kociek (P)	Uhorka	3 ks	1	4 - MAX	okrájané
	Jabĺko	1 000 g	1	4 - MAX	1/2
	Melón	1 000 g	1	4 - MAX	okrájané
	Mrkva	1 000 g	1	MAX	-
	Zemiaky	1 000 g	1	MAX	okrájané

V. ÚDRŽBA

Všeobecné informácie

Pri údržbe a čistení nepoužívajte drsné a agresívne čistiace prostriedky! Dbajte na to, aby dosadacie plochy a tesniace prvky príslušenstva boli čisté a funkčné. Plastové časti je možné umývať v umývačke riadu. Kovové diely sa však do umývačky vkladat' nesmú, pretože čistiace prostriedky môžu spôsobiť ich stmavnutie či hrdzavenie (obr. 19).

U príslušenstva, ktoré má ostré rezné hrany/nože (**F3, H3, D2, M6-M10, P3-P4**), dbajte na to, aby neprišli do styku s tvrdými predmetmi, ktoré ich otupujú a tým znižujú ich účinnosť.

Pri ich čistení pracujte veľmi opatrne, pretože sú ostré! Niektoré potraviny môžu určitým spôsobom príslušenstvo zafarbiť. To však nemá na funkciu spotrebiča žiaden vplyv a nie je dôvodom k reklamácii! Toto zafarbenie zvyčajne za určitú dobu samo zmizne.

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

1) Multifunkčná hlava a telo robota A

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

2) Nerezová misa B1

Čistenie vykonávajte vlhkou handričkou s prídavkom saponátu. Pri čistení nepoužívajte drôtenku, ocelovú kefu alebo bieliace prostriedky. Vápenité nánosy odstráňte pomocou octu.

3) Šľahacia / miešacia metla a hnetacie hák C1, C2, C3, C4

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

4) Mlynček na mäso D

Príslušenstvo ihneď po použití umyte v horúcej vode s prídavkom saponátu a nechajte vyschnúť. Po umytí a osušení dielov odporúčame natrieť čepeľ, nôž a výmenné doštičky stolovým olejom. Pre ľahšie čistenie mlynčeka na mäso zomelte nakoniec tvrdé pečivo (napr. rožok, žemľu). Nikdy neumývajte v umývačke riadu!

5) Nadstavce na strúhanie / krájanie M, P

Príslušenstvo ihneď po použití umyte v horúcej vode s prídavkom saponátu a nechajte vyschnúť. – Strúhadlo **P3** môžete ľahko vyčistiť pomocou priloženého nástavca **P5**.

6) Mlynček na mak H

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

7) Lis na ovocie, bobuľoviny a zeleninu J

Príslušenstvo ihneď po použití umyte v horúcej vode s prídavkom saponátu a nechajte vyschnúť. Sitko môžete ľahko vyčistiť pomocou priloženej kefky, čistite ho však opatrne, aby ste ho nepoškodili. Telo mlynčeka, sitko ani maticu neumývajte v umývačke riadu!

Postup pre výmenu tesnení

Postupujte podľa obr. 18. Ak je tesnenie **J8** opotrebované alebo poškodené nahradte ich novým (zhodného typu).

8) Citrusovač O

Príslušenstvo ihneď po použití umyte v horúcej vode s prídavkom saponátu a nechajte vyschnúť. Pri čistení dajte pozor, aby ste nepoškodili sitko.

9) Mixér F

Príslušenstvo ihneď po použití umyte v horúcej vode s prídavkom saponátu a nechajte vyschnúť. Nôž vyčistíte tak, že do nádoby nalejete cca 0,5 l čistej vody, spustíte spotrebič a počas niekoľkých pulzov ho zbavíte nečistôt. V prípade väčšieho znečistenia postup niekoľkokrát opakujte, alebo nalejte 1 l vody, pridajte malé množstvo saponátu a mixér zapnite na 1 minútu. Pre ľahšie čistenie môžete nôž **F3** vyňať z podstavca mixéra **F2** podľa obr. 11.

10) Nadstavce na cestoviny G.

Nástavce na cestoviny po použití utrite vlhkou handričkou. Neponárajte je však do vody - dbajte na to, aby sa do vnútorných častí nedostala voda!

11) Formy na cestoviny I.

Formičky ihneď po použití umyte v horúcej vode s prídavkom saponátu a nechajte vyschnúť. V prípade potreby je možné ich umývať v umývačke riadu. Prípadne ich môžete tiež ľahko vyčistiť pomocou vhodnej jemnej kefky.

12) Prevodovka N

Čistenie vykonávajte vlhkou handričkou s prídavkom saponátu. Dbajte na to, aby sa do vnútorných častí nedostala voda!

VI. SKLADOVANIE

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

VII. EKOLÓGIA



Ak to rozmery umožňujú, na všetkých dieloch sú vytlačené znaky materiálov, ktoré sú použité na obalový materiál, komponenty a príslušenstvo, ako aj na ich recyklovanie. Uvedené symboly na výrobku alebo v sprievodnej dokumentácii znamenajú, že použité elektrické alebo elektronické výrobky nesmú byť likvidované spoločne s komunálnym odpadom. Za účelom správnej likvidácie výrobku ho odovzdajte na určených zberných miestach, kde budú prijaté zdarma. Správnou likvidáciou tohto produktu pomôžete zachovať cenné prírodné zdroje a napomáhate prevencii potenciálnych negatívnych dopadov na životné prostredie a ľudské zdravie, čo by mohli byť dôsledky nesprávnej likvidácie odpadov. Ďalšie podrobnosti si vyžiadajte od miestneho úradu alebo najbližšieho zberného miesta (viď 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 odrezať napájací prívod. Spotrebič tak bude nepoužiteľný.

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

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

VIII. TECHNICKÉ ÚDAJE

Napätie (V)	uvedené na typovom štítku výrobku
Príkion (W)	uvedené na typovom štítku výrobku
Hmotnosť (kg) cca	8,5
Objem nádoby z nehrdzavejúcej ocele (l)	5,5
Objem nádoby mixéra (l)	1,4
Spotrebič triedy ochrany	I.
Príkion vo vypnutom stave je	< 0,50 W

Deklarovaná hodnota emisie hluku tohto spotrebiča je 82 dB, čo predstavuje hladinu „A“ akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1 pW.

Zmena technickej špecifikácie a obsahu prípadného príslušenstvo podľa modelu výrobku je vyhradená výrobcom. Uvedené obrázky sú len ilustračné.

HOUSEHOLD USE ONLY — Len na použitie v domácnosti. DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS — Neponárať do vody alebo iných tekutín. PLEASE DO NOT OPEN DURING THE OPERATION — Nikdy neodnímajte veko počas chodu pohonnej jednotky. NEVER PUT INTO THE HANDS WITH POWER ON — Nevsúvajte ruky do nádoby počas chodu pohonnej jednotky. TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY. Nebezpečenstvo udusenía. Nepoužívajte toto vrecúško v kolískach, postieľkach, kočkoch alebo detských ohrádkach. PE vrecko odkladajte mimo dosahu detí. Vrecko nie je na hranie.

Označenie a texty uvedené na výrobku a príslušenstvu:



POZOR: nevsúvajte do priestoru prsty ani iné predmety



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

Príslušenstvo podľa jednotlivých modelov ETA Gratus:

Príslušenstvo / Typ	0028/30	0028/60	0028/70	0028/80	0028/90
B1	√	√	√	√	√
B2	√	√	√	√	√
C1, C2, C3	√	√	√	√	√
C4	X	X	√	√	√
D0-D5, D7-17	X	√	√	√	√
D6	X	X	√	√	√
M0-M5, M10	√	√	√	√	√
M6, M8	√	√	√	√	X
M7, M9	X	X	√	√	√
N	√	√	√	√	√
P	X	X	X	X	X
F	√	√	√	√	√
G1, G3	X	X	X	√	X
G2	X	X	X	X	X
I1, I2, I3, I4, I5	X	X	X	√	X
H	X	√	X	X	X
J	X	X	√	√	X
O	X	X	√	X	X

√ je súčasťou balenia X nie je súčasťou balenia (je možné ich zakúpiť ako voliteľné príslušenstvo).

	Názov		Typové číslo	Obrázok
	Mixér		ETA 0028 99 000	
	Nadstavec pre strúhanie s kotúčovými stúhadly		ETA 0028 95 030 (iba s ETA 0028 99 999)	
	Mlynček na mak		ETA 0028 96 000	
	Mlynček na mäso (Ø 62 mm)		ETA 0028 91 000	
	Lis na ovocie, bobuľoviny a zeleninu		ETA 0028 98 000	
	Nadstavec na krájanie kociek		ETA 0028 95 040 (iba s ETA 0028 95 030 a ETA 0028 99 999)	
	Krájač na úzke rezance (Trenette)		ETA 0028 92 000	
	Krájač na široké rezance (Tagliatelle)		ETA 0028 93 000	
	Nadstavec na valkanie cesta (pre Lasagne, raviloli, cannelloni)		ETA 0028 94 000	
	Nadstavec na pretláčanie cestovín		ETA 0028 97 000	
	Citrusovač		ETA 0028 98 020 (iba s ETA 0028 99 999)	
	Prevodovka		ETA 0028 99 999	

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

USER'S MANUAL

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

I. SAFETY NOTICE

- Consider the instructions in the user's manual as a part of the appliance and provide it to other users of the appliance.
- Check that the voltage on the type label corresponds to the voltage in your electric power socket.
- **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, after finishing work turn off the appliance and disconnect it from the mains by pulling the power cord from the power socket!
- Handle the accessories (cutting blade, grater) very carefully, they are very sharp!

- When the appliance is in operation, prevent pets, plants or insects to get in contact with it.
- 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**).
- **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!**
- The appliance must not be used in damp or wet environment and in any environment with the danger of fire or explosion (**spaces where chemicals, fuels, oils, gases, paints and other flammable or volatile materials are stored**).
- Do not use safety lock controlled by the blender cover **A9** for switching off the appliance!
- The appliance is equipped with thermal safety fuse which disconnects current supply in case of engine overloading. If it occurs, unplug the appliance and let the appliance getcooled.
- **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!
- It is not allowed to modify the surface of the appliance in any way (e.g. **using a selfadhesive wallpaper, foils, etc.**!)
- Use the appliance only in the working position in places, where there is no risk of it being knocked over and at a sufficient distance from sources of heat (e.g. **fire stoves, electric/ gas stoves, cookers, etc.**), and wet surfaces (**kitchen sinks, wash basins etc.**).
- Before preparation, remove possible packages from food (e.g. **paper, a PE bag, etc.**).
- Do not turn on the appliance without any ingredients inside!
- Use the appliance only with accessories designed for this model. The use of other accessories may present a danger for the user.
- Do not insert accessories into any body cavities.
- Never insert your fingers into the filling opening and do not use a fork, knife, spatula, spoon, etc. Use only the supplied pusher for this purpose.
- Do not exceed the maximum time of uninterrupted operation of the appliance as specified for the respective attachments in the table. Never exceed the total time of 30 minutes of uninterrupted operation. Then let the food processor cool down for at least 30 minutes.
- Due to safety it is not possible to change the attachments while the drive unit is in operation.
- Never use the extra attachment if it is not working properly, if it fell to the ground and got damaged. In such cases take the extra attachment to a specialized service to check its safety and proper function.
- When assembling the extra attachment, follow the instructions for use carefully. In order to ensure proper functioning, any other way of assembling the extra attachment is not permissible!
- The assembled extra attachment can be attached and removed only when the drive unit is switched off and the power cord is unplugged from the power socket.
- Make sure hair and loose pieces of clothing do not get into the attachments or into the rotating drive to avoid risk of them tangling up in the mixing blade or the rotating drive itself.
- Before removing the extra attachment from the drive unit, allow the rotating parts to stop completely.
- If the processed foods start to stick to the accessories (e.g. **on the blades or graters**), turn off the appliance and carefully clean the accessories (e.g. **with a spatula**).
- Never immerse the gearbox into water and never wash it in running water!
- Should excessive vibration occur when using this attachment, either reduce the speed or stop the machine and remove some of the contents.
- Make sure that the power cord does not come into contact with the rotating part of the appliance.

- Do not wind the power cord around the appliance; this will extend its life.
- The power cord must not be damaged by sharp or hot objects, by an open flame and it must not be submerged under water.
- Never place it on hot surfaces and do not leave it hanging over the edge of a table or a work bench. If the cord is brushed against or pulled by for example children the appliance may tip over or be pulled down and lead to serious injuries!
- If the use of an extension cord is necessary, then it must not be damaged and must meet the valid norms in force.
- Only use the appliance with original accessories from the manufacturer.
- Use this appliance only for the purpose for which it was designed as specified in this user's manual. Never use the appliance for any other purpose.
- **WARNING:** There is a risk of injury in case of incorrect use (not in accordance with the manual) of the appliance.
- All text in other languages and pictures shown on the packaging, or the product itself, are translated and explained at the end of this language mutation.
- The manufacturer takes no responsibility for damages and injuries caused by the incorrect use of supplementary machines and accessories (e.g. **ruining of foods, injury, cuts**) and takes no responsibility arising from the warranty on the appliance in the case that the above safety notices were not followed.

II. PREPARATION AND USE

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

III.1) Food processor (A)

Description (Fig. 1)

- | | |
|---|-----------------------------------|
| A1 – Multifunctional head release lever | A7 – Multifunctional head |
| A2 – Speed regulating knob | A8 – Cover |
| A3 – Bottom mount for adapters C1 - C4 | A9 – Blender cover opening button |
| A4 – Front mount for attachments D,M,G,H,J,O,N | A10 – Blender mount F |
| A5 – Release button | A11 – Power cord |
| A6 – Removable cover | |
|
 | |
| B1 – Stainless bowl | |
| B2 – Bowl lid | |
| B3 – Feed tube cover | |

Food processor control

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

Rotating the release lever **A1** slightly will lift the head upward. Rotating the lever **A1** further and pushing the unit down will tilt the head downward.

– On/off switching of the food processor

Before you switch on the food processor, plug the **A101** power cord into electric socket. Then switch on the food processor by rotating the speed regulating knob **A2**. After you finish working, switch off the food processor by rotating the speed regulating knob to position **0**.

– Speed control (Fig. 5)

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

– Multifunctional head attachment security safeguard

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

– Blender security safeguard

The food processor cannot be switched on, if the blender cover **A9** is removed, and the blender is not correctly fixed.

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

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

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

Description (Fig. 1)

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

Safety hints and tips

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

Assembly for work with attachments

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

Setting the optimum height of adapters (Fig. 17)

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

Use

A) Whipping



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

B) Flexi whipping



- Use the whipping whisk **C4** to whip dessert creams, instant puddings, mayonnaise, biscuit dough, etc.
- Adjust the processing speed according to the volume, type and quality of the food you are processing, in the interval **MIN** to **2**.
- The maximum amount of ingredients per processing cycle is about **2.5 kg**.
- Never use the whipping whisk for kneading heavy dough!

Whipping tips

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

C) Mixing



- Use the mixing whisk **C1** for light dough, cake mixtures, cookies, glazes, fillings, mashed potatoes, etc.
- Adjust the processing speed according to the volume, type and quality of the food you are processing, in the interval **MIN** to **MAX**.
- The maximum amount of ingredients per processing cycle is about **2.5 kg**.
- Never use the mixing whisk for kneading heavy dough!

D) Kneading



- Use the kneading hook **C3** for kneading crispy / light / heavy dough.
- Adjust the processing speed according to the volume, type and quality of the food you are processing, in the interval **MIN** to **2**.
- If you process a larger amount of dough, process it in several batches. The maximum amount of ingredients per processing cycle is about **1.6 kg**.
Do not run more than four consecutive cycles. Make a break of at least 30 minutes before you continue.

Tipy

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

III.3) Mincer (D)



Description (Fig. 6)

D0 – Mincer body	D10 – Separátor
D1 – Spiral feeder	D11 – Adapter for smoked food
D2 – Cutting blade	D12 – Former
D3 – Fine mincing disc	D13 – Cone
D4 – Medium mincing disc	D14 – Pusher
D5 – Coarse mincing disc	D15 – Hopper
D6 – Extra coarse mincing disc	D16 – Cogwheel
D7 – Nut	D17 – Release lever
D8 – Confectionery decoration nozzle holder	
D9 – Confectionery decoration nozzle	

Safety hints and tips

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

Assembly

Assemble the mincer according to the intended use (for meat, smoked food, Kebbe, confectionery) and mount it on the main motor unit – see Figures 6 and 7.

Apply reverse procedure to disassemble the mincer and to remove it from the motor unit head. Loosen the **D7** nut using the release lever **D17**.

A) Meat mincing



The mincer can mince any type of meat, which is free of bones, tendons and skin. Mincing coarseness can be adjusted by using different mincing discs (**D3**, **D4**, **D5**, **D6**) with various sizes of openings. Cut the meat in advance into cubes of about 3x3x3 cm. Put stainless bowl **B1** or any other bowl under the mincer to catch the minced meat. Put the meat cubes into the hopper so that the spiral feeder **D1** can take them without being blocked, and slightly push the meat down, using the pusher **D14**. Proceeding like this will prevent the motor unit from becoming overloaded.

The maximum amount of the processed meat is 5 kg. The maximum permitted processing speed is **6**.

Tipy

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

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

Put the minced meat into hopper **D15**. Use the pusher **D14** to slightly push the meat inside the mincer. Soak the sausage casings in warm water (for about 10 minutes) to improve their elasticity. Then put it „arranged in folds“ on the outlet piece. Let 5 cm at the end of the casing hang freely, and tie up or skewer it. Switch on the food processor at a speed in the interval **MIN** to **MAX** (as needed for the respective product). Put the prepared mixture into the hopper and slightly push it down using the pusher **D14**. Proceed as appropriate for the respective smoked food (for example sausages, short sausages, etc.) or white pudding.

The maximum amount of the processed meat is 5 kg.

Tipy

- We recommend two persons for this procedure. One puts the mixture inside, and the other holds the casing in the proper position on the outlet adapter **D11**. When filling the casing, proceed so that no air can get inside.
- If the outlet opening of the smoked food adapter **D11** gets blocked, switch off the motor unit, remove the attachment and clean it.

C) Kebbe – meat tubes

Put the prepared minced meat into hopper **D15**. If necessary, use the pusher **D14** to push the meat down. The food processor will produce hollow tubes. Cut them to the desired length. Switch on the food processor at a speed in the interval **MIN** to **3**.

Recommended recipe for traditional Kebbe:

- 400 g of lamb
- 500 g of grinded whole wheat
- 1 chopped big onion
- Salt
- Black pepper

Kebbe filling:

- 400 g of lamb
- 1 finely chopped onion
- 5 spoons of nuts
- 2 spoons of olive oil
- 1 teaspoon of mustard
- 1 spoon of plain flour
- 1 teaspoon of fresh parsley
- Frying oil
- Yogurt sauce with garlic

Preparation of ingredients:

Soak the corn in hot water for 30 minutes. Pour out the water and dry out the corn with a dry dishcloth. Assemble the mincer for medium coarseness mincing. Mince 400 g of meat, 500 g of wheat, and a big onion. Add salt and pepper. Stir the mixture. Mince the mixture once again using the finest mincing disc.

Filling preparation: Slightly roast the onion and nuts in oil. Add 400 g of the minced lamb and bake the mixture. Add other ingredients and stew for 5 minutes. Pour out the remaining oil and let the filling cool down.

Kebbe preparation: Create tubes using the assembled Kebbe adapter. The tube size depends on your preference. Close one end and put the filling inside. Then close the other end of Kebbe. The recommended maximum size is 8 cm. Heat up the oil (to about 180 °C) and fry Kebbe until golden brown (for about 7 minutes).

Tipy

- You can fill the tubes with various types of filling (for example meat or vegetable filling).
- If the outlet opening of cone **D12** is blocked, switch off the motor unit and clean it.

D) Dough forming (confectionery)

Put the prepared dough in the hopper **D15**. If necessary, use the pusher **D14** to push the dough down. The food processor will produce dough in the required shape. Run the food processor at a speed in the interval **MIN** to **4**.

Tipy

- We recommend holding (supporting) the outgoing dough in the desired shape to prevent tearing.
- Small amount of unprocessed dough will always remain in the mincer body. Therefore we recommend processing larger volumes (at least 300 g).
- To have the dough compact, you must continuously feed the dough in the mincer in sufficient amount.
- Best results in feeding any dough are achieved when you shape the dough into a roll with the diameter smaller than the hopper opening, and put it directly into the hopper.

III.4) Grating disc adapter (M)**Description**

M0 – Adapter body	M6 – Thin slicing grater
M1 – Motor shaft + ejector	M7 – Thick slicing grater
M2 – Lid	M8 – Fine grater
M3 – Hopper	M9 – Coarse grater
M4 – Cover / guiding piece	M10 – Cheese grater
M5 – Pusher	

N – Gearbox – IMPORTANT: (The grating adapter with disc graters can only be put in operation with a gearbox mounted)

Safety hints and tips

- Never push down the grated/sliced fruits or vegetables by fingers! Move the food along the feed tube by the pusher, slowly, while pushing down slightly.
- Be careful when handling the graters. They employ very sharp blades.
- Never use the graters to process hard materials, for example ice cubes, coffee/cereal/ corn grains, spices, etc.
- When processing a large amount of food, check if the food is not cumulating above and below the grater.
- If the grating adapter is blocked, switch off the motor unit, disassemble the adapter body and clean it.
- Never remove the lid **M2** when the motor is running!

Assembly

Assemble the grating adapter **M** according to Figure 8. Then attach the gearbox **N** to the motor unit head, and put the assembled adapter **M** on it according to Figure 7. Apply reverse procedure to disassemble the unit and to remove it from the motor unit head.

Preparing the food

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

Use (Fig. 9)

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

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

Tipy

- Best results in using slicing/chopping graters are achieved when the feeder with the ejector arm is placed against the blade – for details see Figure 8A.
- A small amount of food will remain on the grater after each use. This is normal and does not establish a reason for filing a complaint.
- Cut large pieces into smaller ones so that they can be put into the hopper.
- First remove peels if processing citrus fruits.
- Input the food gradually and continuously.
- Do not chop the food too finely. Sufficiently fill the feeding tube to prevent slipping the food away in processing.
- Set low/medium speed when processing soft food, such as cucumbers. To process harder food, such as carrot or hard cheese, set the medium/high/maximum speed.
- Use low speed to grate soft food, otherwise it becomes mushy.
- If you are chopping hard cheese or chocolate, work for a short time, because the food heats up, becomes softer and may get lumpy.
- Before slicing cabbage, cut it into hunks and remove the cabbage stalks.
- When using a slicing grater, input thin/narrow food horizontally.
- When slicing or grating, the pieces of the processed food will be shorter if input vertically, not horizontally.

III.5) Dicing adapter (P)**Description** (Fig. 10)

P1 – Grater holder

P2 – Arresting locks

P3 – Grater – for dicing

P4 – Grater – for slicing

P5 – Cleaning adapter

N – Gearbox – IMPORTANT: (The dicing adapter may only be put into operation with the grating adapter **M** and gearbox mounted)

Safety hints and tips

- Never use the grates to process hard food, for example cheese, etc.

Assembly

First assemble the dicing adapter according to Figure 10 with the grating adapter **M**. Attention – the grater must be aligned with the holder. Then attach it to the motor unit head according to Figure 7. Apply reverse procedure to disassemble the attachment and to remove it from the motor unit head.

Preparing the food

The dicing adapter can be used to dice almost any type of fruits, vegetables and smoked food (for example soft salamis). You can dice carrots, potatoes, cucumbers, zucchinis, beetroot, radish, celery, horseradish, parsley, onions, peppers, apples, pears, melons, kiwis, pineapples, mangos, etc. Diced food is ideal for cooking soups, sauces, ingredients for stewed meat and fried dishes, vegetable/fruit salads, traditional potato salad, etc.

Use (Fig. 9)

Pod Cut the food into pieces small enough to be put into the hopper **M3**. Place a suitable container under cover **M4**. Put the food pieces into the hopper **M3** gradually and continuously, and slightly push them down by the pusher **M5**. The diced food is discharged through the outlet opening of the cover **M4** into the provided container.

Set the **medium** speed (3) when processing soft food, such as cucumbers. To process harder food, such as carrot, celery or potatoes, set the **MAX** speed. Boiled food should be processed at a speed **MIN** to **3**.

Tips

- Move the food along the feed tube by the pusher, slowly, while pushing down slightly.
- When processing a large volume of food, check whether the food does not cumulate under the disc.
- Sufficiently fill the feeding tube to prevent slipping the food away in processing.
- Once you finish the processing, lift and lower the pusher several times to reduce the amount of food trapped in the slicing grater.
- Best results in using slicing graters are achieved when the feeder with the ejector arm is placed against the blade – for details see Figure 8A.
- We do not recommend dicing hard boiled eggs.

III.6) Glass blender (F)



Description (Fig. 11)

- | | |
|------------------------|------------------------|
| F1 – Container lid | F4 – Knife sealing |
| F2 – Container support | F5 – Removable stopper |
| F3 – Knife | F6 – Glass container |

Safety hints and tips

- Do not let the blender running without any food!
- Do not remove the knife support **F2** from the glass container!
- Never pour boiling liquids in the container. High temperature could damage the container and cause breaking the glass. Always put the lid and stopper on the container before on-switching the appliance. Never remove the container lid **F1** when the motor unit is running.
- Before removing the blender lid or container, wait until the rotating parts completely stop.
- When mixing liquids, never use larger volume than the level marked on the container.
- You may also process hot liquids up to 80 °C, for example sauces or soups.

Assembly

Assemble the blender and attach it to the blender mount **A10** according to Figures 11 a 12. Apply reverse sequence to disassemble the unit and to remove it from the mount.

Before the first use

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

Use

The blender is designed to mix juices, milk cocktails, soups, sauces, children food and dietetic food, light dough, biscuit dough, puree, etc. Remove the lid, put or pour the food into the container and replace the lid.

The recommended processing speed is **1** to **MAX**.

Tips

- When the appliance is in operation, it is only possible to add liquid ingredients (e.g. water, milk, oil, etc.).
- The longer you process the food in the blender, the finer the mixture is.
- If you are going to process larger amount of food, divide it into batches not to overload the motor unit of the multifunctional head.
- Cut tougher substances into small pieces, otherwise the knife **F3** will soon become blunt.
- If you are going to mix ice cubes, their size should not exceed 40x40x20 mm, otherwise the knife **F3** becomes blunt or the motor unit is overloaded.
- Never fill the container with liquids producing foam (for example milk) up to „**MAX**“ level to prevent overspill. We recommend **1** litre at maximum.
- If you are not satisfied with the result, switch off the appliance, mix the ingredients with the wiper, remove part of volume or add a little more liquid.
- Soak hard food (such as legumes, soybeans, etc.) in water before further processing.

III.7) Pasta maker (G1 - G3)



Description (Fig. 13)

- G1 – Pasta rolling attachment (for lasagne, ravioli, cannelloni)
- G2 – Wide noodles cutter (tagliatelle) 7 mm
- G3 – Narrow noodles cutter (trenette); 1.5 mm

Assembly

Attach the selected attachment to the motor unit head according to Figure 13.

Use

Attachments **G2** and **G3** have different arrangement of knives, producing different types of pasta. Before using the attachments **G2** and **G3**, the pasta must be first processed by attachment **G1**. Prepare and roll out the pasta dough. Powder the attachment roller with flour. Switch on the appliance at the speed level 1. The attachment rollers will start rotating. Let the dough repeatedly go through the rollers until smooth (you may overlap the dough strip ends, longitudinally or transversely). Each time the dough goes through, set the rotating knob on the attachment side to a higher value (higher number = thinner dough strip) until you get the desired thickness (available levels are 1 to 9). The recommended value for pasta dough is 5 to 7. Then let the dough rest to become non-sticky, and cut the dough strips using the attachment **G2** or **G3** to the required width (different arrangement of knives will produce different pasta types), and process as necessary for your purpose. Use the speed **MIN** to **2**.

III.8) Pasta formers (I1 - I5)



Description (Fig. 6)

- I1 – Pappardelle pasta former
- I2 – Ditaloni Rigati, Rigatoni/Maccheroni pasta former
- I3 – Stelline pasta former
- I4 – Anellini, Pennette Lisce pasta former
- I5 – Penne, Ditalini Rigati pasta former

Assembly

Attach the respective pasta former to the mincer and put the set on the motor unit head according to Figures 6 and 7. Apply reverse procedure to remove it.

Use

With various exchangeable formers, you can produce various pasta types. Put the stainless bowl **B1** or a suitable tray under the mincer to catch the pasta. Make a roll from the pasta dough, with the size equalling half of the diameter of the hopper opening. Put the roll continuously in the hopper opening so that the screw feeder is able to take it. Cut the produced dough by a sharp kitchen spatula or knife right on the former surface, and let it fall into the provided container. We recommend keeping the maximum pasta length of 2 cm. Separate the produced pasta so that it will not get stuck. After the processing, cook the pasta within four hours or put them on a dishcloth and cover with another dishcloth. Let the pasta dry out at the room temperature. The mincer body **D0** usually gets warm during the process. We recommend choosing the speed **MIN** to **2** to produce pasta. In the case of quick pasta production (for example using the former **I1**), reduce the speed to the optimum level.

Cleaning

Immediately after the use, disassemble the formers into components and wash them in hot water with detergent. Formers **I2 – I5** can be dismantled into 3 separate pieces (**I1** into **2** pieces). If such procedure is impossible for any reasons, let the formers soak out in water (for example overnight) and then simply rinse under running water.

Tips

- A small amount of unprocessed dough will remain in the mincer each time. Therefore we recommend processing larger batches (at least 300g).
- To maintain good consistency of the pasta, ensure sufficient supply of dough into the mincer.
- When cooking, observe the rule of 100g of pasta per 1 litre of water and 10g of salt.

Recommended recipe: Add 1 egg (about 50-60 ml), 1/2-1 spoon of oil, and 1/2-1 spoon of water per every 110 g of dough.

Add flour (00 – plain wheat flour, or T400 - medium-ground premium wheat flour), egg and oil into bowl. Process the dough with the kneading hook or mixing whisk for 6-10 minutes at a speed of 1-2. If the mixture is too dry, add very small amount of water. Switch off the appliance and knead by hand to create smooth dough. Leave the dough rest for about 90 minutes. The best results are achieved if you wrap the dough into kitchen foil and leave it rest in refrigerator overnight before processing. Proper functioning of attachments requires proper dough consistency. Too stiff dough cannot be pressed through the formers. On the contrary, if you use too soft dough, the produced pasta will not retain their shape and will become too sticky.

The recipe is just our recommendation and is not intended to limit your creativity in producing various pasta types. You may colour the dough red, for example by tomato ketchup, or green with mixed spinach, however it is still necessary to observe the rule of 50 g of added ingredients per 110 g of flour. 50 g equals to 1 egg. For example, for a batch of 330 g of flour and 50 g of spinach, only add 2 eggs, 2 spoons of oil and 2 spoons of water.

III.9) Poppy seed grinder (H)



Description (Fig. 14)

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

- H4 – Pressure disc
- H5 – Regulating disc

Safety hints and tips

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

Assembly

Assemble the poppy seed grinder and attach it to the motor unit head according to Fig. 14 and Fig. 7. Put the „fixed“ grinding disc **H3** on the feeder, slowly rotate it until three arresting projections of the disc click into three recesses of the feeder. Then put the „mobile“ grinding disc (with the grooves lining up) on the fixed grinding disc. Put the pressure disc **H4** on the shaft so that the central projection is aligned with the grinding disc opening. Then rotate the pressure disc until three arresting projections of the disc click into three recesses of the feeder. Finally put on the regulating knob and tighten it.

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

Setting the grinding „coarseness/fineness“ (Fig. 14)

The grinding fineness is set by the rotary regulating knob **H5**. Rotating the knob clockwise will reduce the distance between the grinding discs and change the grinding fineness/coarseness.

Use

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

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

Tips

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



III.10) Fruits, berries and vegetables press (J)

Description (Fig. 15)

J0 – Mincer body (=D0)	J7 – Cogwheel
J1 – Spiral feeder	J8 – Sealing
J2 – Sieve	J9 – Pressure disc
J3 – Nut	J10 – Juice container
J4 – Cover / outlet	J11 – Container lid
J5 – Pusher (=D14)	J12 – Cleaning brush
J6 – Hopper (=D15)	J13 – Security screw

Safety hints and tips

- **After processing of about 2 kg of food, ALWAYS interrupt your work and check whether the sieve is blocked. If yes, clean it.**
- We do not recommend pressing apples and pears, as the sieve may become clogged, and the produced juice will have the consistency of a puree.
- **Before starting pressing, check whether the spiral feeder is well fixed.**
- When assembling the press, pay maximum attention not to damage the sieve.
- **Do not confuse the functions of a press for fruits and vegetables with a centrifugal juicer.** The final juice produced by the centrifugal system is clear; by pressing, a juice containing a certain amount of pulp is produced. Sometime the juice may have the consistency of a puree.
- Do not press frozen fruits and vegetables. Defrost them before processing.
- When the press is overfilled or when the foods are pressed too strongly, the sieve becomes clogged.
- The pressed pulp will not be immediately discharged from the outlet, but after a while – this is normal.
- Do not use the press if the sieve is damaged, shows visible cracks and breaks, or is torn.

Assembly

Assemble the press on the motor unit head according to Fig. 15 and Fig. 7. First install the mincer body **J0** and then insert the spiral feeder **J1**. Push the feeder down until it clicks, which means it is secured in place. Attach the sieve **J2** and nut **J3** on the spiral feeder, and tighten the nut. Unscrew the cover fixing screw **J13** so that it will not protrude, to allow the cover to be put on the sieve. Fix the cover on the sieve. After proper assembly, slightly tighten the cover screw **J4**. Apply reverse procedure to disassemble the unit and remove it from the motor unit head.

Preparing the food

- The press is designed to process almost all types of berries, citrus fruits and vegetables.
- You may process currants, grapes, tomatoes, kiwis, raspberries, blackberries, blueberries, cranberries, strawberries, etc.
- Always use fresh and ripe fruits
- Remove peduncles (**grape stems**) and vegetable tops.
- When pressing juice from currants, use whole bunches.
- Remove stones (e.g. from **plums, peaches, apricots, mirabelles, cherries**, etc.).
- Remove fruit skins, if too thick.
- Peel citrus fruits (such as **oranges, grapefruits, lemons**) and remove the white pulp and **seeds**, otherwise the juice may have a sour taste.

- Thoroughly rinse the fruits and vegetables.
- Cut large pieces into smaller ones.
- You can use the pressed pulp for further processing in the kitchen (for example for cooking **soups, sauces, marmalades, desserts, cakes**, etc.).

Use

Cut the fruits into pieces to fit the feeding tube opening. Place a stainless bowl or another suitable container to catch the pressed pulp. Place the juice container **J10** without the lid **J11** or another suitable juice container under the outlet. Insert the fruit and vegetable pieces in the feeding tube opening so that the spiral feeder can take them, and slightly press them down by the pusher **J5**. The pressed juice will flow out from the outlet in the provided container, and the waste (pulp) comes out from the cover outlet opening **J4**.

We recommend processing at **MAX** speed.

Tips

- For higher juice yield, press soft food slowly.
- After inputting the last piece, let the press running until juice stops dripping from the outlet.
- If the produced pulp is too juicy, it can be re-pressed – use the maximum speed. Before the second pulp processing, clean the sieve. Loosen the fixing screw, remove the cover and wipe the accumulated pulp off the sieve.
- To preserve maximum amount of vitamins, consume the produced juice as soon as possible.
- If you need to preserve the juice for several hours, store it in refrigerator. The juice will be better preserved if you add several drops of lemon juice.
- The juice may contain residues of pulp and seeds, small enough to go through the sieve.
- For children, thin the juice with water 1:1.
- We do not recommend processing cucumbers and beets and root vegetables.

III.11) Citrus press (O)



Description (Fig. 16)

- | | |
|---------------------------------------|--|
| O0 – Citrus press body | O4 – Small press cone |
| O1 – Driving shaft | O5 – Large press cone (adapter – only with O5) |
| O2 – Container with a sealable outlet | O6 – Lid / cover |
| O3 – Sieve | |

N – Gearbox – IMPORTANT: (Citrus press may only be put into operation with gearbox)

Safety hints and tips

- Never switch on the citrus press without the press cone attached!
- The citrus press is designed to process citrus fruits. Do not process other types of too hard fruits (e.g. **pineapples, mangos**, etc.) or frozen fruits!
- Do not use excessive force when pressing the cone!
- If the citrus pulp begins to cumulate on the sieve, switch off the food processor and clean the sieve (e.g. under running water).

Assembly

Assemble the citrus press and attach it to the motor unit head according to Fig. 16 and Fig. 7. Apply reverse procedure to remove it from the motor unit head.

Preparing the food

The citrus press is designed for processing almost all types of citrus fruits (e.g. oranges, lemons or grapefruits). Always use fresh and ripe fruits – the juice yield will be higher. Rinse the fruits thoroughly and cut them into halves. Use the small press cone **O4** for small citrus fruits. Use the large press cone **O5** for large citrus fruits. Put the larger cone on the top of the small press cone **O4**, pressing it slightly.

Use

If you decide to process a larger volume of citrus fruits, open the sealable outlet downwards (holding the upper container) and put the external juice container under it. Cut the citrus fruit into halves, and press each half slightly against the press cone **O4** / **O5**. If the appliance is switched on, the press cone will rotate and the juice will flow down along the cone grooves, through the sieve into the container.

The maximum permitted processing speed is **MIN**.

Recommendations

- For higher juice yield, press soft fruits slowly.
- The citrus press includes an internal container with the maximum capacity of 0.7 l. This container is able to catch just small amount of juice. If you are going to process higher amount of citrus fruits, always open the sealable lid and let the juice flow down into the provided external container.
- Once the juice level reaches the stainless sieve level, you have to discharge the juice from the container.
- The juice may contain residues of pulp and seeds, small enough to go through the sieve.
- To preserve maximum amount of vitamins, consume the produced juice as soon as possible.
- If you need to preserve the juice for several hours, store it in refrigerator.
- For children, thin the juice with water 1:1.
- Occasionally interrupt operation and remove the pulp trapped on the sieve or cover.

IV. TABLE OF APPLIANCE USE AND ATTACHMENTS

Please consider the following processing tips as examples and inspiration. They are not intended as complete instructions, they just show possible variants of food processing. Choose the volume of the processed food so that the maximum volume of containers will not be exceeded. Larger volumes must be divided into several batches, and the container level must be continuously checked. We recommend occasional interrupting of operation, switching off the appliance and removing any food stuck on or blocking the sieves, grinding discs, formers or walls of containers, blender, lid or attachments.

Attachment	Food	Max. amount	Time (min.)	Speed	Preparation (mm)
Mixing whisk (C1) and Flexi whisk (C4) (marble cake recipe)	Plain flour	1000 g	2 až 5	MIN - MAX	-
	Powdered sugar	500 g			
	Milk	400 ml		MIN - 2	
	Eggs	8 pcs			
	Oil	250 ml			
Total volume	3200 ml				
Whipping whisk (C2)	Cream (incl.38 % fat)	1200 ml	10	MIN - MAX	-
	Egg-white	15 pcs	5	MAX	
Kneading hook (C3) (bread recipe)	Flour	1000 g	1 minute at MIN, then higher speed (max. 2) for 4 minutes		-
	Salt	10 g			
	Yeast	15 g			
	Sugar	10 g			
	Water	575 g			
	Fat	10 g			
Mincer (D)	Beef	5 000 g	10	6	30 x 30 x 30
	Pork	5 000 g	10		
Blender (F)	Milk	1000 ml	2	1 - MAX	-
	Carrot	250 g			max 4 cm
	Ice	340 g			40 x 40 x 20
G1 - G3	Dough	1500 g	8	MIN - 2	-
Poppy seed grinder (H)	Poppy seeds	100 g	1	4 - MAX	dry poppy seeds
I1 - I5	Dough	1 000 g	10	MIN - 2	-
Fruit press (J)	Currant	2 000 g	2	MAX	-
	Grapes	2 000 g	2		-
	Orange	2 000 g	2		slices
	Tomato	2 000 g	2		1 / 6
M6	Cucumber	5 pieces	1	3	-
M7	Apple	1 000 g	1	3	1 / 2
M8	Cheese	500 g	1	3 - MAX	-
M9	Carrot	1000 g	1	3 - MAX	-
M10	Potatoes	1 000 g	1	MAX	1 / 2
Citrus press (O)	Orange	1000 g	3	MIN	cut to halves
	Lemontron		3		
	Grapefruit		3		
Dicing adapter (P)	Cucumber	3 ks	1	4 - MAX	peeled
	Apple	1 000 g	1	4 - MAX	1/2
	Water melon	1 000 g	1	4 - MAX	peeled
	Carrot	1 000 g	1	MAX	-
	Potatoes	1 000 g	1	MAX	peeled

V. MAINTENANCE

General information

Do not use harsh and abrasive detergents for maintenance and cleaning! Ensure that the contact surfaces and sealing elements are clean and functional. Plastic parts may be washed in dishwasher. However metal parts must not be washed in dishwasher, because detergents can cause their darkening or corrosion (Fig 19). Avoid contact of attachments employing sharp cutting edges/blades (**F3, H3, D2, M6-M10, P3-P4**) with hard items, which could blunt them, reducing their effectiveness. **If you clean these items, pay maximum attention as they are sharp!** Some foods may colour the respective attachment to a certain extent. However this shall not have any effect on the appliance operability and does not constitute a reason to file a complaint! The colouring will usually spontaneously disappear after some time. Never dry plastic mouldings above a heat source (such as **stove, electric/ gas oven**).

1) Multifunctional head and food processor body A

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

2) Stainless bowl B1

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

3) Whipping/mixing whisks and kneading hook C1, C2, C3, C4

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

4) Mincer D

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

5) Grating/slicing adapters M, P

Immediately after use, wash the attachments in hot water with a detergent and let dry out. – You can easily clean the grater **P3** by the attached adapter **P5**.

6) Poppy seed grinder H

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

7) Fruits, berries and vegetables press J

Immediately after use, wash the attachments in hot water with a detergent and let dry out. You can easily clean the sieve with the attached brush, however proceed carefully not to damage the sieve. Never wash the grinder body, sieve or nut in a dishwasher!

Sealing replacement procedure

Proceed according to Fig. 18. If the sealing **J8** is worn or damaged, replace it with a new one (of identical type).

8) Citrus press O

Immediately after use, wash the attachments in hot water with a detergent and let dry out. Proceed carefully not to damage the sieve.

9) Blender F

Immediately after use, wash the attachments in hot water with a detergent and let dry out. Knife cleaning procedure: pour about 0.5 l of clear water in the container, switch on the appliance and remove the impurities by several pulses. In the case of larger amount of impurities, repeat the procedure several times, or pour 1 litre of water, add a small amount of detergent and switch on the blender for 1 minute.

For easier cleaning, take the knife **F3** from the blender base **F2** according to Fig. 11.

10) Pasta makers G.

Wipe the pasta adapters with a damp cloth after use. Do not immerse into water – avoid water getting in the internal components!

11) Pasta formers I.

Immediately after use, wash the formers in hot water with a detergent and let dry out. If necessary, you can wash them in a dishwasher, or you can easily clean them with a suitable fine brush.

12) Gearbox N

Clean the component with a damp cloth soaked in water with a detergent. Avoid water getting in the internal components!

VI. STORAGE

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

VII. ENVIRONMENT



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

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

VIII. TECHNICAL DATA

Voltage (V)	Shown on the type label of the appliance
Input power (W)	Shown on the type label of the appliance
Weight (kg) approx.	8.5
Volume of the stainless steel bowl (l)	5.5
Volume of the blender jug (l)	1.4
Protection class of the appliance	I.
Input in off mode is	< 0.50 W.
Noise level: Acoustic noise level of 82 dB (A) re 1pW	

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

Product images are for illustrative purposes only.

HOUSEHOLD USE ONLY. DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS. THIS BAG IS NOT A TOY. PLEASE DO NOT OPEN DURING THE OPERATION NEVER PUT INTO THE HANDS WITH POWER ON. TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS.

Marking and texts on the product and attachments:



CAUTION: Do not put fingers or other items inside



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

Attachments for the respective ETA Gratus models:

Attachment / Type	0028/30	0028/60	0028/70	0028/80	0028/90
B1	√	√	√	√	√
B2	√	√	√	√	√
C1, C2, C3	√	√	√	√	√
C4	X	X	√	√	√
D0-D5, D7-17	X	√	√	√	√
D6	X	X	√	√	√
M0-M5, M10	√	√	√	√	√
M6, M8	√	√	√	√	X
M7, M9	X	X	√	√	√
N	√	√	√	√	√
P	X	X	X	X	X
F	√	√	√	√	√
G1, G3	X	X	X	√	X
G2	X	X	X	X	X
I1, I2, I3, I4, I5	X	X	X	√	X
H	X	√	X	X	X
J	X	X	√	√	X
O	X	X	√	X	X

√ Included

X Not included (available as an optional attachment).

 name 	match	illustration
Mixer	ETA 0028 99 000	
Grating attachment with disc grater	ETA 0028 95 030 (only with ETA 0028 99 999)	
Poppy seed grinder	ETA 0028 96 000	
Meat grinder (Ø 62 mm)	ETA 0028 91 000	
Fruit, berries and vegetable press	ETA 0028 98 000	
Attachment for dicing	ETA 0028 95 040 (only with ETA 0028 95 030 and ETA 0028 99 999)	
Trenette cutter	ETA 0028 92 000	
Tagliatelle cutter	ETA 0028 93 000	
Attachment for rolling dough (for lasagna, ravioli, cannelloni)	ETA 0028 94 000	
Dies for pasta	ETA 0028 97 000	
Citrus juicer	ETA 0028 98 020 (only with ETA 0028 99 999)	
Gearbox	ETA 0028 99 999	

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

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



- 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.
- A tartozékokkal manipulálásnál óvatosan járjon el, nagyon élesek!
- A készülék működése közben kerülje a készülék és az otthoni állatok, virágok, vagy rovarok közötti kontaktust!
- A munka befejezése után és karbantartás előtt mindig válassza le a készüléket az el.hálózatról a csatlakozó vezeték villásdugója el.dugaszóaljzatból történő kihúzásával.
- Mindig csak egy funkcióját használja a készüléknek, soha se akarjon több funkciót egyszerre elindítani (pl. élelmiszer-feldolgozást az edényben **B1** és egyidejűleg a mixerben **F**).

- A készüléket soha se merítse vízbe és ne mossa folyó víz alatt!
- Mindig kapcsolja le a készüléket a hálózatról, ha felügyelet nélkül hagyja.
- A készülék biztonsági biztosítókkal van felszerelve, amely kikapcsolja az áramellátást a motor túlterhelése esetén. Amennyiben ez előfordul, kérjük húzza ki a tápkábelt az elektromos hálózatról és hagyja azt kihűlni.
- A 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 aljzatról!
- 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 otvori villát, kést, kanalat stb. Erre a célra csakis a tartozék adagolócsonkot használja.
- Ne lépje túl a maximális folyamatos működési időt, amely a különböző tartozékokra vonatkozik és a táblázatban található! Soha ne lépje túl a készülékhez tartozó teljes maximális működési időt, amely 30 perc! Utána hagyja a készüléket 30 percen keresztül kihűlni!
- A toldalék a biztonság érdekében a meghajtóegység működése közben nem cserélhető!
- **Kiegészítő tartozékot soha ne állítsa össze a meghajtóegységen!**
- A kiegészítő tartozékot pontosan a kezelési útmutató utasításai szerint állítsa össze, bármilyen más összeállítási kombináció a helyes működés szempontjából nem megengedett!
- Az összeállított kiegészítő tartozékot csak akkor helyezze fel vagy vegye le, ha a meghajtóegység kikapcsolt állapotban van és a csatlakozóvezeték villásdugója nincs rákapcsolva az el.hálózatra.
- Figyeljen oda arra, hogy a haj, vagy szabadon áll ruha ne jusson bele a tartozékokba, vagy a forgó adagolóba! Így elkerülheti, hogy ezek a részek ne csavarodjanak rá a mixelő lapátra, vagy a forgó adagolóra.
- Mielőtt levénné a kiegészítő tartozékot a meghajtóegységről, hagyja annak mozgásban levő forgó részeit teljesen leállni.
- Soha ne merítse a sebességváltó szerelvényt vízbe, vagy ne hagyja átnedvesedni!
- Ha a tartozék használata közben erős rázkódás lép fel, csökkentse a sebességet vagy állítsa le a készüléket és helyezzen kevesebb ételt az edénybe.
- Mielőtt az edény fedelét leveszi vagy a tartozékot a meghajtóegységről leválasztja: várja meg, amíg a pengék/tárcsák teljesen megállnak.
- Ha a feldolgozott élelmiszerek elkezdnek 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 tartozékokkal 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.

- FIGYELEM: olyan készülék használata, amely nem egyezik meg a használati utasítással, esetén a sérülés veszély léphet elő.
- A csomagoláson, illetve a készüléken található esetleges idegen nyelvű szövegek és képek magyarázata és fordítása a nyelv mutációjának végén található.
- A gyártó nem felel a kiegészítő egységek és tartozékok helytelen használatából adódó károkért (pl. **élelmiszer-megromlás, sérülés, vágott seb**) és nem érvényes a jótállás a fentebbi biztonsági fi gyelmeztetések be nem tartása esetén.

II. ELŐKÉSZÍTÉS ÉS HASZNÁLAT

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

III.1) Konyhai robot (A)

Leírás (1. ábra)

- | | |
|--|-----------------------------------|
| A1 – Multifunkciós fej kioldó karja | A7 – Multifunkciós fej |
| A2 – Forgatható sebességszabályozó | A8 – Fedél |
| A3 – C1 - C4 tartozékokhoz való alsó aljzat | A9 – Mixer fedelének nyitó gombja |
| A4 – D,M,G,H,J,O,N tartozékokhoz való első aljzat | A10 – Mixer aljzat F |
| A5 – Kioldó gomb | A11 – Tápkábel |
| A6 – Levehető fedél | |
| B1 – Rozsdamentes tál | |
| B2 – Tál fedele | |
| B3 – Töltőlyuk fedele | |

Konyhai robot vezérlése

– Multifunkciós fejdöntés (2. ábra)

A kioldó kar **A1** forgatásával felemelheti a készülék fejét. A kioldó kar **A1** következő forgatásával és lefelé nyomásával lefelé hajthatja a készülék fejét.

– Robot be/kikapcsolása

Kapcsolás előtt dugja be a hálózati **A11** tápkábel dugóját az elektromos konnectorba! A készüléket a sebesség szabályozó **A2** forgatásával kapcsolhatja be. A munka befejezése után kapcsolja ki a készüléket a sebesség szabályozó **0** pozícióba történő forgatásával!

– Sebesség vezérlés (5. ábra)

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

– Multifunkciós fej tartozékainak a biztosítéka

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

– Mixer biztosítéka

A robotot nem lehet bekapcsolni, ha a mixer fedele **A9** a megfelelően rögzített mixer nélkül nyitva van.

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

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

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

Leírás (1. ábra)

C1 – Keverőlapát

C3 – Dagasztó horog

C2 – Habverő lapát (drótos)

C4 – Flexi lapát (gumis)

Biztonsági figyelmeztetések és javaslatok

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

Robot összeszerelése a tartozékokkal történő munkához

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

Tartozékok optimális magasságának beállítása (obr. 17)

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

Használat

A) Habverés



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

B) Flexi habverés



- A flexi habverő lapátot **C4** használja desszert krémek, pudingok, majonézek, piskótatészta, stb. feldolgozásához!
- Az élelmiszer mennyiségétől, típusától és minőségétől függően állítsa be a sebességet **MIN – 2** között!
- Egy adagra való hozzávaló maximális mennyisége kb. **2,5 kg**.
- Soha ne használja a flexi lapátot nehéz tészta dagasztásához!

Habverési tippek

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

C) Keverés



- A keverőlapátot **C1** könnyű tészták, torta keverékek, nápolyik, töltelékek, krumplipüré, stb. feldolgozásához használja!
- Az élelmiszer mennyiségétől, típusától és minőségétől függően állítsa be a sebességet **MIN – MAX** között!
- Egy adagra való hozzávaló maximális mennyisége kb. **2,5 kg**.
- Soha ne használja a keverőlapátot nehéz tészta dagasztásához!

D) Dagasztás



- A dagasztó horgot **C3** törékeny / könnyű / nehéz tészták dagasztásához használja!
- Az élelmiszer mennyiségétől, típusától és minőségétől függően állítsa be a sebességet **MIN – 2** között!
- Nagyobb mennyiségű tésztakészítés esetén kisebb adagokban dolgozza fel a hozzávalókat! Egy adagra való hozzávalók maximális mennyisége kb. **1,6 kg**. **Ne készítsen több, mint 4 adagot egymás után!** A következő használat előtt tartson legalább 30 perces szünetet!

Tippek

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

III.3) Húsdaráló (D)



Leírás (6. ábra)

- | | |
|---|------------------------------|
| D0 – Húsdaráló teste | D10 – Szeparátor |
| D1 – Orsós adagoló | D11 – Kolbászféléket készítő |
| D2 – Vágópenge | D12 – Formázó |
| D3 – Daráló lap finom daráláshoz | D13 – Kúp |
| D4 – Daráló lap közepes daráláshoz | D14 – Töltő eszköz |
| D5 – Daráló lap durva daráláshoz | D15 – Beöntő |
| D6 – Daráló lap nagyon durva daráláshoz | D16 – Fogaskerék |
| D7 – Anya | D17 – Kioldó kar |
| D8 – Sütemény készítő tartója | |
| D9 – Sütemény készítő | |

Biztonsági figyelmeztetések és javaslatok

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

Összeszerelés

A kívánt használat alapján (húsdarálás, kolbászfélék készítése, Kebbe húscsövek készítése, sütemény készítés) szerelje össze a készüléket és csatlakoztassa a meghajtó egységre a 6 és 7 képek szerint. Szétszerelésnél ellenkező sorrendben járjon el! Az anya **D7** kioldásához használja a kioldó kart **D17**!

A) Húsdarálás



Mindenféle csont, bőr és ín nélküli hús darálását lehetővé teszi. A különböző méretű lyukakkal felszerelt daráló lapok (**D3**, **D4**, **D5**, **D6**) segítségével különböző darálási durvaságot választhat ki! A húst először vágja össze kb. 3 x 3 x 3 cm méretű kockákra! A húsdaráló alá helyezzen, vagy rozsdamentes tálat **B1**, vagy bármilyen más, darált húsról való tálat! A hús darabokat helyezze be a beöntőbe úgy, hogy az orsós adagoló **D1** képes legyen felfogni azokat, majd a töltő eszközzel **D14** nyomja enyhén befelé! Ezzel a folyamattal elkerülheti a meghajtó egység túlterhelését!

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

Tippek

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

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



A darált húst helyezze be a beöntőbe **D15!** A hús befelé való töltéséhez használja a töltő eszközt **D14!** A tölteni való belet először hagyja meleg vízben ázni (kb. 10 percre), így jobb lesz a rugalmassága! Utána húzza a belet rá a kimenetre! A bél végén hagyjon kb. 5 centimétert és utána csomózza be, vagy használjon egy pálcikát a bél bezárásához! A készüléket **MIN** és **MAX** közötti sebességgel (szükség szerint) indítsa el! A beöntőbe helyezze be az előkészített keveréket és a töltő eszközzel **D14** enyhén nyomja befelé! Töltésnél járjon el a kiválasztott kolbászféle szerint (pl. hurka, kolbász, virsli, stb.)!

A maximális feldolgozási mennyiség 5 kg hozzávaló.

Tippek

- Javasoljuk, hogy a töltést két ember hajtsa végre, azaz egyik helyezze be a keveréket, másik pedig fogja a belet! A belet töltsé úgy, hogy ne kerüljön bele levegő!
- Abban az esetben, ha a kolbászfélék készítő **D11** kimeneti lyuka eldugul, szükséges lesz a meghajtó egységet kikapcsolni, a tartozékot szétszerelni és kitisztítani!

C) Kebbe – húscsövek készítése

A darált húst helyezze be a beöntőbe **D15!** A hús befelé való töltéséhez használja a töltő eszközt **D14!** A készülék üreges csöveket fog előállítani, amelyeket kívánsága szerinti hosszra vághat! A készüléket **MIN** és **3** közötti sebességgel indítsa el!

Tradicionális Kebbe recept:

- 400 g bárány hús
- 500 g tört teljes kiőrlésű búza
- 1 nagy felkockázott hagyma
- só
- fekete bors

Kebbe töltelék:

- 400 g bárány hús
- 1 finomra vágott hagyma
- 5 kanál dió
- 2 kanál olíva olaj
- 1 teáskanál mustár
- 1 kanál liszt
- 1 teáskanál friss petrezselyem
- Sütéshez való olaj
- Joghurtos szósz fokhagymával

Hozzávalók készítése:

30 percre áztassa be a búzát forró vízbe! Öntse le róla a vizet és szárítsa meg a búzát konyharuhával! Szerelje össze a húsdarálót, a közepes daráló lappal! Daráljon le felváltva 400 g húst, 500 g búzát és a nagy hagymát! Adja hozzá a sót és borsot! Keverje össze! Darálja az egész keveréket még egyszer át a finom daráló lappal!

Töltelék készítése: Pirítson olajon hagymát és diót! Majd adjon hozzá 400 g darált bárány húst és süsse meg! Adja hozzá a többi hozzávalót és 5 percig dinsztelje! A főlösleges zsírt öntse róla le és hagyja a töltelékét kihűlni!

Kebbe készítése: A Kebbe csövekre való összeszerelt tartozékkal készítse el a csöveket! A hosszát kívánsága szerint válassza ki! Zárja be egyik végét és töltsse bele a töltelékét! Utána zárja be a Kebbe csövet! A javasolt hossz max. 8 cm. Melegítse fel az olajat (kb. 180 °C-ra) és pirítsa meg a csöveket (kb. 7 percig)!

Tipp

- Az előállított csöveket bármilyen keverékkel megtöltheti (pl. húsos, zöldséges, stb.)!
- Abban az esetben, ha a kúp **D12** kimenete eldugul, szükséges lesz a meghajtó egységet kikapcsolni, a kúpot szétszerelni és kitisztítani!

D) Tészta formázása (sütemények)

Az előkészített tésztát helyezze be a beöntőbe **D15**! A tészta befelé való töltéséhez használja a töltő eszközt **D14**! A készülék a kiválasztott formában fogja kinyomni a tésztát. A készüléket **MIN** és **4** közötti sebességgel indítsa el!

Tipp

- A kívánsága szerinti formában kinyomott tésztát javasoljuk, hogy tartsa meg egy tállal, így nem reped el!
- A húsdaráló testében előfordul, hogy kisebb mennyiségű nem feldolgozott tészta marad; ezért javasoljuk, hogy nagyobb adagokkal dolgozzon (kb. 300 g)!
- Ha szeretné, hogy a tészta egyben maradjon, szükséges elegendő tészta mennyiséget tölteni a beöntőbe!
- Ha a tésztát a görgő formájában készíti elő, amelynek az átmérője kisebb, mint a beöntő átmérője, és közvetlen a beöntőbe beleteszi, akkor a lehetséges legjobb tészta adagolást érheti el!

III.4) Lemezes reszelő tartozék (M)**Lemezes reszelő leírása**

- | | |
|--------------------------------|------------------------------|
| M0 – Tartozék teste | M6 – Vékony szelet reszelője |
| M1 – Meghajtó tengely + kidobó | M7 – Durva szelet reszelője |
| M2 – Fedél | M8 – Finom reszelő |
| M3 – Töltő lyuk | M9 – Durva reszelő |
| M4 – Fedél / irányító | M10 – Tépő reszelő |
| M5 – Töltő eszköz | |

N – Sebességváltó – FONTOS: (A reszelő tartozék a lemezes reszelőkkel csak a sebességváltóval működik!)

Biztonsági figyelmeztetések és javaslatok

- Soha ne nyomja rá a reszelt/vágott zöldséget, vagy gyümölcsöt kézzel! Mindig a töltő eszközt használja, amelyet lassan és nagy nyomás nélkül nyomjon lefelé!
- A reszelő használatnál legyen nagyon óvatos, a pengéje nagyon éles!
- A reszelőket soha ne használja kemény hozzávalók feldolgozásához, pl. jégkockák, kávébab, búza, kukorica, fűszer, stb!
- Nagy mennyiségű élelmiszer feldolgozásánál figyeljen arra, hogy a reszelő fölött és alatt ne maradjon élelmiszermaradék!
- Abban az esetben, ha a reszelő tartozék eltömődik, szükséges lesz a meghajtó egységet kikapcsolni, szétszerelni a tartozék testét és kitisztítani!
- Soha ne vegye le a fedelet **M2** a meghajtó egység működése közben!

Összeszerelés

A reszelő tartozékot **M** a 8 ábra szerint szerelje össze! Utána a meghajtó egység fejére csatlakoztassa a sebességváltót **N**, amelyre helyezze rá az összeszerelt tartozékot **M**, a 7 ábra szerint! Szétszerelésénél és a meghajtó egység fejről való eltávolításánál ellenkező sorrendben járjon el!

Élelmiszerek előkészítése

A tartozékot lehet gyümölcsök és zöldségek szinte minden fajtának vágásához, reszeléséhez és darabolásához használni. Szeletekre vághatja a sárgarépat, krumplit, káposztát, cukkinit, gombát, hagymát, stb... A vágó – reszelő tartozékot a gyümölcs, zöldség, sajt és hasonló struktúrájú élelmiszerek feldolgozásához használja! A tépő reszelőt a kemény sajtok feldolgozásához és zsemlemorzsa készítéséhez használja!

Használat (9. ábra)

A reszelő tartozék kimenete alá helyezzen egy megfelelő edényt. Vágja össze a zöldséget kisebb darabokra, amelyek könnyen beleférnek a tartozék töltő lyukába! Tegye a darabokat be a tartozékba és enyhén nyomja be a töltő eszközzel! A feldolgozott élelmiszerek a tartozék kimenetén keresztül az edénybe esnek bele.

Javasolt feldolgozási sebesség **3 - MAX**.

Tipppek

- A legjobb eredményt akkor lehet elérni, ha a vágó / reszelő használatánál az adagoló kar a pengével szemben lesz, lássa a 8A ábrát!
- Használat után maradt fog a reszelőn kisebb mennyiségű maradék. Ez teljesen normális és nem ad okot reklamációra!
- A nagyobb darabokat először vágja össze annak érdekében, hogy azok beleférjenek a töltő lyukba!
- A citrusokról először távolítsa el a héját!
- Az élelmiszereket egymás után és egyenletesen helyezze be!
- Ne vágja az élelmiszereket túl finomra! Töltse fel a töltő lyukat egész hosszában! Ezzel elkerülheti az oldalra való kiesését!
- Puhább élelmiszerek feldolgozásához, mint pl. uborka, alacsony / közepes sebesség beállítását javasoljuk! Kemény élelmiszerek feldolgozásához, mint pl. sárgarépa, vagy kemény sajtok, közepes / magas / maximális sebességet állítson be!
- Puha hozzávalók feldolgozásánál alacsony sebességet használjon, így finom pürét tud előállítani!
- Kemény sajtok, vagy csoki vágásánál dolgozzon röviden! A hozzávalók a vágásnál felmelegednek, puhábbak lesznek és a kívánt struktúrárt elveszítik!
- A káposztát először vágja kisebb darabokra és távolítsa el a torzsáját!
- A vágó reszelő használatánál a vékony / keskeny élelmiszereket vízszintesen helyezze be!
- Ha függőlegesen helyezi be az élelmiszereket, azok rövidebbek lesznek, mint a vízszintes behelyezésnél!

III.5) Kockavágó tartozék (P)



Leírás (10. ábra)

P1 – Reszelő tartója

P2 – Zárak

P3 – Reszelő – kockák

P4 – Reszelő – vágó

P5 – Tisztító tartozék

N – Sebességváltó – FONTOS: (a kockavágó tartozék csak a reszelő tartozékkal **M** és a sebességváltóval működik!)

Biztonsági figyelmeztetések és javaslatok

– A reszelőket soha ne használja kemény hozzávalók feldolgozásához, pl. sajt, stb.!

Összeszerelés

A kockavágó tartozékat az 10 ábrák szerint szerelje össze a reszelő tartozékkal **M!** Figyelem – a reszelő egy szinten kell, hogy legyen a tartóval! Utána a 7 ábra szerint csatlakoztassa a tartozékat a meghajtó egységre! Szétszerelésénél és a meghajtó egység fejről való eltávolításnál ellenkező sorrendben járjon el!

Élelmiszerek előkészítése

A kockavágó tartozékat majdnem mindenféle gyümölcs, zöldség és kolbászfélék (pl. puha szalámi) vágására használhatja! Kockákra vágható a sárgarépa, burgonya, uborka, cukkini, cékla, retek, zeller, torma, petrezselyem, hagyma, paprika, alma, körte, dinnye, kivi, ananász, mangó, stb.! Az így feldolgozott élelmiszerek a levesek, főzelékek, húsok, zöldség/gyümölcssaláták, tradicionális krumplisaláta, stb. elkészítéséhez ideális.

Használat (9. ábra)

Vágja össze az élelmiszereket kisebb darabokra, amelyek beleférnek a töltő lyukba **M3**! A fedél **M4** alá helyezze a megfelelő edényt! Tegye a darabokat be a töltő lyukba **M3** és enyhén nyomja be azokat a töltő eszközzel **M5**! A feldolgozott élelmiszerek a fedél **M4** kimenetén keresztül az edénybe esnek.

A puhább élelmiszerek, mint pl. uborka, feldolgozásához használjon közepes sebességet (3)! A kemény élelmiszerek feldolgozásához, mint pl. sárgarépa, zeller, vagy krumpli, **MAX** sebességet állítson be! A főtt élelmiszerekhez a **MIN – 3** sebességet használja!

Tippek

- A töltő lyukban való élelmiszerek mozgását mindig a töltő eszközzel végezze, megfelelő nyomással lefelé!
- Nagy mennyiségű élelmiszer feldolgozásánál figyeljen arra, hogy az élelmiszer nem marad-e a lemez alatt!
- Töltse fel a töltő lyukat megfelelően az egész hosszán keresztül! Így elkerülheti az oldalra történő élelmiszerek csúszását!
- Befejezés után emelje fel párszor a töltő eszközt és újra nyomja be, ezzel elkerülheti, hogy a reszelőn élelmiszerek maradjanak!
- A legjobb eredményt akkor elérheti el, ha az adagoló kar a pengével szemben lesz, lássa a 8A ábrát!
- Nem javasoljuk, hogy kemény főtt tojást vágjon!

III.6) Üveges mixer (F)**Leírás** (11. ábra)

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

- F4 – Kés tömítése
- F5 – Levehető dugó
- F6 – Üveges edény

Biztonsági figyelmeztetések és javaslatok

- Ne hagyja a mixert élelmiszer nélkül működni!
- Ne vegye ki a kés alátétjét **F2** az üveges edényből!
- Soha ne öntsön az edénybe forró folyadékot, ellenkező esetben az edény károsodását, vagy repedését okozhatja! Bekapcsolás előtt mindig helyezze rá a fedelét és a dugóját! Soha ne vegye le az edény fedelét **F1** a meghajtó egység működése közben!
- Mielőtt leveszi az edény fedelét, hagyja a forgó részeket teljesen megállni!
- A folyadékok mixelésénél soha ne öntsön bele nagyobb mennyiséget, mint az edényen látható!
- A meleg folyadékokat is fel lehet dolgozni **80 °C-ig**, pl. főzelékeket, leveseket!

Összeszerelés

Szerelje össze a mixert és a mixer kimenetére **A10**, a 11 és 12 ábrák szerint helyezze rá! Szétszerelésénél és a mixer kimenetéről való eltávolításnál ellenkező sorrendben járjon el!

Első használat előtt

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

Használat

A mixert levek, tejes koktélok, levesek, főzelékek, gyerek és diétás ételek, könnyű tészták, piskóta tészták, püré mixeléséhez használhatja. Vegye le a fedelét, öntse bele, vagy tegye bele az ételmiszert és helyezze a fedelet vissza!

Javasolt feldolgozási sebesség **1 - MAX.**

Tippek

- Működés közben csak folyadékokat (pl. tejet, vizet, olajat stb.) szabad a mixelő edénybe tölteni.
- Minél hosszabb ideig dolgozza fel az ételmiszereket, annál finomabb lesz az eredmény!
- Ha szükséges nagyobb mennyiségű ételmiszert feldolgozni, szedje szét az ételmiszert több kisebb adagra annak érdekében, hogy ne terhelje túl a multifunkciós fej meghajtó egységét!
- A keményebb ételeket vágja kisebb darabokra! Ellenkező esetben a kés **F3** főlöleslegesen eltompíthatja!
- Ha jégkockákat szeretne feldolgozni, figyeljen arra, hogy a kockák ne legyenek nagyobbak, mint 40 x 40 x 20 mm, ellenkező esetben a kés **F3** tompítása, vagy a meghajtó egység túlterhelése léphet fel!
- Habzó folyadékoknál (pl. tej) soha ne töltsse fel az edényt a „**MAX**” jelig, ellenkező esetben a hab kifolyhat az edényből! Ebben az esetben javasoljuk, hogy max. 1 l folyadékot tegyen bele!
- Ha nem elégedett az eredménnyel, kapcsolja ki a készüléket, a töltő segítségével keverje össze a hozzávalókat, vegye ki a hozzávalók egy részét, vagy öntsön hozzá kisebb mennyiségű folyadékot!
- A kemény hozzávalókat (például hüvelyesek, szójabab, stb.) feldolgozás előtt áztassa vízben egy ideig!

III.7) Tésztára való tartozékok (G1 - G3)**Leírás** (13. ábra)

G1 – Tészta készítő tartozék (lasagne, ravioli, cannelloni)

G2 – Széles tésztára való vágó (tagliatelle) 7 mm

G3 – Vékony tésztára való vágó (trenette); 1,5 mm

Összeszerelés

A kiválasztott tartozékot csatlakoztassa a meghajtó egység fejéhez, a 13. ábra szerint!

Használat

A **G2** és **G3** tartozék kései nem azonos pozícióban vannak és különböző tészta típusokat hoznak létre. A **G2** és **G3** tartozék használata előtt szükséges a tésztát először a **G1** tartozékkal feldolgozni! Készítse el a tésztát!

A tartozék görgőire szórjon lisztet! A készüléket kapcsolja be 1 fokozatú sebességre, majd a görgők elkezdenek forogni! Ismételten tegye bele a tésztát, amíg nem lesz egyenes (megléhet a tésztát fordítani hosszában, vagy széltében)! Minden kihúzás után állítsa a tartozék oldalán lévő szabályozót magasabb értékre (magasabb szám, vékonyabb tészta), amíg el nem éri a kívánt vastagságot (1 - 9 fokozat választható ki)! A javasolt vastagság 5 - 7. Utána hagyja a tésztát pihenni, hogy ne ragadjon össze! Az elkészült lapokat a **G2**, vagy **G3** tartozék segítségével szükség szerint dolgozza fel (vágja) a kívánt szélességre (a különböző késeknek köszönhetően)!

A javasolt sebesség **MIN - 2**.

III.8) Tészta formázó (I1 - I5)



Leírás (6. ábra)

- I1 – Pappardelle tészta formázó
- I2 – Ditaloni Rigati, Rigatoni/Maccheroni tészta formázó
- I3 – Stelline tészta formázó
- I4 – Anellini, Pennette Lisce tészta formázó
- I5 – Penne, Ditalini Rigati tészta formázó

Összeszerelés

A kiválasztott formázót szerelje össze a húsdarálóval és csatlakoztassa a meghajtó egység fejéhez, 6 és 7 ábrák szerint! Szétszerelésénél és a meghajtó egység fejről való eltávolításnál ellenkező sorrendben járjon el!

Használat

A különböző lyukakkal felszerelt cserélhető formázókkal különböző tésztát lehet készíteni! A húsdaráló alá helyezzen vagy rozsdamentes tálat **B1**, vagy megfelelő tálcát a tésztára! A tésztából csináljon egy gurigát fele olyan átmérővel, mint a töltő lyuk átmérője! Ezt a gurigát folyamatosan helyezze be a töltő lyukba úgy, hogy az orsós adagoló feltudja dolgozni a mennyiséget! A kinyomott tésztát közvetlen a formázón vágja össze éles késsel és hagyja beleesni a kiválasztott edénybe! Javasoljuk, hogy a tészta hossza maximum 2 cm legyen! Az így előállított tésztát ne hagyja, hogy egymáshoz érjen azért, hogy nehogy összeragadjon! Feldolgozás után legkésőbb 4 órán belül főzze ki a tésztát, vagy helyezze rá egy konyharuhára és egy másik konyharuhával takarja le! Hagyja kiszáradni szoba hőmérsékleten! Feldolgozás közben a húsdaráló **D0** felmelegszik!

A tészta készítésénél **MIN – 2** sebességet használjon! A tészta gyors létrehozásánál (pl. **I1** formázóval) csökkentse a sebességet optimális fordulatszámra!

Tisztítás

Használat után azonnal szerelje szét külön részekre a tartozékokat és forró mosogatószeres vízzel mossa el azokat! Az **I2 - I5** formázókat 3 különálló részre szét lehet szedni (**I1**-t pedig 2 részre). Ha valamilyen okból ez a folyamat nem lehetséges, hagyja a tartozékot vízben ázni (pl. éjszakán keresztül) és utána egyszerűen mossa el folyó víz alatt!

Tippek

- A húsdaráló belsejében kisebb mennyiségű tészta szokott maradni; ezért javasoljuk, hogy nagyobb adagokat dolgozzon fel (kb. 300 g)!
- A tészta egységének a biztosítása érdekében szükséges elegendő tészta mennyiséget tölteni a készülékbe!
- Főzésnél tartsa be a szabályt 100 g tészta = 1 liter víz és 10 gramm só!

Javasolt recept: Minden 110 g tésztahoz adjon hozzá 1 tojást (kb. 50 - 60 ml), 0,5 - 1 kanál olajat és 0,5 - 1 kanál vizet!

A lisztet (00 – világos búza, esetleg T400 – búza), a tojást és az olajat tegye bele az edénybe! A tésztát a dagasztó horoggal 6 – 10 percre, 1 – 2 sebességgel dolgozza össze! Ha a keverék túl száraz, adjon hozzá vizet! Kapcsolja ki a készüléket, majd kézi dagasztással dolgozza tovább össze a tésztát! Utána hagyja a tésztát 90 percre pihenni! Ha a legjobb minőségű tésztát szeretné kapni, akkor csomagolja a tésztát konyhai fóliába és egy éjszakán keresztül hagyja a hűtőben! A tartozékok megfelelő működéséhez szükséges a tészta megfelelő konzisztenciáját elérni! A túl kemény tésztát nem lehet a formázón keresztül kinyomni! Viszont ha a tészta túl puha, a készülőndő tésztafélék nem fogják a formájukat megtartani és túlságosan ragadni fognak!

A leírt recept csak egy javaslat és az Ön fantáziáját ne akadályozza, a különböző tésztákat készítse el saját ízlése szerint! A tésztát pl. paradicsom pürével pirosra, vagy turmixolt spenóttal zöldre színezhetsz, de mindig fontos, hogy tartsa be az „50 g hozzávaló 110 g liszthez” szabályt! 50 g hozzávaló egy tojást helyettesít! Pl. 330 g liszt és 50 g spenóthoz már csak 2 tojást, 2 kanál olajat és 2 kanál vizet adjon hozzá!

III.9) Mákdaráló (H)



Leírás (14. ábra)

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

- H4 – Nyomó lap
- H5 – Szabályozó korong

Biztonsági figyelmeztetések és javaslatok

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

Összeszerelés

Szerelje össze a mákdarálót és helyezze rá a meghajtó egység fejére az 14 és 7 ábrák szerint! A daráló követ **H3** helyezze az adagolóra, utána enyhén forgassa a követ, amíg a kövön lévő kiállások bele nem mennek az adagolón lévő három barázdába! Utána helyezze a „mozgó” daráló követ (barázdákkal egymással szemben) az első daráló kőre! A nyomó lapot **H4** tegye rá a tengelyre úgy, hogy a középső kiállítás a daráló kőben lévő lyukkal szembe legyen! Utána lassan forgassa a nyomó lapot, amíg a három barázda rá nem megy a kövön lévő három kiállításra! A végén csavarja rá a szabályozó korongot és rögzítse le! **Figyelem:** Soha ne húzza meg a darálóbetéteket erővel! Szétszerelésnél és a meghajtó egység fejről való eltávolításánál ellenkező sorrendben járjon el!

Darálási „finomság / durvaság” beállításánál (14. ábra)

A darálási durvaságot a szabályozó korong **H5** segítségével állítsa be! Jobbra való forgatással csökkentheti a két kő közötti távolságot és így a darálási durvaságot változtathatja!

Használat

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

Javasolt feldolgozási sebesség **4 - MAX.**

Tipp

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



III.10) Gyümölcs- és zöldségprés (J)

Leírás (15. ábra)

J0 – Húsdaráló teste (=D0)	J7 – Fogaskerék
J1 – Orsós adagoló	J8 – Tömítés
J2 – Szita	J9 – Nyomólap
J3 – Anya	J10 – Levekre való edény
J4 – Fedél / kiöntő	J11 – Edény fedele
J5 – Töltőeszköz (=D14)	J12 – Tisztító kefe
J6 – Beöntő (=D15)	J13 – Biztosító csavar

Biztonsági figyelmeztetések és javaslatok

- **Kb. 2 kg hozzávaló feldolgozása után MINDIG állítsa meg a munkát és ellenőrizze, hogy a szita nem dugult-e el! Ha igen, tisztítsa azt ki!**
- Almák és körték préseléséhez nem javasoljuk, mert a rács eldugulhat és a nyert lé püré konzisztenciával rendelkezhet.
- Préselés előtt ellenőrizze, hogy az orsós adagoló rögzítése megfelelő-e!
- A prés összeszerelésénél legyen óvatos, hogy a szita ne sérüljön meg!
- **A gyümölcs- és zöldségprés funkció nem ugyanaz, mint a gyümölcscentrifuga funkciója!** Centrifuga rendszer, mely nagy részben tiszta levet biztosít, préseléssel viszont rostokat tartalmazó levet nyerhet vele. Néhány esetben a lé püréhez hasonló konzisztenciával rendelkezhet.
- Ne préseljen fagyaszott gyümölcsöt és zöldséget! Feldolgozás előtt hagyja azokat kiolvadni!
- Ha a prés megtelik, vagy ha az élelmiszereket túl erősen nyomja, a szita eldugulhat!
- A préselt rostok nem mennek ki a kimeneten keresztül azonnal, csak egy idő után, ami normális jelenség!
- Ne használja a prést, ha a szita megsérült, elrepedt, vagy elszakadt!

Összeszerelés

A prést a meghajtóegység fején, az 15 és 7 ábra szerint szerelje össze! Először telepítse a húsdaráló testét **J0** és helyezze be az orsós adagolót **J1**! Az adagolót nyomja befelé, amíg egy kattantást nem hall, amely a rögzítést jelenti! Az orsós adagolóra helyezze rá a szitát **J2** és az anyát **J3**, majd csavarja meg! A fedélnél csavarja ki a biztosító csavart **J13** teljesen, úgy hogy a fedelet rálehesse a szitára húzni! A fedelet rögzítse a szitára! Megfelelő összeszerelés után rögzítse le a fedélén lévő csavart **J4**. Szétszerelésénél és a meghajtó egység fejről való eltávolításnál ellenkező sorrendben járjon el!

Élelmiszerek elkészítése

- A prést mindenféle bogyós/citrusos gyümölcs és zöldség préselésére lehet használni!
- Feldolgozáshoz alkalmas pl. ribizli, szőlő, paradicsom, kivi, málna, szeder, áfonya, eper, stb.
- Mindig használjon friss és érett gyümölcsöt és zöldséget.
- Távolítsa el a szárazakat (pl. **szőlő szárait**) és leveleket!
- A ribizli feldolgozásánál ne szedje le az egyes bogyókat!
- Távolítsa el a magokat (pl. **szilva, barack, őszibarack, cseresznye**, stb.)!
- Távolítsa el esetleges vastag héját!
- Citrusfélék (pl. **narancs, grapefruit, citrom**) héját és fehér belsejét, valamint a magokat távolítsa el, ellenkező esetben keserű lehet a lé!

- A gyümölcsöt és zöldséget mossa meg alaposan!
- A nagyobb élelmiszereket vágja össze kisebb darabokra!
- A préselt rostokat a konyhában még felhasználhatja (pl. **levesek, főzelékek, lekvárok, desszertek, kalácsok**, stb. **készítéséhez**).

Használat

A gyümölcsöket először vágja össze kisebb darabokra, hogy beleférjenek a beöntőbe! A prés alá helyezzen egy rozsdamentes edényt, vagy más megfelelő tálat, amelybe majd belesznek a préselt rostok! A kiöntő alá helyezzen levekre való edényt **J10** fedél **J11** nélkül, vagy más megfelelő edényt! Az egyes darabokat tegye be a beöntőbe úgy, hogy az orsó adagoló képes legyen feldolgozni minden élelmiszert és a töltő eszközzel **J5** enyhén nyomja befelé! Az elkészült lé befolyik az edénybe és a maradékok (rostok) a fedélben **J4** lévő kimeneten keresztül kijönnek.

Javasolt feldolgozási sebesség **MAX**.

Tippek

- Ha több levet szeretne nyerni, nyomja befelé lassan a puha élelmiszereket!
- Az utolsó darab behelyezése után hagyja a készüléket dolgozni, amíg az összes lé ki nem folyik!
- Az olyan rostokat, amelyek a préselés után is tele vannak lével, újra lehet préselni – használja a maximális sebességet! A rostok második feldolgozása előtt tisztítsa meg a szitát! Csavarja ki a biztosító csavart, vegye le a fedelet és távolítsa el a rostokat!
- A több vitamin kihasználása érdekében minél előbb fogyassza el az elkészült levet!
- Ha hosszabb ideig szeretné a levet tárolni, tegye azt be a hűtőbe! A lé jobban tárolható, ha beletesz néhány citromcseppet!
- Lé tartalmazhat rostokat, vagy kisebb magokat, amelyek képesek a szitán keresztül átfolyni.
- A gyerekeknek való levet hígítsa azonos mennyiségű vízzel!
- Nem javasoljuk az uborka feldolgozását, cékla és gyökérzöldségek!

III.11 Citrusprés (O)



Leírás (16. ábra)

- | | |
|---|---|
| O0 – Citrusprés teste | O4 – Kis préselő túske |
| O1 – Meghajtó tengely | O5 – Nagy préselő túske (tartozék - csak O5-el) |
| O2 – Bezárható kiöntővel felszerelt edény | O6 – Kupak / fedél |
| O3 – Szita | |

N – Sebességváltó – FONTOS: (A citrusprés csak a sebességváltóval működik!)

Összeszerelés

A citrusprés a meghajtó egység fejen, az 16 és 7 ábra szerint szerelje össze! Szétszerelésnél és a meghajtó egység fejről való eltávolításnál ellenkező sorrendben járjon el!

Élelmiszerek elkészítése

A citrusprés majdnem mindenféle citrus gyümölcs (pl. narancs, citrom, grapefruit) feldolgozásához használható! Mindig friss és érett gyümölcsöt és zöldséget használjon – így több levet nyerhet! Mossa meg a gyümölcsöket és vágja azokat félbe!

A kisebb gyümölcsöknél használja a kis préselő tuskét **O4**! A nagyobb gyümölcsöknél a nagy préselő tuskét **O5**, használja, amelyet helyezzen rá enyhe nyomással a kis préselő tuskére **O4**!

Biztonsági figyelmeztetések és javaslatok

- A citrusprést soha ne kapcsolja be a préselő túske nélkül!
- A citrusprést csak citrusfélék feldolgozásához javasoljuk! Ne dolgozzon fel más kemény gyümölcsöket (pl. **ananász, mangó**, stb.), vagy fagyasztott gyümölcsöket!
- Ne nyomja be a tuskét túl nagy erővel!
- Ha nagyobb mennyiségű rost marad a szitán, kapcsolja ki a robotot és tisztítsa meg a szitát (pl. folyó víz alatt)!

Használat

Ha több citrus gyümölcsöt szeretne feldolgozni, döntse a zárható kiöntőt lefelé (tartsa közben a felső edényt) és helyezzen alá egy levekre való edényt! A kiválasztott gyümölcsöt vágja félbe és enyhén nyomja rá a préselő tuskére **O4 / O5**! Bekapcsolt állapotban a túske fofog, préseli a levét és a lé a szitán keresztül befolyik az edénybe.

Maximális engedett sebesség **MIN**.

Tippek

- Ha több levét szeretne nyerni, nyomja rá lassan a puha élelmiszereket!
- A citrusprés 0,7 l kapacitású belső edénnyel van felszerelve, amely csak kisebb mennyiségű levét képes felfogni. Ha több citrus gyümölcsöt szeretne feldolgozni, döntse a zárható kiöntőt lefelé és helyezzen alá egy levekre való edényt!
- Abban a pillanatban, mikor a lé szintje eléri a szitát, öntse a levét ki az edényből!
- Lé tartalmazhat rostokat, vagy kisebb magokat, amelyek képesek a szitán keresztül átfolyni.
- A több vitamin kihasználása érdekében minél előbb fogyassza el az elkészült levét!
- Ha a levét hosszabb ideig szeretné tárolni, tegye azt be a hűtőbe!
- A gyerekeknek szánt levét azonos mennyiségű vízzel hígítsa!
- Néha állítsa meg a munkát és távolítsa el a rostokat, amelyek a szitán, vagy a fedelén maradtak!

IV. HASZNÁLAT ÉS TARTOZÉKOK TÁBLÁZATA

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

Tartozék	Élelmiszer	Max. mennyiség	Idő (perc)	Sebesség	Készítés (mm)
Keverőlapát (C1) és Flexi lapát (C4) (kuglóf receptje)	Liszt	1000 g	2 - 5	MIN - MAX	-
	Porcukor	500 g			
	Tej	400 ml		MIN - 2	
	Tojás	8 db			
	Olaj	250 ml			
	Összesen	3200 ml			
Habverő lapát (C2)	Tejszín (38 % zsír)	1200 ml	10	MIN - MAX	-
	Tojásfehérje	15 db	5	MAX	
Dagasztó horog (C3) (kenyér receptje)	Liszt	1000 g	1 percig MIN sebességgel, utána magasabb (max. 2) 4 percig		-
	Só	10 g			
	Élesztő	15 g			
	Cukor	10 g			
	Víz	575 g			
	Zsír	10 g			
Húsdaráló (D)	Marha	5 000 g	10	6	30 x 30 x 30
	Sertés	5 000 g	10		-
Mixer (F)	Tej	1000 ml	2	1 - MAX	max 4 cm
	Sárgarépa	250 g			40 x 40 x 20
	Jég	340 g			-
G1 - G3	Tészta	1500 g	8	MIN - 2	-
Mákdaráló (H)	Mák	100 g	1	4 - MAX	száraz mák
I1 - I5	Tészta	1 000 g	10	MIN - 2	-
Gyümölcsprés (J)	Ribizli	2 000 g	2	MAX	-
	Szőlő	2 000 g	2		-
	Narancs	2 000 g	2		szeletek
	Paradicsom	2 000 g	2		1 / 6
M6	Uborka	5 db	1	3	-
M7	Alma	1 000 g	1	3	1 / 2
M8	Sajt	500 g	1	3 - MAX	-
M9	Sárgarépa	1000 g	1	3 - MAX	-
M10	Krumpli	1 000 g	1	MAX	1 / 2
Citrusprés (O)	Narancs	1000 g	3	MIN	felére
	Citrom		3		
	Grapefruit		3		
Kockavágó tartozék (P)	Uborka	3 db	1	4 - MAX	hámozott
	Alma	1 000 g	1	4 - MAX	1/2
	Dinnye	1 000 g	1	4 - MAX	hámozott
	Sárgarépa	1 000 g	1	MAX	-
	Krumpli	1 000 g	1	MAX	hámozott

V. KARBANTARTÁS

Általános információk

Karbantartásnál és tisztításnál ne használjon karcoló agresszív tisztítószereket!

Figyeljen arra, hogy az érintő felületek és tömitések tiszta és működőképesek legyenek! A műanyag részeket lehet mosogatógépben is mosni. A fémes részeket ne tegye be a mosogatógépbe, mert a mosogatószer nem kívánt színeződést, vagy rozsdásodást okozhatnak (19. ábra)! Az éles késekkel/részekkel felszerelt tartozékoknál (**F3, H3, D2, M6-M10, P3-P4**), figyeljen arra, hogy ne találkozzanak kemény felületekkel, ellenkező esetben eltompulhatnak és nem fognak megfelelően működni!

Tisztításnál legyen nagyon óvatos, mert a kések nagyon élesek!

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

1) Multifunkciós fej és robot teste A

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

2) Rozsdamentes tálcák B1

A tisztítást végezze egy enyhén mosószeres, nedves ruhával! Tisztításnál ne használjon drótos tisztítót, drótos kefét, vagy fehérítő szereket! A kalcium lerakódásokat ecet segítségével távolítsa el!

3) Habverő/keverőlapátok és dagasztó horog C1, C2, C3, C4

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

4) Húsdaráló D

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

5) Reszelő/vágó tartozékok M, P

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

– A reszelőt **P3** a hozzátartozó tartozék **P5** segítségével könnyen tisztíthatja!

6) Mákdaráló H

A tartozékokat használat után azonnal mossa el tisztítószeres, forró vízben és hagyja alaposan megszáradni! A daráló kövek tisztításánál legyen nagyon óvatos! **Figyeljen arra, hogy a kő oldalai/barázdái ne találkozzanak kemény felületekkel, ellenkező esetben eltompulhatnak és nem működnek megfelelően!** Tisztítás után javasoljuk, hogy a köveket és nyomólapot olajjal kenje be! Az adagológót **H1** törölje el nedves ruhával! Ne merítse azt vízbe – figyeljen arra, hogy a belső részekbe ne menjen bele a víz!

7) Gyümölcs-, zöldségprés J

A tartozékokat használat után azonnal mossa el tisztítószeres, forró vízben és hagyja azokat alaposan megszáradni! A szitát könnyen tisztíthatja a hozzátartozó kefe segítségével, de a tisztításánál legyen nagyon óvatos, hogy a szita ne sérüljön meg! A prés testét, a szitát és az anyát ne tegye bele a mosogatógépbe!

Tömítés cseréje

Járjon el az 18. ábra szerint! Ha a tömítés **J8** elhasználódott, vagy megsérült, cserélje azt egy újra (azonos típusúra)!

8) Citrusprés O

A tartozékokat használat után azonnal mossa el tisztítószeres, forró vízben és hagyja azokat alaposan megszáradni! Tisztításánál legyen nagyon óvatos, hogy a szita ne sérüljön meg!

9) Mixer F

A tartozékokat használat után azonnal mossa el tisztítószeres, forró vízben és hagyja azokat alaposan megszáradni! A kés tisztításához öntsön bele az edénybe kb. 0,5 l tiszta vizet, kapcsolja be a készüléket és néhány elindítással távolítsa el a szennyeződések! Nagyobb szennyezés esetén ismételje meg a folyamatot újra, vagy öntsön bele 1 l vizet, tegyen hozzá kisebb mennyiségű mosogatószeret és kapcsolja be a mixert 1 percre! A könnyebb tisztítás érdekében a kést **F3** a mixer bázisából **F2** ki lehet venni, az 11. ábra szerint!

10) Tészta készítő G.

A tartozékot használat után törölje át nedves ruhával! Ne merítse azt vízbe – figyeljen arra, hogy a belső részekbe ne menjen bele a víz!

11) Tészta formázók I.

A tartozékokat használat után azonnal mossa el tisztítószeres, forró vízben és hagyja azokat alaposan megszáradni! Szükség esetén tegye a tartozékokat be a mosogatógépbe! Tisztításhoz használhat megfelelő, finom kefét!

12) Sebességváltó N

Tisztítását végezze nedves ruhával! Figyeljen arra, hogy a belső részekbe ne menjen bele a víz!

VI. TÁROLÁS

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

VII. KÖRNYEZETVÉDELEM



Amennyiben ezt a méreteket lehetővé teszik, a készülék valamennyi elemén fel vannak tüntetve a csomagolóanyagok, komponensek és tartozékok gyártásához felhasznált anyagok jelzései, valamint ezek újrafeldolgozása. A készüléken vagy a mellékelt dokumentációban feltüntetett szimbólumok azt jelentik, hogy használt elektromos vagy elektronikus termékek megsemmisítése a háztartási hulladékkal együtt tilos. A megfelelő megsemmisítés céljából a terméket az e célt szolgáló gyűjtőhelyre kell elvinni, ahol ezeket térítésmentesen átveszik.

A termék megfelelő megsemmisítésével segít megőrizni az értékes természeti forrásokat és segít a potenciális negatív környezeti és egészségi hatások megelőzésében, amely a hulladékok helytelen megsemmisítésének a következménye lehetne. További részletes információt a helyi önkormányzattól vagy a legközelebbi gyűjtőhelytől kérhet. Az ilyen hulladék helytelen megsemmisítése miatt a nemzeti szabályozásnak megfelelően bírság róható ki. Ha a készüléket véglegesen ki kívánja vonni a használatból, javasoljuk a csatlakozókábelt az elektromos hálózathoz való kihúzása után levágni s így a készülék használhatatlanná válik.

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

VIII. MŰSZAKI ADATOK

Feszültség (V)	a készülék típusának címkéjén látható
Teljesítményfelvétel (W)	a készülék típusának címkéjén látható
Tömeg cca (kg)	8,5
Nemesacél edény térfogata (l)	5,5
Mixedény térfogata (l)	1,4
Zajkibocsátási érték dB (A) re 1pW	82
A készülék érintésvédelmi osztálya	I.
Teljesítményfelvétel kikapcsolt állapotban	< 0.50 W.

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

HOUSEHOLD USE ONLY – Kizárólag háztartási használatra alkalmas. DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS – Ne merítse vízbe vagy más folyadékba. PLEASE DO NOT OPEN DURING THE OPERATION – Soha se vegye le a fedőt a meghajtóegység működése közben. NEVER PUT INTO THE HANDS WITH POWER ON – A készülék működése közben soha ne nyúljon kezével a pohárba és ne tegyen bele semmilyen tárgyat. TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY. Fulladásveszély. Tartsa a PE zacskót gyermekektől elzárt helyen. A zacskó nem játékszer. Ne használja ezt a zacskót bölcsőben, kiságyakban, babakocsikban, vagy gyerek járókákban.

Készüléken és tartozékokon lévő jelek és szövegek.



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



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

Tartozékok az ETA Gratus modellek szerint:

Tartozékok / Típus	0028/30	0028/60	0028/70	0028/80	0028/90
B1	√	√	√	√	√
B2	√	√	√	√	√
C1, C2, C3	√	√	√	√	√
C4	X	X	√	√	√
D0-D5, D7-17	X	√	√	√	√
D6	X	X	√	√	√
M0-M5, M10	√	√	√	√	√
M6, M8	√	√	√	√	X
M7, M9	X	X	√	√	√
N	√	√	√	√	√
P	X	X	X	X	X
F	√	√	√	√	√
G1, G3	X	X	X	√	X
G2	X	X	X	X	X
I1, I2, I3, I4, I5	X	X	X	√	X
H	X	√	X	X	X
J	X	X	√	√	X
O	X	X	√	X	X

√ csomagolásban

X nincs csomagolásban (vásárolható tartozék)

 Név kiegészítők 	Típusú	Kép
mixer	ETA 0028 99 000	
szeletelő	ETA 0028 95 030 (csak ETA 0028 99 999)	
mák daráló	ETA 0028 96 000	
hús daráló (Ø 62 mm)	ETA 0028 91 000	
gyümölcsre és zöldségre való prés	ETA 0028 98 000	
kockákra való kerek vágó tartozék	ETA 0028 95 040 (csak 0028 95 030 és ETA 0028 99 999)	
vékony (Trenette) tészta vágó	ETA 0028 92 000	
széles (Tagliatelle) tészta vágó	ETA 0028 93 000	
tészta készítő tartozék (lasagne, ravioli, cannelloni)	ETA 0028 94 000	
tészta készítő	ETA 0028 97 000	
citrus gyümölcs centrifuga	ETA 0028 98 020 (csak ETA 0028 99 999)	
sebességváltó	ETA 0028 99 999	

Megvásárolhatóak mint opcionális tartozék.

Robot kuchenny

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



- 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 wykwalifi kowaną 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.
- Podczas przenoszenia wyposażenia zachowaj ostrożność, jest bardzo ostre!

- 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!
- Podczas pracy urządzenia należy zapobiegać, aby zwierzęta i owady nie miały dostępu do urządzenia.
- Po pracy i przed każdą konserwacją, należy urządzenie wyłączyć i odłączyć od sieci, wyciągając wtyczkę z gniazdka.
- 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.
- Używaj urządzenia wyłącznie w pozycji roboczej w miejscach, gdzie nie zagraża jego przewodzenie i w dostatecznej odległości od źródeł ciepła (np. **kominków, kuchenek elektrycznych i gazowych, piecyków** itd.) i wilgotnych powierzchni (**zlewozmywaków, umywalk** itd.).
- Urządzenie wyposażone jest w bezpiecznik termiczny, który przerywa zasilanie w przypadku przeciążenia silnika. Jeśli tak się stanie, należy odłączyć urządzenie od prądu i pozostawić do wystygnięcia.
- 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 przekraczać maksymalnego czasu ciągłej pracy urządzenia z każdym z akcesoriów przedstawionych poniżej w tabeli. Nigdy nie przekraczać całkowitego czasu ciągłej pracy urządzenia – 30 minut. Po pracy pozostawić robot do ostygnięcia, co najmniej 30 minut.
- Aby zapewnić bezpieczeństwo, nie należy wymieniać nasadek roboczych w trakcie pracy jednostki napędowej.
- **Urządzenia dodatkowego nigdy nie montować na napędzie!**
- Urządzenie dodatkowe trzeba zmontować wg instrukcji, inna kombinacja jest niedopuszczalna!
- Zmontowane urządzenie dodatkowe zamocować i zdejmować tylko wtedy, gdy napęd jest wyłączony i wtyczka przewodu zasilania jest odłączona z sieci.
- Zanim zdejmiesz urządzenie dodatkowe z napędu poczekaj aż części rotujące zatrzymają się zupełnie.
- Urządzenia dodatkowego nie wolno zdejmować podczas pracy napędu.
- Długie włosy, luźne ubrania lub dodatki i biżuteria mogą być uchwycone przez części obrotowe urządzenia dodatkowego. **Bądź ostrożny, aby Twoje włosy, odzież i dodatki, nie dostały się zbyt blisko części wirujących!**
- Jeśli opracowywane potrawy zaczną się przyklejać do akcesoriów (np. **noży, tarek**), wyłącz urządzenie i ostrożnie wyczyść akcesoria (np. **za pomocą łyżki**).
- Dotykając tarek należy zachować szczególną ostrożność – są bardzo ostre.
- Przy powstaniu zbytnej wibracji podczas używania urządzenia bądź zmniejsz szybkość albo zatrzymaj maszynkę i usuń z niej część zawartości.
- Zadbaj o to, aby przewód zasilający nie zetknął się z obracającymi się częściami urządzenia.
- Przewodu zasilającego nie wolno uszkodzić ostrymi lub gorącymi przedmiotami, otwartym płomieniem, nie wolno go również zanurzać w wodzie.
- W razie potrzeby użycia przedłużacza należy zapewnić, aby nie był on uszkodzony i spełniał obowiązujące normy.

- Nigdy nie kładź go na gorącej powierzchni ani nie pozwól, by zwiisał poza krawędź stołu lub blatu kuchennego. Na skutek zawadzenia o przewód lub pociągnięcia go np. przez dzieci może dojść do przewrócenia lub ściągnięcia urządzenia, a następnie do poważnych obrażeń!
- Nigdy nie używaj urządzenia do innych celów niż te, do których jest przeznaczony oraz w sposób opisany w niniejszej instrukcji. Nigdy nie używaj urządzenia do żadnych innych celów.
- **UWAGA:** Istnieje ryzyko poważnego urazu w przypadku nieprawidłowego użycia urządzenia (niezgodnie z instrukcją).
- Wszystkie teksty w innych językach, a także obrazki na opakowaniu lub produkcie są przetłumaczone i wyjaśnione na końcu odpowiedniej mutacji językowej.
- Producent nie odpowiada za szkody i obrażenia spowodowane na skutek niewłaściwego używania urządzenia i wyposażenia (np. **zepsucie potraw, obrażenia, rany cięte**) i nie jest odpowiedzialny za urządzenie z tytułu gwarancji w przypadku nieprzestrzegania wyżej wymienionych wskazówek dotyczących bezpieczeństwa.

II. PRZYGOTOWANIE I UŻYCIĘ

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

III.1) Robot kuchenny (A)

Opis (Rys. 1)

- | | |
|---|--------------------------------------|
| A1 – Dźwignia zwalniająca głowicy wielofunkcyjnej | A7 – Głowica wielofunkcyjna |
| A2 – Obrotowy regulator prędkości | A8 – Pokrywa |
| A3 – Dolny wylot dla końcówek C1 - C4 | A9 – Przycisk otwarcia osłon miksera |
| A4 – Przedni wylot dla akcesoriów D,M,G.,H,J,O,N | A10 – Wyjście miksera F |
| A5 – Przycisk zwalniający | A11 – Kabel zasilający |
| A6 – Zdejmowana osłona | |
| B1 – Miska ze stali nierdzewnej | |
| B2 – Pokrywa miski | |
| B3 – Osłona otworu napełniającego | |

Obsługa robota kuchennego

- Rozłożenie/złożenie głowicy wielofunkcyjnej (Rys. 2)
Obracając dźwignię zwalniającą **A1**, zostanie podniesiona głowica do góry. Ponownie obracając dźwignię zwalniającą **A1** i przez dociśnięcie w dół głowica zostanie zamknięta.
- Włączenie/wyłączenie robota
Przed włączeniem zasunąć wtyczkę kabla zasilającego do gniazdka elektrycznego **A11**. Samo włączenie wykonać przez obrócenie regulatora prędkości **A2**. Po zakończeniu pracy, robotka trzeba wyłączyć, obracając regulator do pozycji **0**.

- Regulacja prędkości (Rys. 5)
Obracając regulator prędkości **A2** na daną prędkość w zakresie **MIN - 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - MAX**. Do krótkiego włączenia najwyższej prędkości regulator ustawić można na pozycję **“P”** (PULSE). Regulator musi być ręcznie trzymany w tej pozycji. Po jego zwolnieniu automatycznie powraca do pozycji **0** i zostanie zatrzymany.
- Zabezpieczenie końcówek głowicy wielofunkcyjnej
W celu demontażu i usunięcia końcówek z głowicy zespołu napędowego **A4**, należy postępować w odwrotny sposób niż wtedy, gdy są one zamontowane. Przed wyjęciem z głowicy jednostki napędowej, konieczne jest naciśnięcie przycisku zwalniającego **A5**.
- Zabezpieczenie miksera
Robot nie może zostać uruchomiony, gdy osłona miksera **A9** jest otwarta bez prawidłowo zamontowanego miksera.

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

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

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

Opis (Rys. 1)

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

Środki bezpieczeństwa i zalecenia

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

Złożenie robota do pracy z końcówkami

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

Ustawienie optymalnej wysokości końcówek (Rys. 17)

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

Użycie

A) Ubijanie



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

B) Mieszak flexi



- Mieszak flexi **C4** używać do mieszania kremów deserowych, budyni, majonez, biszkoptów itp.
- W zależności od ilości, rodzaju i jakości żywności dostosować prędkość przetwarzania między **MIN** do **2**.
- Maksymalna ilość przetwarzanych składników na jedną dawkę wynosi około **2,5 kg**.
- Nigdy nie używać mieszaka flexi do wyrabiania ciast ciężkich!

Rady dot. ubijania

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

C) Mieszanie



- Końcówki do mieszania **C1** używać do lekkiego ciasta, ciast, ciasteczek, polew, nadzień, ziemniaków puree itp.
- W zależności od ilości, rodzaju i jakości żywności dostosować prędkość przetwarzania w zakresie **MIN** do **MAX**.
- Maksymalna ilość przetwarzanych składników na jedną dawkę wynosi około **2,5 kg**.
- Nigdy nie używać do wyrabiania ciast ciężkich!

D) Ugniatanie

3

- Używać haka **C3** do wyrabiania ciasta delikatnego / lekkiego / ciężkiego.
- W zależności od ilości, rodzaju i jakości żywności dostosować prędkość przetwarzania między **MIN** do **2**.
- Przygotowując duże ilości ciasta zagnieść go w kilku dawkach. Maksymalna ilość przetworzona na jedną dawkę wynosi około **1,6 kg**. **Nie przygotowywać więcej niż cztery dawki z rzędu**. Przed ponownym użyciem, zrobić przerwę, co najmniej 30 minut.

Rady

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

III.3) Młynek do mielenia mięsa (D)



Opis (Rys. 6)

- D0 – Korpus młynka do mielenia mięsa
- D1 – Podajnik ślimakowy
- D2 – Ostrze tnące
- D3 – Sitko do mielenia delikatnego
- D4 – Sitko do mielenia średniego
- D5 – Sitko do mielenia grubego
- D6 – Sitko do mielenia bardzo grubego
- D7 – Nakrętka
- D8 – Uchwyt formy na ciastka
- D9 – Forma na ciastka

- D10 – Separator
- D11 – Końcówka do produkcji wędlin
- D12 – Formowanie
- D13 – Stożek
- D14 – Popychacz
- D15 – Misa załadownicza
- D16 – Koło zębate
- D17 – Dźwignia zwalniająca

Środki bezpieczeństwa i zalecenia

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

Złożenie

Maszynkę mielenia do mięsa w zależności od wybranego zastosowania (mielenie mięsa, produkcja kiełbasy, produkcja Kebbe, tworzenie ciastek) zmontować i przyłączyć do głowicy jednostki napędowej według rysunku 6 i 7.

Do demontażu i usunięcia z głowicy zespołu napędowego, należy postępować w odwrotny sposób. Aby poluzować nakrętki **D7**, użyć dźwigni zwalniającej **D17**.

A) Mielenie mięsa



Maszynka pozwala na zmielenie wszystkich rodzajów mięs pozbawionych kości, ścięgien i skóry. Przez korzystanie z tarcz mielących (**D3**, **D4**, **D5**, **D6**) z różnymi otworami, można wybrać grubość mielenia mięsa. Mięso wcześniej pokroić na kostki ok. 3 x 3 x 3 cm. Pod maszynkę do mięsa, umieścić misę ze stali nierdzewnej **B1** lub inną, do której będzie spadać zmielone mięso. Poszczególne kawałki mięsa wkładać do otworu, w taki sposób, aby podajnik ślimakowy **D1** nie został zatkany, a popychaczem **D14** lekko popychać mięso. Postępując w ten sposób, napęd nie zostanie przeciążony.

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

Rady

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

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



Mięso mielone wkładamy na miskę załadowczą **D15**. Do delikatnego popchnięcia mięsa do młynka używać popychacza **D14**. Jelito do napełniania najpierw namoczyć w ciepłej wodzie (około 10 minut), aby poprawić jego elastyczność. Następnie nasunąć go jak „harmonijkę” na otwór. Na końcu jelita pozostawić luźnych 5 cm, a następnie go potrzeba związać lub przekłuć patyczkiem. Urządzenie włączyć na którykolwiek stopień prędkości między **MIN** do **MAX** (w razie potrzeby). Do otworu włożyć przygotowaną mieszankę i delikatnie naciskać popychaczem **D14**. Podczas napełniania postępować w zależności od wybranego rodzaju kielbasy (np. kiszka, wędlina, parki itp.).

Maksymalna ilość przetwarzanego mięsa wynosi 5 kg.

Rady

- Zaleca się napełniać przez dwie osoby jednocześnie tj. jeden wprowadza mieszankę, a drugi przytrzymuje jelito na końcówce **D11**. Jelita napełniać w taki sposób, aby powietrze nie dostało się wewnątrz.
- W przypadku zatkania otworu wylotowego końcówki do produkcji kielbas **D11**, konieczne jest, aby wyłączyć napęd, końcówkę zdemontować i oczyścić.

C) Przygotowanie Kebbe – rurki mięsne

Przygotowane mielone mięso włożyć na miskę **D15**. Jeśli konieczne jest naciśnięcie mięsa, należy użyć popychacza **D14**. Urządzenie wyciska wydrążone rurki, które potrzeba ciąć na pożądaną długość. Urządzenie działa na każdy stopień prędkości w zakresie **MIN** do **3**.

Zalecany przepis na tradycyjne Kebbe:

- 400 g jagnięciny
- 500 g rozdrobnionej pełnoziarnistej pszenicy
- 1 pokrojona duża cebula
- Sól
- Pieprz czarny

Nadzienie Kebbe:

- 400 g jagnięciny
- 1 drobno pokrojona cebula
- 5 łyżek orzechów
- 2 łyżki oleju z oliwek
- 1 łyżeczka musztardy
- 1 łyżka mąki
- 1 łyżeczka świeżej natki pietruszki
- Olej na smażenie
- Sos jogurtowy z czosnkiem

Przygotowanie składników:

Na 30 minut namoczyć pszenicę do gorącej wody. Wylać wodę z pszenicy i osuszyć suchą szmatką. Złożyć maszynkę na mielenie mięsa o średniej grubości. Zmilić na przemianę 400 g mięsa, 500 g pszenicy i dużą cebulę. Dodać sól i pieprz. Wymieszać mieszaninę. Zmilić całą mieszaninę jeszcze raz na najmniejszej grubości.

Przygotowanie nadzienia: Na oleju przysmażyć cebulę i orzechy. Następnie dodać 400 g mielonej jagnięciny i podsmażyć mieszaninę. Dodać pozostałe składniki i dusić 5 minut. Nadmiar tłuszczu odlewać, pozostawić do ostygnięcia.

Przygotowanie Kebbe: Za pomocą zamontowanej końcówki do Kebbe utworzyć rurki. Określić długość tak, jak to konieczne. Zakończyć jeden koniec i włożyć nadzienie. Następnie Kebbe zamknąć. Zalecana długość to maks. 8 cm. Rozgrzać olej (około 180 °C) i smażyć Kebbe na złoty kolor przez około 7 minut.

Rady

- Uformowane rurki mogą być napełnione różnymi mieszankami (np. mięso, warzywa itd.)
- W przypadku zatkania otworu wylotowego stożka **D12**, konieczne jest, aby wyłączyć napęd, stożek zdemontować i wyczyścić.

D) Formowanie ciasta (ciastka)

Przygotowane ciasto wkładać do otworu w misce załadowniczej **D15**. Jeśli to konieczne, należy użyć popychacza **D14** do popchnięcia ciasta. Przyrząd wyciska ciastka o nastawionym kształcie. Urządzenie działa na każdy stopień prędkości w zakresie **MIN** do **4**.

Rady

- Wytłaczane ciasto w żądanym kształcie zaleca się przytrzymać (wesprzeć) na tacy, aby się nie rozdarło.
- W korpusie maszynki do mielenia mięsa pozostaje mała część surowego ciasta; Dlatego też zaleca się, aby przetwarzać większe dawki (około 300 g).
- Aby utrzymać ciasto w całości, jest konieczne potrzeba zapewnić odpowiednie podawanie ciasta do urządzenia.
- Najlepszy sposób podawania ciasta: ciasto będzie w postaci wałka o mniejszej średnicy niż średnica otworu miski załadowniczej i zostanie przeniesione bezpośrednio do miski załadowniczej.

III.4) Tarki do rozdrabniania (M)



Opis tarcz do rozdrabniania

M0 – Korpus końcówki	M6 – Tarka do krojenia cienkich plasterków
M1 – Wał napędowy + wyrzutnik	M7 – Tarka do krojenia grubych plasterków
M2 – Pokrywa	M8 – Tarka do drobnego krojenia
M3 – Otwór napełniający	M9 – Tarka do krojenia grubego
M4 – Osłona / ukierunkowuje	M10 – Tarka rozdrabniająca
M5 – Popychacz	

N – Przekładnia – **WAŻNE:** (tarka dyskowa do rozdrabniania może pracować tylko z przekładnią)

Środki bezpieczeństwa i zalecenia

- Nie wolno naciskać palcami tarki / krojonych warzyw lub owoców! Przesuwanie żywności w otworze napełniania zawsze należy wykonywać popychaczem, którym trzeba poruszać powoli i bez naciskania w dół.
- Przy pracy z tarkami trzeba być ostrożnym. Posiadają one bardzo ostre ostrza.
- Nigdy nie używać tarki do obróbki twardych materiałów, takich jak kostki lodu, kawa / zboża / ziarna kukurydzy, przyprawy i tym podobne.
- Podczas przetwarzania dużych ilości pokarmu trzeba się upewnić, że nie gromadzi się on poniżej i powyżej tarki.
- W przypadku zablokowania tarki konieczne jest, aby wyłączyć jednostkę napędową, końcówkę zdemontować i wyczyścić.
- Nigdy nie należy zdejmować pokrywy **M2** podczas pracy napędu!

Złożenie

Tarkę **M** złożyć jak pokazano na rysunku 8. Następnie podłączyć do głowicy jednostki napędowej **N**, na którą trzeba zmontować końcówkę **M** wg rys. 7. Demontaż i usunięcie z głowicy napędu należy wykonywać w odwrotny sposób.

Przygotowanie składników

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

Użycie (Rys. 9)

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

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

Rady

- Aby uzyskać najlepsze wyniki podczas używania tarek do krojenia / szatkujących jest dobrze, jeśli zabierak z ramieniem wyrzutnika zostanie umieszczony naprzeciwko ostrza, patrz rys. 8A.
- Po użyciu zawsze pozostanie na tarce określona ilość odpadu. Jest to całkowicie normalne i nie ma powodu do reklamacji.
- Duże kawałki wcześniej pokroić, aby weszły do otworu napełniającego.
- Zdjąć skórkę z owoców cytrusowych.
- Składniki wkładamy stopniowo i równomiernie.
- Nie kroić żywności drobno. Otwór do napełniania wypełniać na całej jego długości. Zapobiega to odchyłaniu na boki podczas przetwarzania.
- Do przetwarzania miękkich składników, takich jak ogórki, zalecamy ustawienie niskich / średnich prędkości. Do przetwarzania twardszych składników, takich jak marchew czy sery twarde, ustawić średnią / wyższą / maks. prędkość.
- Podczas rozdrabniania miękkich składników, należy użyć niskich prędkości, aby ze składników nie powstała papka.
- Jeśli krojone są twarde sery lub czekolada, trzeba pracować krótko. Składniki podczas krojenia zbyt długo się ogrzewają, są miękkie i mogą powstać grudki.
- Kapustę przed szatkowaniem najpierw pociąć na kawałki i usunąć głąba.
- Podczas korzystania z tarki do rozdrabniania wkładać cienkie / wąskie składniki poziomo.
- Podczas krojenia lub rozdrabniania, kawałki przetwarzanej żywności są krótsze, jeśli zostały one wkładane pionowo, a nie poziomo.

III.5) Końcówka do krojenia kostek (P)



Opis (Rys. 10)

P1 – Uchwyt tarki

P2 – Zamki blokujące

P3 – Tarka – kostki

P4 – Tarka – do cięcia

P5 – Nasadka czyszcząca

N – Przekładnia – **WAŻNE:** (końcówka do krojenia kostek może pracować tylko z tarką **M** i przekładnią)

Środki bezpieczeństwa i zalecenia

- Nigdy nie używać tarki do opracowania twardych składników, takich jak ser itp.

Złożenie

Końcówkę do krojenia kostek najpierw trzeba złożyć według rysunku 10 z tarką **M**.

Uwaga - tarka powinna być równo z uchwytem. Potrzeba następnie ją podłączyć do głowicy jednostki napędowej według rysunku 7. Podczas demontażu i usunięcia z głowicy zespołu napędowego, należy postępować w odwrotny sposób.

Przygotowanie składników

Końcówki do krojenia kostek mogą być używane do krojenia prawie wszystkich rodzajów owoców, warzyw i wędlin (np. miękkie kiełbasy).

Można pokroić w kostkę marchew, ziemniaki, ogórki, cukinię, buraki ćwikłowe, rzodkiewkę, seler, chrzan, pietruszkę, cebulę, paprykę, jabłka, gruszki, melona, kiwi, ananas, mango i tak dalej. W ten sposób przetworzona żywność jest idealna do przygotowywania zup, sosów, gulaszu i składników do mięsa duszonego i potraw smażonych na dużym ogniu, sałatek warzywnych / owocowych, tradycyjnej sałatki jarzynowej i tak dalej.

Użycie (Rys. 9)

Surowce pokroić na kawałki odpowiednie do włożenia do otworu napełniającego **M3**. Pod pokrywą **M4** ustawić odpowiednie naczynie. Poszczególne kawałki stopniowo i równomiernie wkładać do otworu **M3** i popychaczem **M5** lekko stale naciskać. Pokrojone składniki wychodzą przez wylot **M4** do przygotowanego naczynia.

Do obróbki miękkich pokarmów takich jak ogórki, ustawić **średnią** prędkość. Do przetwarzania twardszych pokarmów takich jak marchew, seler i ziemniaki ustawić **MAX.** prędkość. Surowce gotowane przetwarzać na prędkości **MIN - 3**.

Rady

- Przesuwanie potrawy w otworze napełniającym wykonywać zawsze popychaczem, przesuwając powoli umiarkowanie naciskając w dół.
- Podczas przetwarzania dużych ilości pokarmu, upewnij się, że nie gromadzi się on pod ostrzem.
- Wystarczająco wypełnić otwór na całej jego długości. Zapobiegnie to przesuwaniu na boki.
- Po zakończeniu przetwarzania popychacz wielokrotnie podnieść i ponownie włączyć, co może pomóc zmniejszyć ilość żywności zgromadzonej na tarce.
- Najlepsze wyniki podczas korzystania z tarek można uzyskać wtedy, gdy zabierak z ramieniem wyrzutnika umieszczony jest naprzeciwko ostrza, patrz szczegół rys. 8A.
- Nie zaleca się kroić jajek ugotowanych na twardo.

III.6) Mikser szklany (F)



Opis (Rys. 11)

- | | |
|-------------------------|-------------------------|
| F1 – Pokrywa pojemnika | F4 – Uszczelnienie noża |
| F2 – Podstawa pojemnika | F5 – Zdejmowana nasadka |
| F3 – Nóż | F6 – Pojemnik szklany |

Środki bezpieczeństwa i zalecenia

- Nie pozostawiać włączonego miksera bez składników w nim!
- Nie zdejmować podstawki **F2** ze szklanego pojemnika!
- Nigdy nie wlewać do pojemnika wrzątku, wysoka temperatura mogłaby spowodować uszkodzenie lub pęknięcie szkła naczynia. Przed włączeniem zawsze umieścić pokrywę i zatyczkę na pojemnik. Nigdy nie zdejmować pokrywy **F1** podczas pracy jednostki napędowej.
- Przed usunięciem pokrywy lub pojemnika miksera obracające się części powinny całkowicie się zatrzymać.
- Podczas miksowania cieczy nigdy nie wkładać większej ilości niż jest to zaznaczone na pojemniku.
- Można również opracowywać gorące płyny do temperatury **80 °C**, np. sosy czy zupy.

Złożenie

Mikser zmontować i podłączyć do wylotu miksera **A10** według rysunku 11 i 12. Podczas demontażu i usunięcia z wylotu postępować w przeciwny sposób.

Przed pierwszym użyciem

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

Użycie

Mikser jest przeznaczony do miksowania soków, koktajli mlecznych, zup, sosów, odżywek dla dzieci i odżywek dietetycznych, ciasta biszkoptowego, do produkcji puree itp. Zdjąć pokrywkę, włożyć lub wlać potrawę do pojemnika miksera i ponownie założyć pokrywkę.

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

Rady

- Podczas pracy dodać można tylko dodatki płynne (np. woda, mleko, olej itd.).
- Im dłużej przetwarzane są składniki w mikserze, wynik będzie gładszy.
- Jeśli zamierzasz opracowywać większą ilość składników, rozdziel je na poszczególne dawki w taki sposób, aby nie obciążać nadmiernie jednostki napędowej głowicy wielofunkcyjnej.
- Twardsze składniki należy pokroić na małe kawałki. W przeciwnym wypadku doszłoby do 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.
- W przypadku płynów, u których tworzy się piana (np. mleko) nigdy nie napełniać pojemnika aż do kreski „**MAX**“, aby nie doszło do wylania. W takim wypadku zalecana ilość wynosi ok. 1 l.
- Jeśli nie jesteś zadowolony z wyników miksowania, wyłącz urządzenie, zamieszaj składniki za pomocą łopatką, wyjmij część składników lub dodaj trochę płynu.
- Twarde surowce (np. rośliny strączkowe, soja itd.) przed przetwarzaniem namoczyć w wodzie.

III.7) Końcówki do makaronu (G1 - G3)



Opis (Rys. 13)

- G1 – Nasadka do wałkowania ciasta (na lasagne, ravioli, cannelloni)
- G2 – Krajarka na szeroki makaron (tagliatelle) 7 mm
- G3 – Krajarka wąskiego makaronu (trenette); 1,5 mm

Złożenie

Wybraną końcówkę podłączyć do głowicy jednostki napędowej jak pokazano na rys. 13.

Użycie

Końcówki **G2** i **G3** mają inaczej rozmieszczone noże i służą do produkcji innego rodzaju makaronu. Przed użyciem końcówki **G2** i **G3** należy najpierw opracować ciasto za pomocą końcówki **G1**. Przygotować ciasto na makaron. Rozwałkować trochę ciasta i poproszyć niewielką ilością mąki wałeczki nasadki, którą zamierzasz użyć. Urządzenie włączyć na stopień prędkości 1 wałeczki nasadki zaczną się znów obracać. Ponownie przeciągnij ciasto pomiędzy wałeczkami, aż będzie gładkie (pomocne może być złożenie ciasta wzdłuż lub wszerek). Przy każdym przeciąganiu ciasta nastawiać stopniowo regulator z boku nasadki na wyższą wartość, aż do uzyskania odpowiedniej grubości (wyższy numer – cieńsze ciasto) Stopnie są w zakresie 1 - 9. Zalecana grubość makaronu zostanie uzyskana po nastawieniu regulatora na wartość od 5 do 7. Gotowe płyty 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. Używać prędkości **MIN** do 2.

III.8) Przystawka do makaronów (I1 - I5)



Opis (Rys. 6)

- I1 – Forma na Pappardelle
- I2 – Forma na Ditaloni Rigati, Rigatoni/Maccheroni
- I3 – Forma na Stellite
- I4 – Forma na Anellini, Pennette Lisce
- I5 – Forma na Penne, Ditalini Rigati

Złożenie

Daną formę na makaron zmontować z maszynką do mielenia mięsa i podłączyć do głowicy jednostki napędowej według rysunku 6 i 7. Podczas demontażu i usunięcia z głowicy jednostki napędowej postępować w przeciwny sposób.

Użycie

Używając wymiennych form z różnymi otworami, tworzyć można różne rodzaje makaronu. Pod maszynkę do mięsa umieścić misę ze stali nierdzewnej **B1** lub odpowiednią tacę, gdzie będzie spadać makaron. Z ciasta utworzyć wałeczek o połowicznej średnicy niż średnica otworu do napełniania. Wałeczek płynnie wkładać do otworu w taki sposób, aby podajnik ślimakowy zdążył go opracować. Wyłaczane ciasta kroić ostrym nożem kuchennym lub ostrą łopatką prosto na formie, aby spadało do wybranego pojemnika. Zalecamy przestrzegać maksymalnej długości makaronu 2 cm. Makaron oddzielać od siebie, aby zapobiec ich sklejanemu się. Po zakończeniu wyrabiania makaronu gotować w ciągu czterech godzin lub rozłożyć na płótno i przykryć ściereczką. Pozostawić do wyschnięcia w temperaturze pokojowej. Podczas pracy często dochodzi do rozgrzania młynka do mielenia mięsa **D0**. Podczas tworzenia makaronu jest zalecane, aby wybrać prędkość **MIN - 2**. Przy szybkiej produkcji makaronu (np. z formą **I1**) można zmniejszyć prędkość do optymalnej.

Czyszczenie

Natychmiast po użyciu formy potrzeba ją rozłożyć na części i umyć w ciepłej wodzie z detergentem. Formy **I2 - I5** można podzielić na trzy odrębne części (**I1** na część 2). Jeśli z jakiegoś powodu nie jest to możliwe, potrzeba je moczyć w wodzie (np. na noc), a następnie po prostu umyć pod bieżącą wodą.

Rady

- W korpusie maszynyki do mielenia mięsa pozostaje niewielka część ciasta; dlatego też zaleca się pracować z większymi dawkami (około 300 g).
- Aby utrzymać ciągłość makaronu, jest konieczne, aby zapewnić odpowiednie podawanie ciasta do urządzenia.
- Podczas gotowania należy przestrzegać przepisu na każde 100 g makaronu 1 litr wody i 10 gramów soli.

Zalecany przepis: Na każde 110 gramów ciasta, dodać 1 jajko (około 50 - 60 ml), 0,5 - 1 łyżkę oleju i 0,5 - 1 łyżkę wody.

Mąkę (00 – pszenna drobno mielona lub T400 – pszenna średnio mielona), jajka i olej dodać do miski. Ugniatać ciasta hakiem lub końcówką do mieszania 6-10 minut z prędkością 1 – 2. Jeśli mieszanka jest zbyt sucha, dodać niewielką ilość wody. Wyłączyć urządzenie i ręcznie zagnieść gładkie ciasto. Następnie pozostawić ciasto do odpoczęcia, przez co najmniej 90 minut. Najlepszej jakości makaron uzyskać można, jeśli ciasto przed obróbką jest zapakowane w folię spożywczą i pozostawione przez noc w lodówce. W celu prawidłowego działania końcówek potrzeba uzyskać właściwą konsystencję ciasta. Zbyt sztywne ciasto nie przejdzie przez formy. I odwrotnie, jeśli używasz zbyt miękkiego ciasta, wytworzony makaron nie będzie trzymał kształtu i ciasto będzie bardzo lepkie.

Poniższy przepis jest tylko inspiracją, a nie tłumি Państwa kreatywności dot. przygotowania innych rodzajów makaronu. Ciasto może być barwione, na przykład pastą pomidorową na czerwono lub zmiksowanym szpinakiem na zielono, ale nadal konieczne jest przestrzeganie zasady: 50 g dodanego składnika na 110 g mąki. 50 g tego składnika zastępuje jedno jajo. Na przykład w dawce 330 g mąki i 50 g szpinaku, dodać tylko 2 jajka i 2 łyżki oleju i 2 łyżki wody.

III.9) Maszynka do mielenia maku (H)



Opis (Rys. 14)

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

Środki bezpieczeństwa i zalecenia

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

Złożenie

Młynek do mielenia maku zmontować i przymocować do głowicy jednostki napędowej jak pokazano na rys. 14 i 7. Przy tym „stały“ kamień mielący H3 włożyć na zabierak, a następnie powoli obracać kamieniem tak długo, aż trzy blokujące występki na kamieniu wejdą do trzech zagłębień utworzonych w zabieraku.

Następnie włożyć „ruchomy“ kamień mielący (np. rowkami naprzeciw siebie) na stały kamień mielący. Płytę dociskową H4 nasunąć na wał, aby środkowy występ był skierowany do otworu kamienia mielącego. Następnie obracać powoli płytą dociskową, aż trzy wgłębienia blokujące na płycie będą pasować do trzech wgłębieni wykonanych w kamieniu. Na koniec przykręcić tarczę regulacyjną i dokręcić. **Uwaga:** Nigdy nie wolno dociągać kamieni do mielenia na siłę! Do demontażu i usunięcia napędu, należy postępować w odwrotny sposób.

Ustawienie stopnia rozdrobnienia mielenia „drobny / gruby“ (rys. 14)

Stopień rozdrobnienia ustawia się za pomocą obrotowej tarczy regulacyjnej H5. Obracając tarczę w prawo, skraca się odległość między kamieniami do mielenia i zmienia stopień rozdrobnienia drobny/ gruby.

Użycie

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

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

Rady

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



III.10) Wyciskarka do owoców, miękkich owoców i warzyw (J)

Opis (Rys. 15)

J0 – Korpus maszyny do mielenia mięsa (=D0)	J7 – Kółko zębate
J1 – Podajnik ślimakowy	J8 – Uszczelnienie
J2 – Sitko	J9 – Płytko dociskowa
J3 – Nakrętka	J10 – Pojemnik na sok
J4 – Osłona / wypustka	J11 – Pokrywa pojemnika
J5 – Popychacz (=D14)	J12 – Szczoteczka do czyszczenia
J6 – Miska załadownicza (=D15)	J13 – Śrubka zabezpieczająca

Środki bezpieczeństwa i zalecenia

- **Po przetworzeniu około 2 kg składników ZAWSZE trzeba przerwać pracę i sprawdzić, czy sitko nie jest zatkane. Jeśli jest, oczyścić.**
- Nie zaleca się wyciskania jabłek i gruszek, ponieważ może to doprowadzić do zatkania sitka a uzyskany sok będzie mieć konsystencję puree.
- **Przed wyciskaniem sprawdzić, czy podajnik ślimakowy jest właściwie zamocowany.**
- Podczas montażu wyciskarki trzeba być ostrożnym, aby uniknąć uszkodzenia sitka.
- **Nie należy mylić funkcji wyciskarki na owoce i warzywa z sokowirówką.** System odwirowujący zazwyczaj dostarcza czysty sok, choć poprzez wyciskanie owoców uzyskujemy też pewną ilość miąższu. W niektórych przypadkach uzyskany sok może mieć gęstszą konsystencję.
- Nie wyciskać mrożonych owoców i warzyw. Przed przystąpieniem do wyciskania rozmrozić.
- Gdy wyciskarka jest przepełniona lub gdy surowce są zbyt mocno ściśnięte, zostanie zatkane sitko.
- Wyciśnięty miąższ nie wypływa przez wylot prasy od razu, ale po jakimś czasie - jest to normalne.
- Wyciskarki nie używać, jeżeli sitko jest uszkodzone, jeśli ma widzialne pęknięcia.

Złożenie

Wyciskarkę zamontować na głowicę jednostki napędowej rys. 15 i 7. Najpierw należy zainstalować korpus maszyny do mielenia mięsa **J0** i do niego włożyć podajnik ślimakowy **J1**. Podajnik wepchnąć, aż kliknie, wskazując tym właściwe zabezpieczenie.

Na podajnik ślimakowy umieścić sitko **J2** i nakrętkę **J3**, którą trzeba dokręcić.

Przy pokrywie należy odkręcić śrubę zabezpieczającą **J13**, aby nie wystawała i pokrywe było możliwe nasunąć na sitko. Osłonę na sitku zamocować. Po odpowiednim złożeniu delikatnie dokręcić śrubę na osłonie **J4**. Podczas demontażu i usunięcia z głowicy zespołu napędowego, należy postępować w odwrotny sposób.

Przygotowanie surowców

- Wyciskarka przeznaczona jest do wyciskania niemal wszystkich rodzajów owoców miękkich / owoców cytrusowych i warzyw.
- Nadaje się do przetwarzania porzeczek, winogron, pomidorów, kiwi, malin, jeżyn, jagód, borówek, truskawek itp.
- Zawsze używać świeżych i dojrzałych owoców i warzyw - co oznacza, że wyciśniesz więcej soku.

- Usunąć łodygi, ogonki (**szypułki winogron**) i nacie.
- Przy wyciskaniu soku z porzeczek, najlepiej pozostawić całe kiście.
- Usunąć pestki (np. **śliwki, brzoskwinie, morele, śliwek, czereśni** itp.).
- Usunąć grubą skórę.
- Owoce cytrusowe (np. **pomarańcza, grejfrut, cytryna**) łupać i usunąć białą skórę i nasiona, inaczej sok może mieć gorzki smak.
- Owoce i warzywa dokładnie umyć.
- Większe owoce rozdzielić na mniejsze kawałki.
- Pulpę stosować można do dalszego przetwarzania w kuchni (np. **przygotowywania zup, sosów, dżemów, deserów, ciastka** itp.).

Użycie

Owoce trzeba wcześniej pokroić na kawałki, aby pasowały do otworu wlotowego. Pod wyciskarkę umieścić miskę ze stali nierdzewnej lub inny odpowiedni pojemnik, gdzie będzie spadać pulpa. Pod dzióbek umieścić pojemnik na sok **J10** bez pokrywy **J11** lub inny odpowiedni pojemnik na sok. Poszczególne kawałki wkładać do otworu napelniającego, aby podajnik ślimakowy mógł je odbierać, popychaczem **J5** lekko popychać. Wyciśnięty sok spływa dzióbkiem do pojemnika, a odpady (pulpa) przechodzi się przez wylot **J4** w pokrywie.

Zalecamy przetwarzać na stopniu **MAX**.

Rady

- Aby uzyskać więcej soku, należy wycisnąć miękkie owoce powoli.
- Po włożeniu ostatniego kawałka pozostawić wyciskarkę, aby pracowała, aż przestanie kapać sok.
- Pulpę zbyt soczystą można wyciskać ponownie - używać maksymalnej prędkości. Przed drugim przetworzeniem wyciśniętej pulpy najpierw oczyścić sitko. Poluzować śrubę zabezpieczającą, zdjęj pokrywę i oczyścić sitko z nagromadzonego miąższu.
- Aby zachować jak najwięcej witamin potrzeba wypić sok jak najszybciej.
- W przypadku, gdy sok trzeba przechować kilka godzin, umieścić go w lodówce. Sok przechowuje się lepiej, jeśli dodasz do niego kilka kropli soku z cytryny.
- Sok może zawierać części pulpy i małych nasion, które mogą przejść przez otwory sita.
- Sok dla dzieci potrzeba rozcieńczyć w takiej samej ilości wody.
- Nie zaleca się wyciskania ogórków, buraki i warzywa korzeniowe.

III.11) Wyciskarka do owoców cytrusowych (O)



Opis (Rys. 16)

O0 – Korpus wyciskarki

O1 – Wał napędowy

O2 – Pojemnik z zamykanym dzióbkiem

O3 – Sitko

O4 – Mały trzpień wyciskający

O5 – Duży trzpień wyciskający
(końcówka - tylko z O5)

O6 – Pokrywa / osłona

N – Przekładnia – WAŻNE: (wyciskarka do owoców cytrusowych może być obsługiwana wyłącznie z przekładnią)

Środki bezpieczeństwa i zalecenia

- Wyciskarki do owoców cytrusowych nigdy nie włączać bez włożonego trzpienia!
- Wyciskarka do owoców cytrusowych jest przeznaczona do przetwarzania owoców cytrusowych. Nie wyciskać soku z innych rodzajów owoców (np. **ananas, mango** itd.) lub owoców mrożonych!
- Nie naciskać na trzpień przy użyciu nadmiernej siły!
- Jeśli miąższ podczas przetwarzania owoców cytrusowych zaczyna gromadzić się nadmiernie na sitku, wyłączyć robota i wyczyścić sitko (np. pod bieżącą wodą).

Złożenie

Wyciskacz do owoców cytrusowych złożyć i zamocować do głowicy zespołu napędowego, jak pokazano na rys. 16 i 7. Do demontażu i usunięcia z głowicy zespołu napędowego, należy postępować w odwrotny sposób.

Przygotowanie składników

Wyciskarka do cytrusów jest przeznaczona do wyciskania prawie wszystkich rodzajów owoców cytrusowych (np. pomarańcze, cytryny i grejfruty). Zawsze używaj świeżych i dojrzałych owoców - co oznacza więcej soku. Dokładnie umyć owoce i rozdzielić owoce cytrusowe na pół. Do małych owoców cytrusowych użyć małego trzpienia **O4**. Do dużych cytrusów użyć dużego trzpienia **O5**, który lekko naciskając, można nasunąć na mały trzpień wyciskający **O4**.

Użycie

Jeśli zdecydujesz się wycisnąć więcej owoców cytrusowych, otwórz zamykany dziobek w dół (przytrzymaj jednocześnie górne naczynie) i umieścić po nim zewnętrzny pojemnik na sok. Wybrane owoce podziel na pół i lekko dociśnij na trzpień wyciskający **O4 / O5**. W stanie włączonym trzpień wyciskający obraca się, a sok jest wyciskany i spływa z trzpienia przez sito do pojemnika.

Maksymalna dopuszczalna prędkość przetwarzania jest na stopniu **MIN**.

Zalecenia

- Aby uzyskać więcej soku, potrzeba wycisnąć miękkie owoce powoli.
- Wyciskarka do owoców cytrusowych zawiera wewnętrzny pojemnik o maksymalnej pojemności 0,7 litrów, ta jednak tylko służy do wychwytywania niewielkiej ilości soku. Jeśli przygotowujesz więcej owoców cytrusowych, zawsze potrzeba otworzyć dziobek i pozwolić, aby sok spływał do przygotowanego zbiornika zewnętrznego.
- Gdy poziom soku wzrasta do poziomu sitka ze stali nierdzewnej, trzeba wypuścić sok z pojemnika.
- Sok może zawierać części pulpy i małych nasion, które mogą przejść przez otwory sita.
- Aby zachować jak najwięcej witamin potrzeba wypić uzyskany sok jak najszybciej.
- W przypadku, gdy sok trzeba przechowywać kilka godzin, umieścić go w lodówce.
- Sok dla dzieci rozcieńczyć w takiej samej ilości wody.
- Czasami przerwać pracę i wyjąć miąższ, który został na sicie lub pokrywie.

IV. TABELKA UŻYCIA URZĄDZENIA I AKCESORIÓW

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

Akcesoria	Surowce	Maks. ilość	Czas (min)	Prędkość	Przygotowanie
Końcówki do mieszania (C1) Mieszacz Flexi (C4) (przepis na babkę)	Mąka pszenna	1000 g	2 do 5	MIN - MAX	-
	Cukier puder	500 g			
	Mleko	400 ml			
	Jajko	8 szt.		MIN - 2	
	Olej	250 ml			
	Całkowita objętość	3200 ml			
Końcówka do ubijania (C2)	Śmietana (w tym 38 % tłuszczu)	1200 ml	10	MIN - MAX	-
	Białko	15 szt.	5	MAX	
Hak do ugniatania (C3) (przepis na chleb)	Mąka	1000 g	1 minutę na MIN, potem na wyższą prędkość (maks. 2) przez 4 min		-
	Sól	10 g			
	Drożdże	15 g			
	Cukier	10 g			
	Woda	575 g			
	Smalec	10 g			
Młynek do mielenia mięsa (D)	Wołowina	5 000 g	10	6	30 x 30 x 30
	Wieprzowina	5 000 g	10		
Mikser (F)	Mleko	1000 ml	2	1 - MAX	-
	Marchewka	250 g			Maks. 4 cm
	Lód	340 g			40 x 40 x 20
Młynek do mielenia maku	Mak	100 g	1	4 - MAX	suchy mak
Wyciskarka do owoców (J)	Porzeczka	2 000 g	2	MAX	-
	Winogrona	2 000 g	2		-
	Pomarańcza	2 000 g	2		plasterki
	Pomidor	2 000 g	2		1 / 6
M6	Ogórek	5 szt.	1	3	-
M7	Jabłko	1 000 g	1	3	1 / 2
M8	Ser	500 g	1	3 - MAX	-

Akcesoria	Surowce	Maks. ilość	Czas (min)	Prędkość	Przygotowanie
M9	Marchewka	1000 g	1	3 - MAX	-
M10	Ziemniaki	1 000 g	1	MAX	1 / 2
Wyciskarka do owoców cytrusowych (O)	Pomarańcza	1000 g	3	MIN	na pół
	Cytryna		3		
	Grejfrut		3		
Końcówka do krojenia kostek (P)	Ogórek	3 szt.	1	4 - MAX	pokrojony
	Jabłko	1 000 g	1	4 - MAX	1/2
	Arbuz	1 000 g	1	4 - MAX	pokrojony
	Marchewka	1 000 g	1	MAX	-
	Ziemniaki	1 000 g	1	MAX	pokrojone

V. KONSERWACJA

Ogólne informacje

Podczas konserwacji i czyszczenia nie należy używać szorstkich i agresywnych detergentów! Potrzeba się upewnić, że powierzchnie uszczelniające i elementy uszczelniające akcesoriów są czyste i funkcjonalne. Części z tworzywa sztucznego można myć w zmywarce do naczyń. Metalowych elementów nie można myć w zmywarce, ponieważ **detergenty mogą powodować ciemnienie lub korozję** (Rys. 19).

Akcesoria, które posiadają ostre krawędzie tnące /noże (F3, H3, D2, M6-M10, P3-P4), nie mogą przyjść do kontaktu z twardymi przedmiotami, które je stępiają, a tym obniżają ich prawidłowe działanie. **Podczas ich czyszczenia postępować bardzo ostrożnie, bo są ostre!**

Niektóre produkty mogą zabarwić akcesoria, ale to nie ma wpływu na działanie urządzenia i nie ma powodu do reklamacji! Przebawienie za jakiś czas zwykle znika. Części plastikowych nigdy nie suszyć nad źródłem ciepła (np. **piec, kuchenka elektryczna / gazowa**).

1) Głowica wielofunkcyjna i korpus robota A

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

2) Miska ze stali nierdzewnej B1

Oczyścić wilgotną szmatką z detergentem. Podczas czyszczenia nie należy używać wężki stalowej, szczotki drucianej lub wybielaczy. Osady wapienne usunąć octem.

3) Końcówki do ubijania /mieszania i hak do ugniatania C1, C2, C3, C4

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

4) Maszynka do mielenia mięsa D

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

5) **Końcówki do rozdrabniania/krojenia M, P**

Akcesoria natychmiast po użyciu umyć w gorącej wodzie z dodatkiem detergentu i pozostawić do wyschnięcia.

– Tarkę **P3** można łatwo wyczyścić za pomocą dołączonej nasadki **P5**.

6) **Maszynka do mielenia maku H**

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

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

7) **Wyłaczarka do owoców, owoców miękkich i warzyw J**

Akcesoria natychmiast po użyciu umyć w ciepłej wodzie z detergentem i pozostawić do wyschnięcia. Sito można łatwo czyścić za pomocą dołączonej szczoteczki, ale ostrożnie, aby uniknąć uszkodzenia. Korpus młynka, sitko lub nakrętki nie należy myć w zmywarce do naczyń!

Postępowanie przy wymianie uszczelnienia

Postępować wg rys. 18. Jeżeli uszczelnienie **J8** jest zużyte lub uszkodzone, potrzeba je wymienić (za taki sam typ).

8) **Wyciskarka do owoców cytrusowych O**

Akcesoria natychmiast po użyciu umyć w ciepłej wodzie z detergentem i pozostawić do wyschnięcia. Podczas czyszczenia należy uważać, aby nie uszkodzić sitka.

9) **Mikser F**

Akcesoria natychmiast po użyciu umyć w ciepłej wodzie z detergentem i pozostawić do wyschnięcia. Aby oczyścić nóż, potrzeba wlać do pojemnika około 0,5 litra czystej wody, uruchomić urządzenie i pozbyć się zanieczyszczeń za pomocą kilku impulsów. W przypadku silnego zabrudzenia należy powtórzyć procedurę kilka razy i wlać 1 litr wody, dodać niewielką ilość detergentu i włączyć mikser na 1 minutę.

W celu łatwiejszego czyszczenia nóż **F3** wyjąć można z podstawy miksera **F2** według rys. 11.

10) **Końcówka do makaronu G.**

Końcówki do makaronu należy po użyciu wytrzeć wilgotną ściereczką. Nie zanurzać ich do wody – należy się upewnić, że do wewnętrznych części nie dostała się woda!

11) **Foremki na makaron I.**

Foremki natychmiast po użyciu umyć w ciepłej wodzie z detergentem i pozostawić do wyschnięcia. W razie potrzeby mogą być myte w zmywarce. Alternatywnie, można również łatwo wyczyścić miękką szczoteczką.

12) **Przekładnia N**

Czyścić wilgotną szmatką z detergentem. Należy uważać, aby nie dostała się woda do części wewnętrznej.

VI. PRZECHOWYWANIE

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

VII. EKOLOGIA



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

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

VIII. DANE TECHNICZNE

Napięcie (V)	podano na tabliczce znamionowej urządzenia
Pobór mocy (W)	podano na tabliczce znamionowej urządzenia
Masa (kg) ok	8,5
Pojemność nierdzewnego pojemnika (l)	5,5
Pojemność pojemnika miksera (l)	1,4
Klasa izolacyjna	I.
Pobór mocy gdy sprzęt jest wyłączony wynosi	< 0,50 W
Poziom hałasu 82 dB (A) re 1pW	

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

Zmiana specyfikacji technicznych i akcesoriów w zależności od modelu produktu jest zastrzeżona przez producenta. Zdjęcia służą wyłącznie jako ilustracja.

HOUSEHOLD USE ONLY – Tylko do zastosowania w gospodarstwie domowym.
DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS – Nie zanurzać do wody lub innych cieczy. PLEASE DO NOT OPEN DURING THE OPERATION – Nigdy nie zdejmuj pokrywy podczas pracy jednostki napędowej.

NEVER PUT INTO THE HANDS WITH POWER ON – Nigdy nie wkładaj dłoni do dzbanka podczas pracy jednostki napędowej. TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY. Niebezpieczeństwo uduszenia. Tego worka nie należy używać w kołyskach, łóżeczkach, wózkach lub kojcach dziecięcych. Torebkę z PE położyć w miejscu będącym poza zasięgiem dzieci. Torebka nie służy do zabawy!

Oznakowanie i teksty na produkcie i akcesoriach:



UWAGA: nie wkładać palców lub innych przedmiotów do przestrzeni roboczej



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

Akcesoria wg poszczególnych modeli ETA Gratis:

Akcesoria / Typ	0028/30	0028/60	0028/70	0028/80	0028/90
B1	√	√	√	√	√
B2	√	√	√	√	√
C1, C2, C3	√	√	√	√	√
C4	X	X	√	√	√
D0-D5, D7-17	X	√	√	√	√
D6	X	X	√	√	√
M0-M5, M10	√	√	√	√	√
M6, M8	√	√	√	√	X
M7, M9	X	X	√	√	√
N	√	√	√	√	√
P	X	X	X	X	X
F	√	√	√	√	√
G1, G3	X	X	X	√	X
G2	X	X	X	X	X
I1, I2, I3, I4, I5	X	X	X	√	X
H	X	√	X	X	X
J	X	X	√	√	X
O	X	X	√	X	X



w opakowaniu



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

 Nazwa 	Numer	Rysunek
blender	ETA 0028 99 000	
krajalnica	ETA 0028 95 030 (tylko z ETA 0028 95 030)	
młynek do maku	ETA 0028 96 000	
maszynka do mielenia mięsa (Ø 62 mm)	ETA 0028 91 000	
wyciskarka do soków z owoców i warzyw	ETA 0028 98 000	
przystawka do krojenia kostki	ETA 0028 95 040 (tylko z ETA 0028 95 030 i ETA 0028 999 99)	
wykrojnik do Trenette	ETA 0028 92 000	
wykrojnik do Tagliatelle	ETA 0028 93 000	
przystawka do wałkowania ciasta (do lasagne, ravioli, cannelloni)	ETA 0028 94 000	
przystawka do makaronów	ETA 0028 97 000	
wyciskarka do cytrusów	ETA 0028 98 020 (tylko z ETA 0028 99 999)	
przekładnia	ETA 0028 99 999	

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

ZÁRUČNÍ LIST**ZÁRUČNÍ PODMÍNKY**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Typ výrobku:

Datum prodeje:

Výrobní číslo:

Razítko a podpis prodávajícího:

ZÁRUČNÝ LIST**ZÁRUČNÉ PODMIENKY**

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

Výrobok je možné reklamovať v ktorejkoľvek prevádzkarni predávajúceho ktorý výrobok predal spotrebiteľovi, v ktorej je prijatie reklamácie v zmysle zákona možné, alebo osoby oprávnenej výrobcom výrobku na vykonávanie záručných opráv.

Pri reklamácií je nutné predložiť: reklamovaný výrobok, originál nákupného dokladu, v ktorom je zreteľne uvedený typ výrobku a jeho dátum predaja spotrebiteľovi prípadne tento riadne vyplnený záručný list.

Výrobok je treba používať podľa návodu na obsluhu a musí byť pripojený na správne sieťové napätie.

Pokiaľ výrobok pri uplatňovaní poruchy zo strany spotrebiteľa bude zasielaný poštou alebo prepravnou službou, musí byť zabalený v obale vhodnom pre prepravu tak, aby sa zabránilo poškodeniu výrobku prepravou.

Aktuálny zoznam servisných stredísk nájdete na: **www.eta.sk**

Prípadné ďalšie dotazy zasielajte na **info@eta.cz** alebo volajte +420 545 120 545.

Všetky náležitosti uvedené v tomto záručnom liste platia len pre výrobky nakúpené a reklamované na území Slovenskej Republiky.

Typ prístroja:

Dátum predaja:

Výrobné číslo:

Pečiatka a podpis predajca:

KARTA GWARANCYJNA**WARUNKI GWARANCJI**

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

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

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

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

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

eta

© DATE 22/2/2016

e.č.07/2016