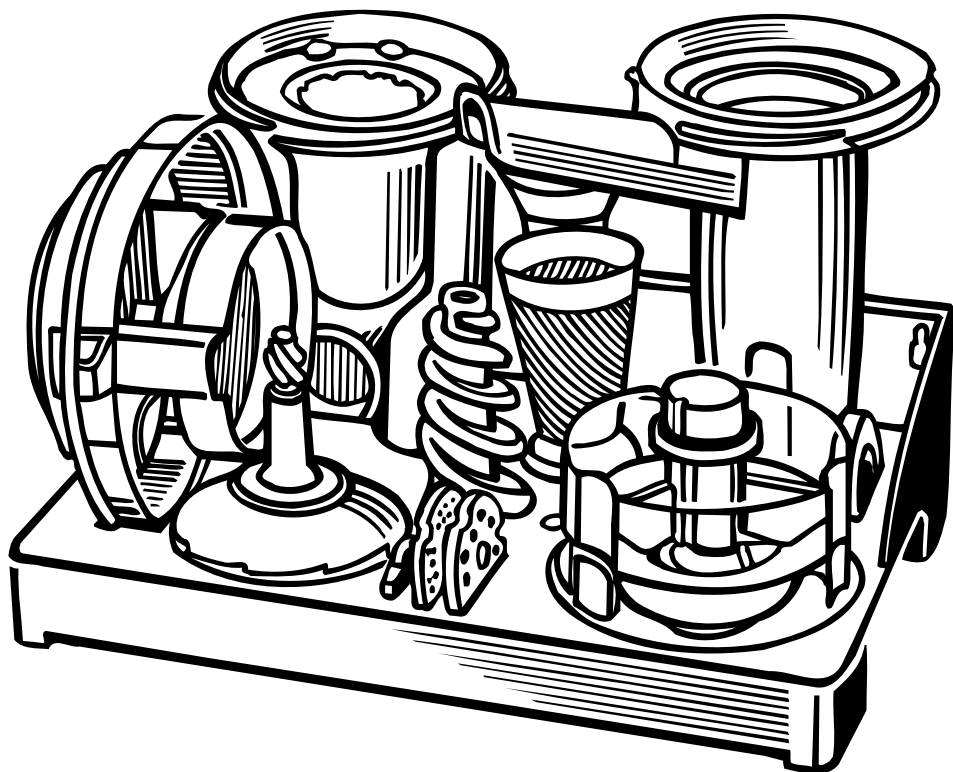
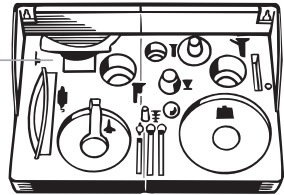
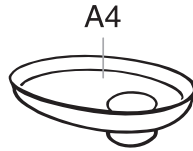
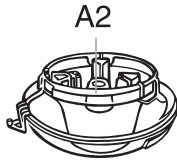
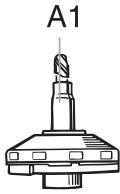


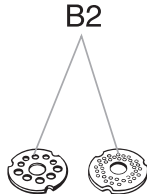
<i>Přídavné strojky ke kuchyňským robotům • NÁVOD K OBSLUZE</i>	CZ 5-9
<i>Doplňkové príslušenstvo ku kuchyn. robotom • NÁVOD NA OBSLUHU</i>	SK 10-14
<i>Дополн. принадлежности • РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ</i>	RU 15-19
<i>Háztartási konyhagéphez • HASZNÁLATI UTASÍTÁS</i>	H 20-23
<i>Wyposażenie dodatkowe do maszynki • INSTRUKCJA OBSŁUGI</i>	PL 24-28
<i>Echipamente utilizate cu unitatea de antrenare • INSTRUCȚIUNI DE FOLOSIRE</i>	RO 29-33



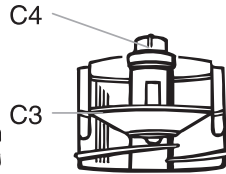
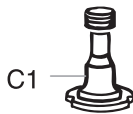
1



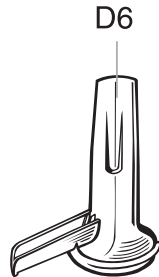
A



B

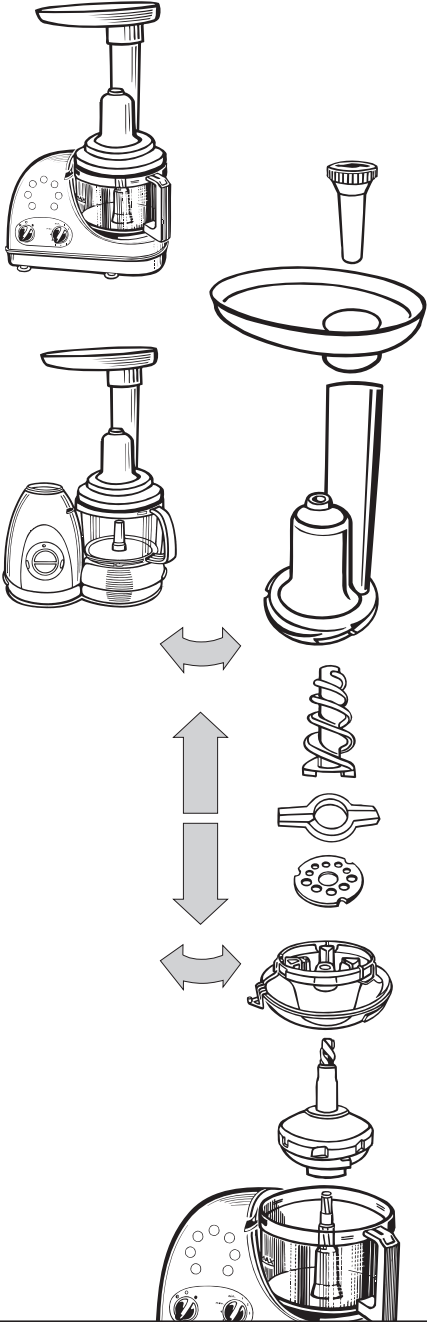


C

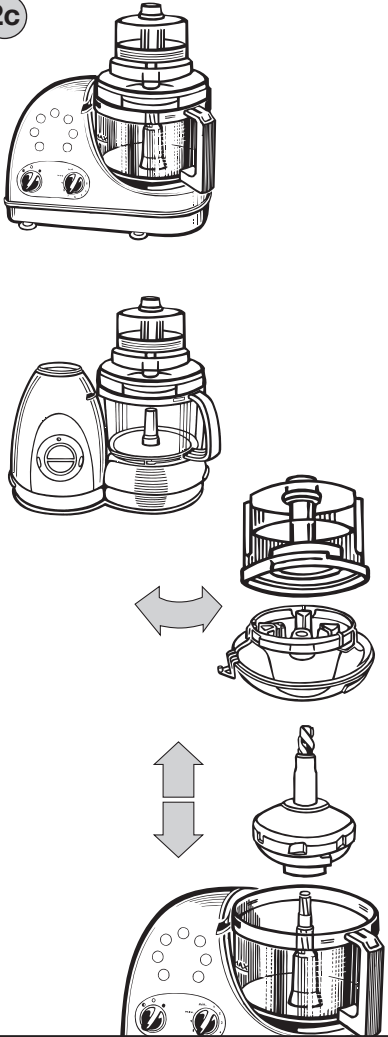


D

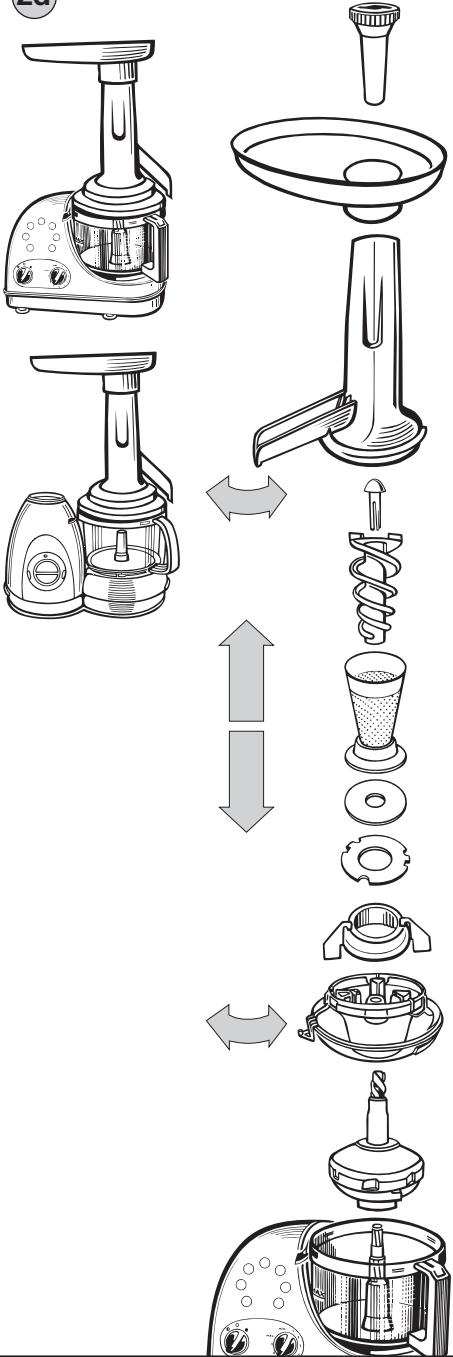
2b



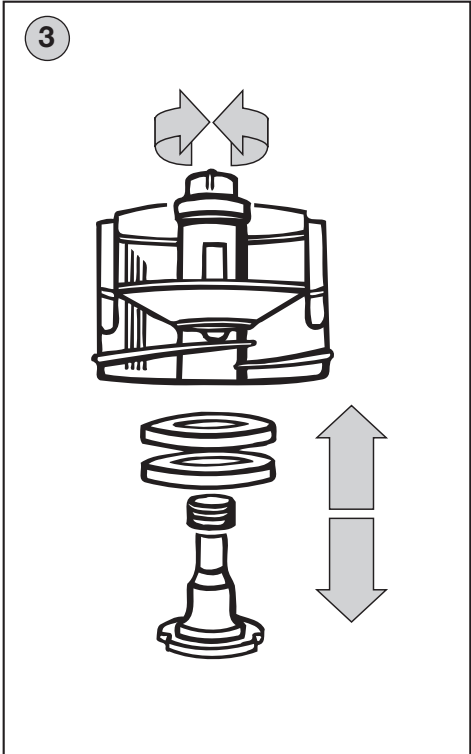
2c



2d



3



NÁVOD K OBSLUZE

I. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

- Před uvedením do provozu si pečlivě přečtěte návod k obsluze, prohlédněte vyobrazení a návod uschovejte.
- **Výrobek je určen pouze pro použití v domácnosti a podobné účely!**
- Spotřebič není určen pro používání osobami (včetně dětí), jejichž fyzická, smyslová nebo mentální neschopnost, či nedostatek zkušeností a znalostí zabraňuje v bezpečném používání spotřebiče, pokud na ně nebude dohlíženo nebo pokud nebyly instruovány ohledně použití spotřebiče osobou zodpovědnou za jejich bezpečnost. Na děti by se mělo dohlížet, aby se zajistilo, že si nebudou se spotřebičem hrát.
- **Výrobek nenechávejte v chodu bez dozoru!**
- Nikdy spotřebič nepoužívejte, pokud nepracuje správně, pokud upadl na zem a poškodil se. V takových případech zanechte spotřebič do odborné elektroopravy k prověření jeho bezpečnosti a správné funkce.
- Přídavné strojky sestavte přesně podle pokynů v návodu k obsluze, jakékoli jiné kombinace sestavení strojků nejsou z hlediska správné funkce přípustné!
- Nezapínejte přídavné strojky bez vložených substancí.
- Přídavné strojky nevyměňujte za chodu pohonné jednotky kuchyňského robotu!
- Před každým nasazením přídavných strojků na pohonnou jednotku nebo jejich výměnou a při jakékoli manipulaci s přídavnými strojkami a jejich pohyblivými částmi vypněte pohonnou jednotku uvedením přepínače do polohy „0” a po ukončení práce vždy odpojte spotřebič od el. sítě!
- V případě náhodného odejmutí krytů přídavných strojků za provozu dojde díky bezpečnostní pojistce ve víku k zastavení rotujících částí přídavných strojků, pohonná jednotka je však stále v činnosti! V tomto stavu není přípustná jakákoli manipulace se strojkami, pohonnou jednotku nejprve vypněte uvedením přepínače do polohy „0”!
- Převodovku **A1** a unášec **C1** nikdy neponořujte do vody ani nemyjte pod proudem vody!
- Nepoužívejte bezpečnostní pojistku ovládanou víkem nádoby **A2** k vypínání pohonné jednotky kuchyňského robotu.
- Než odejmete víko nádoby **A2** nechejte rotující části přídavných strojků úplně zastavit.
- Nikdy nevsunujte předměty (např. **prsty, vidličku, nůž, stěrku, lžíci**) do násypných otvorů, rotujících částí spotřebiče a přídavných strojků (k tomuto účelu používejte pouze přiložené pýchovadlo **A5**).
- Pokud se zpracovávané potraviny začnou zachycovat v přídavných strojcích (např. **mlýnku na maso, lisu na ovoce**) spotřebič vypněte, přídavný strojek demontujte a vyčistěte.
- Při manipulaci a čištění přídavných strojků věnujte zvýšenou pozornost kovovým částem (jsou ostré).
- Výrobce neodpovídá za škody a zranění způsobené nesprávným používáním přídavných strojků a příslušenství (např. **znehodnocení potravin, poranění, pořezání**) a není odpovědný ze záruky za spotřebič v případě nedodržení výše uvedených bezpečnostních upozornění.

II. POPIS PŘÍSLUŠENSTVÍ (obr. 1)

A - Společné části příslušenství

- A1 - převodovka
- A2 - víko nádoby (s mechanickou bezpečnostní pojistkou)
- A3 - šnekový podavač (použití pro mlýnek na maso a lis na ovoce)
- A4 - násypka
- A5 - pěchovadlo
- A6 - skříňka

B - Mlýnek na maso

- B1 - nůž
- B2 - výměnné destičky (jemné / hrubé mletí)
- B3 - kryt mlýnku na maso

C - Mlýnek na mák

- C1 - unašeč
- C2 - mlecí kameny
- C3 - těleso
- C4 - regulátor mletí

D - Lis na ovoce

- D1 - vyhazovač
- D2 - podložka
- D3 - gumové těsnění
- D4 - sítko
- D5 - zátko šnekového podavače
- D6 - kryt lisu na ovoce

III. PŘÍPRAVA K POUŽITÍ

Odstraňte veškerý obalový materiál a vyjměte přídatné strojky. Před prvním použitím umyjte části které přijdou do styku s potravinami v teplé vodě s přidavkem saponátu, důkladně opláchněte čistou vodou a vytřete do sucha. U mlýnku na mák umyjte pouze těleso a kameny. Množství zpracovávaných potravin volte tak, aby nedošlo k překročení maximálního obsahu nádoby označené **ryskou**. Větší množství zpracovávaných potravin je nutné rozdělit na několik dávek a průběžně kontrolovat obsah nádoby. Doporučujeme občas práci přerušit, spotřebič vypnout a odstranit případné potraviny, které se nalepily popřípadě ucply přídatné strojky nebo nádobu (viz. odst. **I. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ**). Pro všechny přídatné strojky nastavte regulátor otáček na kuchyňském robotu do polohy „**MAX**“.

Převodovka (A1)

Slouží ke snížení otáček hřídele pohonné jednotky kuchyňského robotu tak, aby jimi bylo možno pohánět přídatné strojky. Převodovka nevyžaduje žádnou speciální údržbu.

Mlýnek na maso (B)

Sestavení (obr. 2b)

Převodovku **A1** nasuňte na hřídel kuch. robotu. Víko **A2** vložte na nádobu a pravotočivým pohybem zajistěte až do zaklapnutí pojistky bezpečnostního zařízení. Následně vložte zvolený typ destičky **B2** do víka **A2** tak, aby vytvořené prolisy v destičce zapadly do výstupků ve víku. Na destičku vložte nůž **B1**. Následně levotočivým pohybem nasuňte na hřídel převodovky **A1** širším koncem šnekový podavač **A3** tak, aby nůž zapadl do výstupku na šnekovém podavači. Kryt mlýnku **B3** nasuňte na šnekový podavač a pravotočivým pohybem ho upevněte ve víku nádoby. Následně na otvor v krytu mlýnku nasuňte násypku **A4**. Při demontáži mlýnku na maso **B** postupujte opačným způsobem.

Použití

Umožňuje semletí všech druhů mas zbavených kostí, šlach a kůže. Použitím výměnné destičky **B2** s různými otvory můžete zvolit buď jemné nebo hrubé mletí masa. Maso si předem nakrájejte na kostky rozměru (cca 3 x 3 x 3 cm). Jednotlivé kousky masa vkládejte do plnicího otvoru krytu a pýchovadlem **A5** lehce tlačte až ke šnekovému podavači (strojek nadměrně nepřetěžujte). Umluté maso se ukládá do nádoby pod mlýnkem.

Doporučení

Nemelte zmražené maso. Pro snadnější čištění mlýnku na maso semelte ke konci tvrdé pečivo (např. **rohlík, žemli**). Časy příprav (zpracování) se pohybuje se v jednotkách minut a závisí na množství, druhu a kvalitě použitého masa.

Mlýnek na mák (C)

Sestavení (obr. 2c)

Převodovku **A1** nasuňte na hřídel kuch. robotu. Víko **A2** vložte na nádobu a pravotočivým pohybem zajistíte až do zaklapnutí pojistky bezpečnostního zařízení. Následně vložte sestavený mlýnek na mák **C** (s volně se otáčejícími kameny **C2**) na hřídel převodovky **A1** a pravotočivým pohybem ho upevněte ve víku nádoby **A2**. Při demontáži mlýnku na mák **C** postupujte opačným způsobem. Pro snadnější čištění můžete mlýnek na mák dále demontovat (viz. odstavec **V. ÚDRŽBA**).

Použití

Pro mletí maku. Jemnost mletí se nastavuje pomocí otočného regulátoru **C4**. Otáčením regulátoru pravotočivým pohybem zmenšujete vzdálenost mezi mlecími kameny a tím i měníte jemnost/hrubost mletí. **Nikdy nepřítahujte mlecí kameny násilím!** Mák nasype do násypného prostoru tělesa mlýnku (maximální množství je 150 g), drážky v mlecích kamenech si sami dávkují množství zpracovaného maku.

Doporučení

Pro mletí použijte pouze suchý mák. Při mletí se musí mák drtit, nikoliv lisovat, aby zůstal sypký, nezkašovatěl a neztratil svoji charakteristickou chuť. Časy příprav (zpracování) se pohybují se v jednotkách minut a závisí na množství, druhu a kvalitě použitého maku.

Lis na ovoce (D)

Sestavení (obr. 2d)

Převodovku **A1** nasuňte na hřídel kuch. robotu. Víko **A2** vložte na nádobu a pravotočivým pohybem zajistíte až do zaklapnutí pojistky bezpečnostního zařízení. Na hřídel převodovky nasuňte až na doraz vyhazovač **D1**. Následně vložte podložku **D2** do víka **A2** tak, aby vytvořené prolisy v podložce zapadly do výstupků ve víku. Na podložku vložte gumové těsnění **D3** tak, aby se nasunulo současně i na hřídel převodovky **A1**. Následně vložte na těsnění sítko **D4** tak, aby dva výstupky v plastové přírubě sítko zapadly do prolisů v podložce. Nyní vložte do sítko levotočivým pohybem užší konec šnekového podavače **A3** tak, aby se nasunul na hřídel převodovky **A1**. Zátku **D5** zasuňte do otvoru ve šnekovém podavači až na doraz. Kryt lisu **D6** nasuňte na sítko a pravotočivým pohybem ho upevněte ve víku nádoby (výtokový žlábek směřuje do zadní části nádoby). Následně na otvor v krytu nasuňte násypku **A4**. Při demontáži lisu na ovoce **D** postupujte opačným



způsobem. Pro uvolnění (pravotočivým pohybem) šnekového podavače **A3** ze sítka **D3** použijte vytvořený prolis v koncovce pěchovadla **A5**.

Použití

Umožňuje lisovat šťávy z měkkých bobulových a citrusových plodů. Vylisovaná šťáva odtéká žlábkem v krytu do připravené nádoby a odpad (dužnina) se ukládá v nádobě pod lisem. Nezaměňujte si funkci lisu na ovoce s odstředivým odšťavňovačem.

Doporučení

Citrusové plody zbavte kůry. Při lisování šťávy z rybízu, ponechte nejlépe celé hrozny. Plody vkládejte do plnicího otvoru tak, aby je šnekový podavač stačil pobírat a pěchovadlem **A5** lehce stlačujte. Při tomto způsobu zpracování nedochází k přetěžování pohonné jednotky. V případě, že se nad šnekovým podavačem začne hromadit větší množství šťávy, je nutné pohonnou jednotku kuchyňského robotu vypnout, lis na ovoce demontovat a pročistit. Časy příprav (zpracování) se pohybuje se v jednotkách minut a závisí na množství, druhu a kvalitě použitých plodů.

IV. UKLÁDÁNÍ PŘÍDAVNÝCH STROJKŮ

Skříňka **A6** slouží k bezpečnému a úspornému uložení veškerého příslušenství, zabraňuje jeho otupení a mechanickému poškození. Na zadní straně jsou otvory pro zavěšení skříňky na stěnu.

V. ÚDRŽBA

Před kteroukoli manipulací s přídatnými strojkami vytáhněte vidlici napájecího přívodu pohonné jednotky z el. zásuvky! Nepoužívejte drsné a agresivní čisticí prostředky!

Čištění převodovky **A1** a unášče **C1** provádějte pouze vlhkým hadříkem s přídavkem saponátu. Ostatní příslušenství ihned po použití umyjte v teplé vodě s přídavkem saponátu (můžete použít i myčku nádobí). Pro snadnější čištění mlýnku na mák ho můžete demontovat (obr. 3) tak, že budete otáčet regulátorem hrubosti mletí **C4** proti směru hodinových ručiček až vyšroubujete unášec **C1**, následně můžete odejmout mlecí kameny **C2**. Opačným způsobem proveďte sestavení mlýnku na mák. Při zakládání mlecího kamene do tělesa mlýnku je nutné dodržet správnou polohu určenou třemi výstupky. Některé přísady mohou určitým způsobem příslušenství zbarvit. To však nemá na funkci spotřebiče žádný vliv a toto zbarvení obvykle za určitou dobu samo zmizí. Výlisky z plastu nikdy nesaňte nad zdrojem tepla (např. kamna, el./plynový sporák).

VI. EKOLOGIE



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

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



Nedodržením pokynů výrobce zaniká právo na záruční opravu!

Případné další informace o spotřebiči získáte na Infolince 844 444 000 nebo internetové adrese www.eta.cz.

VII. TECHNICKÁ DATA

Hmotnost cca (kg) 3,0

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

– NV č. 17/2003 Sb., kterým se stanoví technické požadavky na elektrická zařízení nízkého napětí (odpovídá Směrnici Rady č. 2006/95/ES v platném znění).

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

Nepodstatné odchytky od standardního provedení, které nemají vliv na funkci výrobku, si výrobce vyhraňuje.

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

Nebezpečí udušení. PE sáček odkládejte mimo dosah dětí. Sáček není na hraní.

VÝROBCE: ETA a.s., Poličská 444, 539 01 Hlinsko 1, Česká republika..

NÁVOD NA OBSLUHU

I. BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA

- Pred prvým uvedením do prevádzky si pozorne prečítajte návod na obsluhu, prezrite si obrázky a návod si uschovajte
- **Výrobok je určený len na použitie v domácnostiach a podobné účely!**
- Spotrebič nie je určený na používanie osobami (vrátane detí), ktorých fyzická, zmyslová alebo mentálna neschopnosť, či nedostatok skúseností a znaností zabraňuje v bezpečnom používaní spotrebiča, pokiaľ na nich nebude dohliadané alebo pokiaľ neboli inštruované, čo sa týka použitia spotrebiča osobou zodpovednou za ich bezpečnosť. Na deti by sa malo dohliadať, aby sa zaistilo, že sa nebudú so spotrebičom hrať.
- **Spotrebič nenechávajte v činnosti bez dozoru.**
- Spotrebič nepoužívajte, ak nepracuje správne alebo spadol na zem a poškodil sa. V takýchto prípadoch odneste spotrebič do špecializovaného servisu, aby preverili jeho bezpečnosť a funkčnosť.
- Doplnkové príslušenstvo zložte presne podľa pokynov v návode na obsluhu, akékoľvek iné kombinácie zloženia strojčekov sú z hľadiska správnej funkcie neprípustné!
- Doplnkové príslušenstvo nezapínajte bez vložených potravín.
- Doplnkové príslušenstvo nevymieňajte počas chodu pohonnej jednotky kuchynského robota.
- Pred každým nasadením doplnkového príslušenstva na pohonnú jednotku, pred ich výmenou alebo manipuláciou s nimi a ich pohyblivými časťami vypnite pohonnú jednotku prepnutím prepínača do polohy **0**. Po skončení práce spotrebič vždy odpojte od elektrickej siete!
- Ak počas prevádzky zložíte kryt doplnkového príslušenstva, bezpečnostná poistka vo veku zastaví rotujúce časti, pohonná jednotka však zostane stále v činnosti! V tomto stave v žiadnom prípade nesmiete manipulovať so strojčkmi. Pohonnú jednotku najskôr vypnite prepnutím prepínača do polohy **0**!
- Prevodovku **A1** a unášač **C1** nikdy neponárajte do vody, ani neumývajte pod tečúcou vodou!
- Nepoužívajte bezpečnostnú poistku ovládanú vekom nádoby **A2** na vypínanie pohonnej jednotky kuchynského robota.
- Skôr ako snímate veko nádoby **A2**, nechajte rotujúce časti doplnkového príslušenstva celkom zastať.
- Nikdy nevsúvajte predmety (napr. **prsty, vidličku, nôž, stierku, lyžicu**) do násypných otvorov rotujúcich častí spotrebiča a doplnkového príslušenstva (na tento účel používajte priložené zatlačadlo **A5**).
- Ak sa spracúvané potraviny začnú zachytávať v doplnkovom príslušenstve (napr. **mlynčeku na mäso, lise na ovocie**), spotrebič vypnite, prídavný strojček demontujte a vyčistite.
- Pri manipulácii a čistení doplnkového príslušenstva venujte zvýšenú pozornosť kovovým častiam (sú ostré).
- Výrobca nezodpovedá za škody spôsobené nesprávnym používaním doplnkového príslušenstva (napr. **znehodnotenie potravín, poranenie, porezanie**) a nie je povinný

poskytnúť záruku na spotrebič v prípade nedodržania zhora uvedených bezpečnostných upozornení.

SK

II. OPIS PRÍSLUŠENSTVA (obr. 1)

A – Spoločné časti príslušenstva

- A1 – prevodovka
- A2 – veko nádoby (s mechanickou bezpečnostnou poistkou)
- A3 – špirálovitý podávač (použitie: mlynček na mäso a lis na ovocie)
- A4 – násypka
- A5 – zatláčadlo
- A6 – skrinka

B – Mlynček na mäso

- B1 – nôž
- B2 – vymeniteľné platničky (jemné/hrubé mletie)
- B3 – kryt mlynčeka na mäso

C – Mlynček na mak

- C1 – unášač
- C2 – mlecie kamene
- C3 – teleso
- C4 – regulátor mletia

D – Lis na ovocie

- D1 – vyhadzovač
- D2 – podložka
- D3 – gumové tesnenie
- D4 – sitko
- D5 – kryt špirály
- D6 – kryt lisu na ovocie

III. PRÍPRAVA NA POUŽITIE

Odstráňte všetok obalový materiál a vyberte doplnkové príslušenstvo. Pred prvým uvedením do činnosti umyte všetky časti, ktoré sa dostanú do styku s potravinami, roztokom teplej vody a saponátu, dôkladne ich opláknite čistou vodou a utrite dosucha. Mlynčeka na mak umyte iba teleso a mlecie kamene. Množstvo spracúvaných potravín dávkujte tak, aby ste neprekročili maximálny objem nádoby vyznačený **ryskou**. Väčšie množstvo spracúvaných potravín rozdeľte na niekoľko dávok a priebežne kontrolujte obsah nádoby. Odporúčame občas prácu prerušiť, spotrebič vypnúť a odstrániť potraviny, ktoré sa nalepili na doplnkové príslušenstvo či nádobu alebo ich upchali (pozri text **I. BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA**). Pre všetko doplnkové príslušenstva nastavte regulátor otáčok na kuchynskom robotu do polohy **MAX**.

Prevodovka (A1)

Umožňuje znížiť otáčky hriadeľa tak, aby nimi bolo možné poháňať prídavné strojčeky. Prevodovka nevyžaduje žiadnu špeciálnu údržbu.

Mlynček na mäso (B)

Zostavenie (obr. 2b)

Prevodovku **A1** nasuňte na hriadeľ kuchynského robota. Veko **A2** položte na nádobu a pravotočivým pohybom zaistíte až do zaklapnutia poistky bezpečnostného zariadenia. Potom vložte zvolený typ platničky **B2** do veka **A2** tak, aby priehlbne v platničke zapadli do výstupkov vo veku. Na platničku vložte nôž **B1**. Potom ľavotočivým pohybom nasuňte na hriadeľ prevodovky **A1** širším koncom špirálový podávač **A3** tak, aby nôž zapadol do výstupku na špirálovom podávači. Kryt mlynčeka **B3** nasuňte na špirálový podávač a pravotočivým pohybom ho upevnite na veko nádoby. Potom do otvoru v kryte mlynčeka nasuňte násypku **A4**. Pri demontáži mlynčeka na mäso **B** postupujte opačným spôsobom.



Použitie

Umožňuje pomletie všetkých druhov mias bez kostí, kože a šliach. Použitím výmennej platničky **B2** s rôznymi otvormi môžete si zvoliť buď jemné, alebo hrubé mletie mäsa. Mäso si najskôr nakrájajte na kocky (asi 3 x 3 x 3 cm). Jednotlivé kúsky mäsa vkladajte do plniaceho otvoru krytu a zatlačadlom **A5** zľahka tlačte až k špirálovému podávaču (strojček nadmerne nezaťažujte). Pomleté mäso padá do nádoby pod mlynčekom.

Odporúčania

Nemeňte zmrazené mäso. Aby sa strojček ľahšie čistil, na záver pomelte tvrdé pečivo (napr. **rožok**, **zemľu**). Čas prípravy (spracovania) sa pohybuje v minútach a závisí od množstva, druhu a kvality použitého mäsa.

Mlynček na mak (C)

Zostavenie (obr. 2c)

Prevodovku **A1** nasuňte na hriadeľ kuchynského robota. Veko **A2** položte na nádobu a pravotočivým pohybom zaistíte až do zaklapnutia poistky bezpečnostného zariadenia. Potom vložte zostavený mlynček na mak **C** (s voľne sa otáčajúcimi kameňmi **C2**) na hriadeľ prevodovky **A1** a pravotočivým pohybom ho upevníte vo veku nádoby **A2**. Pri demontáži mlynčeka na mak **C** postupujte opačným spôsobom. Na ľahšie čistenie môžete mlynček na mak ešte viac rozmontovať (pozri text **V. ÚDRŽBA**).

Použitie

Na mletie maku. Jemnosť mletia nastavte otočným regulátorom **C4**. Otáčaním regulátora pravotočivým pohybom sa zmenšuje vzdialenosť medzi mlecími kameňmi, a tým sa mení jemnosť mletia. Nikdy nepriťahujte mlecie kamene násilím! Mak nasypťe do násypného priestoru telesa mlynčeka (maximálne 150 g), drážky v mlecích kameňoch samé dávkujú množstvo spracúvaného maku.

Odporúčania

Meľte iba suchý mak. Aby mak zostal sypký, mak sa pri mletí musí drviť, a nie lisovať. Inak by stratil svoju charakteristickú chuť. Čas prípravy (spracovania) sa pohybuje v minútach a závisí od množstva, druhu a kvality použitého maku.

Lis na ovocie (D)

Zostavenie (obr. 2d)

Prevodovku **A1** nasuňte na hriadeľ kuchynského robota. Veko **A2** vložte na nádobu a pravotočivým pohybom ju zaistíte až do zaklapnutia poistky bezpečnostného zariadenia. Na hriadeľ prevodovky **A1** nasunte až na doraz vyhadzovač **D1**. Potom vložte podložku **D2** do veka **A2** tak, aby priehlbne v podložke zapadli do výstupkov veka. Na podložku vložte gumové tesnenie **D3** tak, aby sa nasunulo súčasne aj na hriadeľ prevodovky **A1**. Potom vložte na tesnenie sitko **D4** tak, aby dva výstupky v plastovej prírubie sitka zapadli do priehlbni v podložke. Potom vložte do sitka ľavotočivým pohybom užší koniec špirálového podávača **A3** tak, aby sa nasunul na hriadeľ prevodovky **A1**. Kryt **D5** zasuňte do otvoru v špirálovom podávači až nadoraz. Kryt lisu **D6** nasuňte na sitko a pravotočivým pohybom ho upevníte do veka nádoby (výtokový pyštek smeruje do zadnej časti nádoby). Potom na otvor v kryte nasuňte násypku **A4**. Pri demontáži lisu na ovocie **D** postupujte

opačným spôsobom. Na uvoľnenie (pravotočivým pohybom) špirálového podávača **A3** zo sitka **D4** použite vytvorenú priehlbinku na konci zatláčadla **A5**.

SK

Použitie

Umožňuje lisovať šťavy z mäkkých bobuľových a citrusových plodov. Vylisovaná šťava odteká pyštekcom do pripravenej nádoby a odpad sa ukladá v nádobe pod lisom. Nezamieňajte si funkciu lisu na ovocie s odstredivkovým odšťavovačom.

Odporúčanie

Citrusové plody zbavte kôry. Pri lisovaní šťavy z ríbezlí ponechajte ich v celých strapčekoch. Plody vkladajte do plniaceho otvoru tak, aby ich špirálový podávač stačil zbierať a zatláčadlom **A5** ich zľahka stláčajte. Pri tomto spôsobe spracovania sa nepreťažuje pohonná jednotka. V prípade, že sa nad špirálovým podávačom začne sústreďovať väčšie množstvo šťavy, treba zastaviť pohonnú jednotku, lis na ovocie demontovať a prečistiť. Čas spracovania sa pohybuje v minútach a závisí od množstva, druhu a kvality spracúvaných plodov.

IV. UKLADANIE PRÍDAVNÝH STROJČEKOV

Na odkladanie strojčekov je určená skrinka **A6**, ktorá zabezpečuje ich úsporné a bezpečné uloženie a chráni ich pred otupením a mechanickým poškodením. Na zadnej strane má skrinka otvory umožňujúce jej zavesenie na stenu.

V. ÚDRŽBA

Pred každou manipuláciou s prídavnými strojčkami vytiahnite vidlicu napájacieho prívodu pohonnej jednotky z elektrickej siete. Nepoužívajte drsné a agresívne čistiace prostriedky! Prevodovku **A1** a unášač **C1** čistite iba vlhkou handričkou namočenou v roztoku vody a saponátu. Ostatné príslušenstvo ihneď po použití umyte v teplej vode s pridaním saponátu (možno použiť aj umývačku riadu). Aby bolo možné mlynček na mak ľahšie čistiť, možno ho demontovať (obr. 3) tak, že budete otáčať regulátorom hrubosti mletia **C4** v protismere hodinových ručičiek, až kým nevyskrutkujete unášač **C1**. Potom môžete sňať mlecie kamene **C2**. Čistý mlynček na mak zložte opačným spôsobom. Pri zakladaní mlecieho kameňa do telesa mlynčeka treba dodržať správnu polohu určenú tromi výstupkami. Niektoré prísady môžu určitým spôsobom zafarbiť príslušenstvo. Nemá to vplyv na funkciu spotrebiča a zafarbenie sa zvyčajne po určitom čase samo stratí. Výlisky z plastu nikdy nesušte nad zdrojom tepla (napr. kachľami, elektrickým/plynovým sporákom).

VI. EKOLÓGIA



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



najbližšieho zberného miesta (viď www.envidom.sk). Pri nesprávnej likvidácii tohto druhu odpadu môžu byť v súlade s národnými predpismi udelené pokuty.

**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 získate na internetovej adrese www.eta.sk.

VII. TECHNICKÉ ÚDAJE

Hmotnosť približne (kg)

3,0

Na výrobok bolo vydané ES vyhlásenie o zhode podľa zákona č. 264/1999 Z.z. v platnom znení. Výrobok spĺňa požiadavky nižšie uvedených nariadení vlády v platnom znení:

— NV č. 308/2004 Z.z., ktorým sa ustanovujú podrobnosti o technických požiadavkách a postupoch posudzovania zhody pre elektrické zariadenia, ktoré sa používajú v určitom rozsahu napätia (zodpovedá Smernici Rady č. 2006/95/ES v platnom znení).

Na výrobok bolo vydané vyhlásenie o zhode podľa zákona č. 272/1994 Z.z. o ochrane zdravia ľudí v platnom znení. Výrobok je v súlade s Nariadením Európskeho parlamentu a Rady č. 1935/2004/ES o materiáloch a predmetoch určených pre styk s potravinami. Výrobca si vyhradzuje nepodstatné zmeny štandardného vyhotovenia, ktoré nemajú vplyv na funkciu výrobku.

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

Nebezpečenstvo udusenía. PE vrecko odkladajte mimo dosahu detí. Vrecko nie je na hranie.

VÝROBCA: ETA a.s., Poličská 444, 539 01 Hlinsko 1, Česká republika.

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

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

I. ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

- Перед первым применением прибора следует внимательно ознакомиться с содержанием настоящей инструкции включая рисунки и инструкцию сохранить.
- **Прибор предназначен исключительно для бытовых нужд!**
- **Не позволяйте без присмотра манипулировать с прибором детям или другим недееспособным лицам!**
- **Не оставляйте без присмотра включенным прибор!**
- Никогда не пользуйтесь прибором в случае его неправильной работы (упал на пол и повредился). В таком случае отнесите изделие в специализированную электромастерскую на проверку его безопасности и правильной работы.
- Дополнительные принадлежности собирайте в соответствии с указанием по эксплуатации, любые другие комбинации сборки принадлежностей с точки зрения правильной работы изделия недопустимы!
- Принадлежности не меняйте во время работы двигателя кухонного робота!
- Перед каждым насаживанием принадлежностей на двигатель или их обменом и во время какой либо манипуляции с принадлежностями и их движущихся деталей выключите двигатель поворотом переключателя в положение "0" и после окончания работы отсоедините изделие от розетки электрической сети!
- В случае случайного снятия крышек принадлежностей во время работы изделия произойдет, благодаря предохранителю находящегося в крышке, остановка вращающихся деталей принадлежностей, хотя двигатель не прекращает работать! В этом случае не допускается никакая либо манипуляция с принадлежностями, двигатель сначала необходимо выключить установив переключатель в положение "0"!
- Коробку передач **A1** и поводок **C1** никогда не погружайте в воду и не промывайте под струей воды!
- Не пользуйтесь предохранителем управляемым крышкой сосуда **A2** для выключения двигателя кухонного робота.
- Прежде чем удалить крышку сосуда **A2** дождитесь пока вращающиеся детали принадлежностей полностью остановятся.
- Никогда не суйте предметы (например **палец, вилку, нож, ложку, шпатель**) в загрузочные отверстия, вращающихся деталей изделия и принадлежностей (для этой цели пользуйтесь только прилагаемым толкателем **A5**).
- Если перерабатываемые продукты начнут прилипать к принадлежностям (например **мясорубке, соковыжималке**) изделие выключите, снимите дополнительное приспособление и вычистите.
- Во время работы и очищения дополнительных приспособлений соблюдайте повышенную осторожность, металлические детали очень острые.
- Производитель не несет ответственность за ущерб, вызванный неправильной эксплуатацией дополнительных приспособлений.

II. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА (рис. 1)

A – Общие детали принадлежностей

- A1 – коробка передач
- A2 – крышка сосуда (с механическим предохранителем)
- A3 – шнек (для мясорубки и соковыжималки)
- A4 – воронка
- A5 – пластиковый толкатель
- A6 – коробка для хранения принадлежностей

B – Мясорубка

- B1 – нож
- B2 – сменные пластинки (мелкий/крупный помол)
- B3 – крышка мясорубки

C – Мельница на мак

- C1 – поводок
- C2 – жернова
- C3 – корпус
- C4 – регулятор помола

D – Соковыжималка

- D1 – выталкиватель
- D2 – подкладка
- D3 – резиновое уплотнение
- D4 – ситечко
- D5 – пробка шнека
- D6 – крышка соковыжималки

III. ПОДГОТОВКА К УПОТРЕБЛЕНИЮ

Удалите весь упаковочный материал и вытяните приспособления. Перед первым применением помойте все детали, которые могут находиться в процессе работы в контакте с продуктами, в горячей воде с добавкой моющего средства, тщательно ополосните и вытрите. У мельницы на мак помойте только корпус и жернова. Количество перерабатываемых продуктов не должно превысить максимальный объем сосуда обозначенного отметкой. Большое количество перерабатываемых продуктов необходимо разделить на несколько порций и регулярно контролировать содержание сосуда. Рекомендуем во время работы время от времени сделать перерыв, изделие выключить и удалить случайно прилипшие продукты или продукты засорившие дополнительные приспособления или сосуд (смотри абзац **I. ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ**). При работе с любыми приспособлениями поверните регулятор оборотов кухонного комбайна в положение "**MAX**".

Коробка передач (A1)

Предназначена для понижения оборотов вала приводной единицы кухонного комбайна так, чтобы ими можно было приводить в движение дополнительные приспособления. Она не нуждается ни в каком специальном уходе.

Мясорубка (B)

Сборка (рис. 2b)

Коробку передач **A1** посадите на вал кухонного комбайна. Крышку **A2** положите на сосуд и поворотом в правую сторону зафиксируйте до щелчка предохранителя.

Вставьте пластинки **B2** в крышку **A2** так, чтобы пазы на пластинке совпали с пазами в крышке. На пластинку положите нож **B1**. Движением в левую сторону посадите на вал коробки передач **A1** более широким концом шнек **A3** так, чтобы нож совпал с пазами шнека. Крышку мясорубки **B3** посадите на шнек и движением в правую сторону закрепите ее в крышку сосуда. После этого в отверстие крышки мясорубки вставьте воронку **A4**. Разборку изделия проводите обратным путем.

Применение

Для помола любого вида мяса. При использовании сменной пластинки **B2** с разными отверстиями можете выбрать мелкий или грубый помол мяса. Перед помолом мясо порежьте на кубики размера приблизительно 3х3х3 см. Отдельные кусочки мяса ложите в отверстия крышки и толкателем **A5** слегка прижмите к шнеку (приспособление не перегружайте). Готовый фарш укладывается в сосуде под мясорубкой.

Примечание

Никогда не перемалывайте замороженное мясо. Для удобного очищения мясорубки к концу работы перемолите черствый хлеб. Время подготовки (переработки) продуктов в пределах единиц минут и зависит от количества, вида и качества используемого мяса.

Изделие для помола мака (С)

Сборка (рис. 2с)

Коробку передач **A1** наденьте на ось кухонного комбайна. Крышку **A2** положите на емкость и поворотом в правую сторону зафиксируйте до щелчка предохранителя. После этого собранную мельницу для помола мака **С** (со свободно вращающимися жерновами **С2**) поставьте на ось коробки передач **A1** и поворотом в правую сторону зафиксируйте в крышке емкости **A2**. Разборку мельницы проводите обратным способом. Для удобной очистки можете мельницу полностью разобрать (см. абзац **V. УХОД**).

Применение

Для помола мака. Тонкость помола регулируется вращающим регулятором **С4**. Вращением регулятора в правую сторону уменьшаете расстояние между жерновами для помола и тем меняете тонкость/грубость помола. **Никогда не притягивайте камни грубой силой!** Мак засыпьте в загрузочную воронку корпуса мельницы (максимальное количество 150 г), пазы на жерновах сами регулируют количество перерабатываемого мака.

Рекомендации

Для помола используйте только сухой мак. При помоле мак должен дробиться, а не прессоваться, так чтобы оставался сыпучим и не потерял свой характеристический вкус. Время приготовления (переработки) в единицах минут и зависит от количества, вида и качества используемого мака.



Соковыжималка (D)

Сборка (рис. 2d)

Коробку передач **A1** вставьте на ось кухонного комбайна. Крышку **A2** положите на емкость и поворотом в правую сторону зафиксируйте до щелчка предохранителя. На ось коробки передач насадите до упора выталкиватель **D1**. Потом вставьте подкладку **D2** в крышку **A2** так, чтобы образовавшиеся пазы в подкладке совпали с пазами в крышке. На подкладку наденьте резиновое уплотнение **D3** так, чтобы одновременно наделось и на ось коробки передач **A1**. После этого положите на уплотнение ситечко **D4** так, чтобы два выступа в пластмассовом фланце ситечка совпали с пазами в подкладке. Теперь вложите в ситечко левовращающим движением узкий конец шнека **A3** так, чтобы оделся на ось коробки передач **A1**. Пробку шнека **D5** всуньте в отверстие шнека до упора. Крышку соковыжималки **D6** оденьте на ситечко и правовращающим движением ее укрепите к крышке емкости (выпускное отверстие направлено в заднюю часть емкости). Потом на отверстие в крышке вставьте воронку **A4**. Разборку соковыжималки **D** проводите обратным способом. Для освобождения (правовращающим движением) шнека **A3** из ситечка **D3** используйте специальный ключ сделанный в верхней части пластикового толкателя **A5**.

Применение

Предназначен для выжимания сока из мелких ягодообразных и citrusовых плодов. Выжатый сок стекает сливом в крышке в приготовленную посуду и отходы (мякоть) собираются в емкости под выжималкой. Не путайте функцию соковыжималки для фруктов с центробежной соковыжималкой для citrusовых.

Рекомендации

Очистите citrusы. При выжимании сока из смородины, лучше всего оставить всю кисточку. Плоды ложите в загрузочное отверстие и слегка прижимайте толкателем **A5** так, чтобы шнек успевал захватывать плоды. При таком способе переработки не происходит перегрузка двигателя. Если над шнеком начинается накапливаться большое количество сока, то необходимо двигатель кухонного комбайна выключить, соковыжималку разобрать и вычистить. Время приготовления (переработки) в единицах минут и зависит от количества, вида и качества используемых плодов.

IV. ХРАНЕНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

Коробка **A6** предназначена к безопасному и бережному хранению всех принадлежностей, препятствует их затуплению или механическому повреждению. На задней стороне коробки расположены отверстия для завешивания к стенке.

V. УХОД ЗА ИЗДЕЛИЕМ

Перед каждой манипуляцией с дополнительными принадлежностями отсоедините штепсельную вилку шнура питания двигателя от розетки электрической сети! Не применяйте абразивные и агрессивные чистящие средства! Очистку коробки передач **A1** и поводка **C1** проводите только влажной тряпкой с моющим средством. Остальные принадлежности сразу после использования помойте в теплой воде с добавкой моющего средства (можете

использовать также посудомоечную машинку). Для удобной очистки можете мельницу разобрать (рис. 3) вращением регулятора грубости помола **C4** против направления часовой стрелки пока не открутите поводок **C1**, после этого можете вытащить жернова **C2**. Сборку изделия для помола мака проводите обратным путем. При вкладывании жерновов в корпус мельницы необходимо соблюдать правильное положение определенного тремя выступами. Некоторые добовки могут определенным способом принадлежности окрасить. Это не является дефектом прибора, окраска через некоторое время исчезает. Пластмассовые принадлежности ни в коем случае не сушите над источником тепла (напр. печкой, эл./газовой плитой).

VI. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ



На всех частях поставляемого изделия, размеры которых это допускают, указано обозначение материала, использованного для изготовления упаковки, компонентов и принадлежностей с указанием способа их переработки. В случае, если электрический прибор больше не функционирует, его следует утилизировать с наименьшим ущербом для окружающей среды, в соответствии с нормативными актами органов Вашего местного самоуправления. В большинстве случаев Вы можете сдать прибор в местном пункте приема вторичного сырья.

Техническое обслуживание прибора капитального характера или требующее вмешательство в его внутренние части может проводить только специализированная ремонтная мастерская!

Несоблюдение указаний производителя лишает потребителя права гарантийного ремонта!

VII. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Масса (кг)

3,0

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

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

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

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.

Опасность удушения. Не давайте детям, возможность доступа к полиэтиленовому пакету. Пакет не предназначен для игры.

ETA a.s., Poličská 444, 539 01 Hlinsko 1, Czech Republic

KEZELÉSI ÚTMUTATÓ

I. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

- A készülék üzembehelyezése előtt figyelmesen olvassa el a használati utasítást, tanulmányozza át az ábrákat, majd az útmutatót gondosan őrizze meg.
- **A termék kizárólag háztartási vagy hasonló célokra készült!**
- **Gyermekek és nem jogképes személyek a készüléket felügyelet nélkül nem használhatják!**
- **A készüléket ne hagyja bekapcsolt állapotban felügyelet nélkül!**
- A készüléket ne használja, ha nem működik megfelelően, ha leesett a földre és megsérült. Ebben az esetben a készülék biztonságos és helyes működését szakszervizben ellenőriztesse.
- A segédgépeket pontosan a kezelési útmutató utasításai szerint állítsa össze, bármilyen más összeállítási kombináció a helyes működés szempontjából tilos!
- A segédgépek cseréje a meghajtó egység működése közben tilos!
- A segédgépeknek a meghajtó egységre való csatlakoztatása vagy cseréje előtt, vagy a segédgépekkel és mozgó részeivel való bármilyen manipuláció előtt kapcsolja ki a meghajtó egységet a kapcsoló "0" állásba helyezésével és a munka befejezése után mindig áramtalanítsa a készüléket!
- A segédgépek fedelének a véletlen levételekor működés közben a biztonsági reteszelő megállítja a segédgépek forgó részeit, de a meghajtó egység továbbra is működésben marad! Ebben az állapotban tilos bármilyen manipuláció a segédgépekkel, ehhez előbb ki kell kapcsolni a meghajtó egységet a kapcsoló "0" állásba helyezésével!
- A sebességváltót (**A1**) és a továbbító tengelyt (**C1**) ne merítse vízbe és ne mossa vízsugár alatt!
- A tartály (**A2**) fedelével működtetett biztonsági reteszelőt ne használja a meghajtó egység kikapcsolásához.
- Mielőtt leveszi a tartály (**A2**) fedelét, várja meg, amíg a segédgépek forgórészei teljesen megállnak.
- A töltőnyílásba, a készülék és a segédgépek forgórészeibe semmilyen tárgyat ne helyezzen (pl. **villát, kést, lapátkát, kanalat**), erre a célra csak a mellékelt tömördat használja **A5**.
- Amennyiben a feldolgozott élelmiszer a segédgép (pl. **a húsdaráló, gyümölcsprés**) falára ragad, kapcsolja ki a készüléket, szerelje szét a segédgépet és tisztítsa ki.
- A segédgépek kezelése és tisztítása során fokozott figyelmet szenteljen a fém alkatrészeknek (nagyon élesek).
- A gyártó nem felel a segédgépek és tartozékok nem rendeltetésszerű használatából eredő károkért és sérülésekért (pl. **az élelmiszer nem megfelelő feldolgozása, késbetét okozta sérülések**).

II. A TARTOZÉKOK LEÍRÁSA (1. ábra)

A – A tartozékok közös részei

A1 – sebességváltó

A2 – a tartály fedele (mechanikus biztonsági retesszel)

A3 – csiga (a húsdarálóhoz és a gyümölcspréshez)

A4 – betöltőtálca

A5 – tömörűd

A6 – tartozékszekrény

B – Húsdaráló

- B1 – kés
- B2 – cserélhető lyuktárcsák (finom / durva őrlés)
- B3 – húsdaráló fedele

C – Mákdaráló

- C1 – továbbító tengely
- C2 – őrlőkövek
- C3 – darálólház
- C4 – őrlési finomságszabályzó

D – Gyümölcsprés

- D1 – kidobó
- D2 – alátét
- D3 – gumi tömítés
- D4 – szűrő
- D5 – csigadugó
- D6 – gyümölcsprés fedele

III. ELŐKÉSZÍTÉS A HASZNÁLATRA

Távolítsa el az összes csomagolóanyagot és vegye ki a segédgépeket. Első használat előtt mosogatószeres meleg vízben mossa meg a készülék azon részeit, melyek érintkeznek az ételminerrel, majd alaposan öblítse le tiszta vízzel és törölje szárazra. A mákdarálónál csak a darálólházat és az őrlőköveket mossa meg. A feldolgozandó ételminer mennyiségét úgy válassza meg, hogy az ne legyen több, mint a tartály **megjelölt** maximális űrtartalma. Nagyobb mennyiségű ételminer esetén a feldolgozást több adagban kell végezni és folyamatosan ellenőrizni kell az edény tartalmát. Javasoljuk a munka időnkénti megszakítását, a készülék kikapcsolását és esetleg a segédgépet eltömő vagy az edény falára ragadt ételminer eltávolítását (lásd a **I. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK** c. fejezetet). Valamennyi segédgép számára a konyhagép fordulatszám-szabályzóját "MAX" helyzetbe kell állítani.

Sebességváltó (A1)

A konyhagép meghajtóegysége tengelyének alacsonyabb fordulatra való átállítására szolgál úgy, hogy az megfeleljen a segédgépek meghajtásának. A sebességváltó nem igényel semmilyen speciális karbantartást.

Húsdaráló (B)**Összeállítás (2b. ábra)**

A sebességváltót (**A1**) helyezze a konyhagép tengelyére. A fedelet (**A2**) tegye rá a tartályra és jobbfelé elfordítva rögzítse, amíg a biztonsági retesz be nem kattán. Ezután helyezze a kiválasztott típusú lyuktárcsát (**B2**) a fedélbe (**A2**) úgy, hogy a lyuktárcsa mélyedései a fedél kiugrásaiba kerüljenek. Helyezze a lyuktárcsára a kést (**B1**). Ezután balfelé elfordítva helyezze a sebességváltó (**A1**) tengelyére a szélesebb végével a csigát (**A3**) úgy, hogy a kés a csigán levő kiugrásra kerüljön. A húsdaráló fedelét (**B3**) helyezze a csigára és jobbfelé elfordítva rögzítse a tartály fedelében. Ezután a húsdaráló fedelében levő nyílásra helyezze a betöltőtálcát (**A4**). A húsdaráló (**B**) szétszerelését végezze fordított sorrendben.

Használat

Csonttól, íntól és bőrtől megtisztított mindeféle hús darálására szolgál. A cserélhető lyuktárcsa (**B2**) lehetővé teszi a finomabb vagy durvább darálást. A húst előbb vágja kockákra (cca 3 x 3 x 3 cm). Az egyes húsdarabokat helyezze a töltőnyílásba és a tömőrúd segítségével könnyedén nyomja le őket egészen a csigáig (a készüléket ne terhelje meg túlságosan). A megdarált hús a daráló alatti edénybe kerül.

H**Javaslatok**

Fagyasztott húst ne daráljon. A húsdaráló egyszerűbb tisztítása érdekében a munka végén valamilyen kemény péksüteményt daráljon le (pl. **kiflit, zsemlet**). A feldolgozások ideje csak néhány percig tart és a felhasznált hús mennyiségétől, fajtájától és minőségétől függ.

Mákdaráló (C)**Összeállítás** (2c. ábra)

A sebességváltót (**A1**) helyezze a konyhagép tengelyére. A fedelet (**A2**) tegye rá a tartályra és jobbfelé elfordítva rögzítse, amíg a biztonsági retesz be nem kattán. Ezután helyezze az összeállított mákdarálót (szabodon forgó őrlőkövekkel **C2**) a sebességváltó (**A1**) tengelyére és jobbfelé elfordítva rögzítse a tartály fedelében (**A2**). A mákdaráló szétszerelését (**C**) végezze fordított sorrendben. Tisztítása egyszerűbb, ha a mákdarálót is szétszereli (lásd a **V. KARBANTARTÁS** c. fejezetet)

Használat

Mák darálására szolgál. A darálás finomsága a szabályzó (**C4**) segítségével állítható be. A szabályzó jobbfelé való elfordításával csökken az őrlőkövek közötti távolság és így állítható be a finom/durva őrlés. **Az őrlőköveket erőszakkal meghúzni tilos!** A mákot szórja bele a daráló töltőnyílásába (a maximális mennyiség 150 g) és az őrlőkövekben levő hornyok saját maguk végzik a feldolgozandó mák mennyiségének az adagolását.

Javaslatok

Csak száraz mákot daráljon. Daráláskor a mákot zúzni kell, nem pedig sajtolni, hogy porhanyós legyen, nem kásaszerű és ne veszítse el jellegzetes ízét. A feldolgozások ideje csak néhány percig tart és a felhasznált mák mennyiségétől, fajtájától és minőségétől függ.

Gyümölcsprés (D)**Összeállítás** (2d. ábra)

A sebességváltót (**A1**) helyezze a konyhagép tengelyére. A fedelet (**A2**) tegye rá a tartályra és jobbfelé elfordítva rögzítse, amíg a biztonsági retesz be nem kattán. A sebességváltó tengelyére helyezze ütközésig a kidobót (**D1**). Ezután helyezze az alátétet (**D2**) a fedélbe (**A2**) úgy, hogy az alátét bemélyedései a fedél kiugrásaiba kerüljenek. Az alátétre helyezze a gumi tömitést (**D3**) úgy, hogy egyben rákerüljön a sebességváltó (**A1**) tengelyére is. Ezután helyezze a tömitésre a szűrőt (**D4**) úgy, hogy a szűrő műanyagkeretén levő két kiugrás az alátét bemélyedésébe kerüljön. Ezután helyezze a szűrőbe balfelé elfordítva a csiga (**A3**) keskenyebb végét úgy, hogy rákerüljön a sebességváltó (**A1**) tengelyére. A dugót (**D5**) helyezze a csiga nyílásába egészen ütközésig. A gyümölcsprés fedelét (**D6**) helyezze a szűrőre és jobbfelé elfordítva rögzítse a tartály fedelében (a kifolyási hornyok a tartály hátsó része felé irányul). Ezután helyezze a fedél nyílásába a betöltőtálcát (**A4**). A gyümölcsprés (**D**) szétszerelését végezze fordított sorrendben. A csiga (**A3**) meglazításához (jobbfelé való elfordítással) a szűrőből (**D3**) használja a tömörűd (**A5**) végén kialakított bemélyedést.

Használat

Lehetővé teszi gyümölcsle kipréselését puha bogyótermésből és citruszféle gyümölcsből. A kipréselt gyümölcsle a fedélen levő hornyon át folyik ki az odakészített edénybe és

a hulladék (rostok) a prés alatti edénybe kerül. A gyümölcsprés funkciója nem tévesztendő össze a gyümölcscentrifugával.



Javaslatok

A citrusféle gyümölcsöt hámozza meg. Ribizli feldolgozásakor hagyja egészben a fürtöket. A gyümölcsöt úgy helyezze a töltőnyílásba, hogy a csiga azt továbbítani tudja és a tömőrúddal (A5) könnyedén nyomja le. Az ily módon végzett feldolgozások a meghajtó egység nincs túlterhelve. Amennyiben a csiga felett nagyobb mennyiségű gyümölcslé halmozódik fel, ki kell a konyhagép meghajtó egységét kapcsolni, szét kell szerelni és ki kell tisztítani a gyümölcsprést. A feldolgozások ideje csak néhány percig tart és a felhasznált gyümölcs mennyiségétől, fajtájától és minőségétől függ.

IV. SEGÉDGEPEK TÁROLÁSA

A tartozékszekrény (A6) valamennyi tartozék biztonságos és helytakarékos tárolására szolgál, és védelmet nyújt a tompulás és mechanikus sérülések ellen. A hátsó oldalán nyílások vannak a szekrény felfüggesztéséhez a falra.

V. KARBANTARTÁS

A segédgépekkel való bármilyen manipuláció előtt a meghajtó egység csatlakozó kábelének a villás dugóját ki kell húzni az elektromos aljzatból! Ne használjon durva szemcséjű és agresszív tisztítószeret. A sebességváltó (A1) és a továbbító tengely (C1) tisztítását mosogatószeres nedves ronggyal végezze. A többi tartozékot közvetlenül a használat után mossa el mosogatószeres meleg vízben (vagy mosogatógépben). A mákdaráló egyszerűbb tisztításához a darálót szétszerelheti (3. ábra) úgy, hogy az örlésszabályzót (C4) elfordítja az óramutató járásával ellentétes irányba, amíg ki nem csavarja a továbbító tengelyt (C1), ezután kivetheti az örlőköveket (C2). A darálót fordított sorrendben állítsa össze. Az örlőkövek behelyezésekor ügyelni kell a megfelelő helyzetre, melyet három kiugrás határoz meg. Egyes anyagok feldolgozásakor a tartozékok bizonyos mértékig elszíneződhetnek. Ennek viszont semmilyen befolyása nincs a készülék működésére és ez az elszíneződés általában egy bizonyos idő eltelté után önmagától eltűnik. A műanyagból sajtolt tartozékokat sohase szárítsa hőforrás felett (pl. **kályha, elektromos vagy gáztűzhely**).

VI. KÖRNYEZETVÉDELEM



Amennyiben ezt a méretek lehetővé teszik, a készülék valamennyi elemén fel vannak tüntetve a csomagolóanyagok, komponensek és tartozékok gyártásához felhasznált anyagok jelzései, valamint ezek újrahasznosítása. A készülék élettartamának a befejeződése után ezeket az elemeket az e célra létesített gyűjtőhálózat közvetítésével semmisítse meg.

A gyártó utasításainak a be nem tartása esetén megszűnik a garanciális javítási kötelezettség!

VII. MŰSZAKI ADATOK

Tömeg (kg) cca

3,0

A gyártó fenntartja a termék működését nem befolyásoló, a standard kivitelétől eltérő, jelentéktelen változások jogát.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

I. WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

- Przed pierwszym uruchomieniem prosimy starannie przeczytać instrukcję obsługi, przejrzeć rysunki i schować instrukcję.
- Produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku w gospodarstwach domowych lub do podobnych celów!
- **Zabrania się manipulowania dzieciom i osobom niepełnosprawnym!**
- **Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru!**
- Urządzenia nie wolno używać, jeżeli nie pracuje poprawnie, jeżeli spadło na ziemię lub uległo uszkodzeniu. W takich przypadkach urządzenie należy dostarczyć do zakładu naprawy sprzętów gospodarstwa domowego w celu sprawdzenia jego działania i bezpieczeństwa pracy.
- Wyposażenie dodatkowe należy skompletować zgodnie z zaleceniami zawartymi w instrukcji obsługi, wszystkie inne kombinacje elementów wyposażenia są, z punktu widzenia poprawnego działania, niedopuszczalne!
- Nie wolno włączać wyposażenia dodatkowego bez włożonych produktów.
- Wyposażenia dodatkowego nie wolno wymieniać w czasie pracy jednostki napędowej maszynki do mięsa!
- Przed każdym włożeniem wyposażenia dodatkowego do jednostki napędowej, jego wymianą i każdą inną manipulacją z dodatkowymi urządzeniami i ich częściami ruchomymi należy wyłączyć jednostkę napędową przestawiając przełącznik w położenie „0”, a po zakończeniu pracy zawsze wyłączyć urządzenie z sieci elektrycznej!
- W razie przypadkowego zdjęcia osłony urządzeń dodatkowych podczas pracy, nastąpi dzięki wyłącznikowi znajdującemu się w pokrywie zatrzymanie wirujących części urządzeń dodatkowych, ale jednostka napędowa będzie nadal działać! W takim stanie niedopuszczalne są żadne manipulacje z maszynką, jednostkę napędową trzeba najpierw wyłączyć, przestawiając wyłącznik w położenie „0”!
- Przekładni **A1** i łącznika **C1** nigdy nie zanurza się do wody i nie myje w strumieniu wody!
- Wyłącznika bezpieczeństwa, sterowanego pokrywką naczynia **A2** nie stosuje się do wyłączania jednostki napędowej maszynki do mięsa.
- Przed zdjęciem pokrywki naczynia **A2**, czekamy aż wirujące części urządzeń dodatkowych zupełnie się zatrzymają.
- Nie wolno wkładać żadnych przedmiotów (na przykład **palców, widelca, noża, zmywaka, łyżki**) do otworów wyspowych, wirujących części urządzeń i urządzeń dodatkowych (w tym celu stosuje się tylko załączony popychacz **A5**).
- Jeżeli przetwarzane artykuły spożywcze zaczną zatrzymywać się w urządzeniach dodatkowych (na przykład **w młynku do mięsa, prasie do owoców**), urządzenie wyłączamy, demontujemy urządzenie dodatkowe i czyszcimy je.
- Przy manipulacji i czyszczeniu urządzeń dodatkowych poświęcamy szczególną uwagę metalowym częściom (są ostre).
- Producent nie odpowiada za szkody i skaleczenia spowodowane nieodpowiednim użyciem urządzeń dodatkowych i wyposażenia (na przykład **popsucie potraw, skaleczenia i zranienia**).

II. OPIS WYPOSAŻENIA (rys. 1)

A – Wspólne części wyposażenia

- A1 – przekładnia
- A2 – pokrywa naczynia (z mechanicznym zabezpieczeniem)
- A3 – ślimak (stosowany w młynku do mięsa i prasie do owoców)
- A4 – tacka do załadunku
- A5 – popychacz
- A6 – pudełko

B – Młynek do mięsa

- B1 – nóż
- B2 – wymienne sitka (drobne / grube mielenie)
- B3 – pokrywa maszynki do mięsa

C – Młynek do maku

- C1 – łącznik
- C2 – tarcze do mielenia
- C3 – korpus
- C4 – regulator mielenia

D – Prasa do owoców

- D1 – odrzutnik
- D2 – podkładka
- D3 – uszczelka gumowa
- D4 – sitko
- D5 – korek ślimaka
- D6 – osłona prasy do owoców

III. PRZYGOTOWANIE DO UŻYCIA

Usuwać opakowanie i wyjmujemy urządzenia dodatkowe. Przed pierwszym użyciem myjemy części, które zetkną się z artykułami spożywczymi w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia, dokładnie spłukujemy czystą wodą i wycieramy do sucha. W młynku do maku myjemy tylko korpus i tarcze do mielenia. Ilość przetwarzanych artykułów spożywczych dobieramy tak, żeby nie doszło do przekroczenia maksymalnej pojemności naczynia zaznaczonej **kreską**. Większą ilość artykułów spożywczych trzeba rozdzielić na kilka porcji i na bieżąco kontrolować napełnienie naczynia. Zaleca się co pewien czas przerwać pracę, wyłączyć urządzenie i usunąć artykuły spożywcze, które poprzyklepiały się, ewentualnie zapchały urządzenie dodatkowe lub naczynie (patrz ust. **I. WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA**). Dla wszystkich urządzeń dodatkowych nastawiamy regulator obrotów maszynki do mięsa w pozycję „MAX“.

Przekładnia (A1)

Służy do zmniejszenia obrotów wałka jednostki napędowej maszynki do mięsa tak, żeby można ją było napędzać urządzeniami dodatkowymi. Przekładnia nie wymaga żadnej szczególnej konserwacji.

Młynek do mięsa (B)

Montaż (rys. 2b)

Przekładnię **A1** nasuwamy na wałek maszynki do mięsa. Pokrywkę **A2** zakładamy na naczynie i przekręcamy w prawo, aż zadziała urządzenie zabezpieczające. Następnie zakładamy właściwe sitko **B2** w pokrywkę **A2** tak, żeby nacięcie w sitku trafiło na występ w pokrywce. Na sitko zakładamy nóż **B1**. Następnie przekręcając w lewo wsuwamy na wałek przekładni **A1** ślimak szerszym końcem **A3** tak, aby nóż zaczął o występ na ślimaku. Pokrywkę maszynki **B3** zakładamy na ślimak i obracając w prawo przymocowujemy do pokrywy naczynia. Następnie na otwór w pokrywie maszynki wsuwamy tackę do wsypywania **A4**. Przy demontażu maszynki do mięsa **B** postępujemy w odwrotny sposób.

PL Zastosowanie

Umożliwia zmielenie wszystkich rodzajów mięsa pozbawionego kości, ścięgien i skóry Stosując wymienne sitka **B2** o różnych otworach można wybrać mielenie mięsa drobne lub grube. Mięso wcześniej kroimy na kawałki o wymiarach (około 3 x 3 x 3 cm). Poszczególne kawałki mięsa wkładamy do otworu do napełniania i za pomocą popychacza **A5** lekko dociskamy do ślimaka (maszynki nie należy nadmiernie obciążać). Zmielone mięso wpada do naczynia pod maszynką.

Zalecenia

Mrożonego mięsa nie mielimy Żeby lepiej oczyścić maszynkę do mięsa mielimy na koniec suche pieczywo (na przykład **rogalik, bułkę**). Czas przygotowania (przetworzenia) wynosi kilka minut i zależy od ilości, garunku i jakości zastosowanego mięsa.

Młynek do maku (C)

Montaż (rys. 2c)

Przekładnię **A1** nasuwamy na wałek maszynki do mięsa. Pokrywkę **A2** wkładamy na naczynie i przekręcamy w prawo, aż zadziała urządzenie zabezpieczające. Następnie wkładamy zmontowany młynek do maku **C** (z luźno obracającymi się talerzami do mielenia **C2**) na wałek przekładni **A1** i przekręcając w prawo przymocowujemy go do pokrywy naczynia **A2**. Przy demontażu młynka do maku **C** postępuje się w odwrotnej kolejności. Żeby łatwiej wyczyścić młynek do maku można go bardziej rozebrać (potrz podpunkt **V. KONSERWACJA**).

Zastosowanie

Do mielenia maku. Grubość mielenia ustawia się za pomocą obrotowego regulatora **C4**. Obracając regulator w prawo zmniejszamy odległość między tarczami mielącymi, przez co zmienia się grubość mielenia. **Nigdy nie dokręcamy tarcz mielących na siłę!** Mak wysypujemy do pojemnika w korpusie młynka (maksymalna ilość wynosi 150 g), nacięcia w tarczach mielących same decydują o ilości przetworzonego maku.

Zalecenia

Do mielenia stosuje się tylko suchy mak. Podczas mielenia mak musi się kruszyć, a nie prasować, ma pozostać sypki, nie lepić się i zachować swój charakterystyczny smak. Czas przygotowania (przetworzenia) wynosi kilka minut i zależy od ilości, garunku i jakości zastosowanego maku.

Prasa do owoców (D)

Montaż (rys. 2d)

Przekładnię **A1** nasuwamy na wałek maszynki do mięsa. Pokrywkę **A2** wkładamy na naczynie i przekręcamy w prawo, aż zadziała urządzenie zabezpieczające. Na wałek przekładni wsuwamy aż do oporu odrzutnik **D1**. Następnie wkładamy podkładkę **D2** do pokrywy **A2** tak, aby przetłoczenia w podkładce trafiły na występy w pokrywce. Na podkładkę kładziemy gumową uszczelkę **D3** tak, aby wsunęła się jednocześnie na wałek przekładni **A1**. Następnie na uszczelkę wkładamy sitko **D4** tak, aby dwa występy w plastikowym kołnierzu sitka trafiły do dwu przetłoczeń w podkładce. Teraz wkładamy do sitka, przekręcając w lewo węższy koniec ślimaka **A3** tak, aby się nasunął na wałek przekładni **A1**. Korek **D5** wsuwamy do otworu w ślimaku do oporu. Pokrywkę prasy **D6** nasuwamy na sitko i obracając w prawo przymocowujemy do pokrywy naczynia (kanalik

wylotowy jest skierowany do tylnej części naczynia). Następnie na otwór w pokrywie zakładamy tackę do wsypywania **A4**. Przy demontażu prasy do owoców **D** postępuje się w odwrotnej kolejności. Do poluzowania (obracając w prawo) ślimaka **A3** od sitka **D3** używamy przetłoczenia w końcówce popychacza **A5**.

Zastosowanie

Umożliwia wyciskanie soku z miękkich owoców jagodowych i cytrusowych. Wyciśnięty sok spływa kanalikiem w obudowie do przygotowanego naczynia a odpad (wytlóczki) spadają do naczynia pod prasą. Prosimy nie mylić funkcji prasy do owoców z wirówką odśrodkową.

Zalecenia

Owoce cytrusowe obieramy ze skóry. Przy wyciskaniu soku z porzeczek, najlepiej jest pozostawić całe grona. Owoce wkłada się do otworu do napełniania tak, żeby ślimak nadążył je odbierać i za pomocą popychacza **A5** lekko się je dociska. Przy takim sposobie przetwarzania nie dochodzi do przeciążania jednostki napędowej. W przypadku, gdy nad ślimakiem zacznie gromadzić się większa ilość soku, należy wyłączyć jednostkę napędową maszyny do mięsa, prasą do owoców zdemontować i wyczyścić. Czas przygotowania (przetworzenia) wynosi kilka minut i zależy od ilości, garunku i jakości zastosowanych owoców.

IV. PRZECHOWYWANIE URZĄDZEŃ DODATKOWYCH

Pudełko **A6** służy do bezpiecznego i oszczędnego przechowywania wyposażenia, chroni przed jego stępieniem i uszkodzeniem mechanicznym. Na tylnej ścianie znajdują się otwory do zawieszania pudełka na ścianie.

V. KONSERWACJA

Przed każdą manipulacją z urządzeniami dodatkowymi należy wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka! Nie wolno używać ściernych i agresywnych środków czyszczących! Do czyszczenia przekładni **A1** i łącznika **C1** używa się wyłącznie wilgotnej szmatki z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Pozostałe elementy wyposażenia myje się zaraz po użyciu w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Żeby łatwiej umyć młnek do mielenia maku można go bardziej rozebrać (rys. 3) tak, że obracając regulator grubości mielenia **C4** w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara wykręcimy łącznik **C1**, potem można wyjąć tarcze mielące **C2**. Młynek do mielenia maku montuje się w odwrotny sposób. Po założeniu tarcz do mielenia do korpusu młynka trzeba zapewnić ich poprawne położenie ustalone trzema występami. Niektóre produkty mogą zabarwić wyposażenie urządzenia. To jednak nie ma żadnego wpływu na działanie urządzenia i zabarwienie to zwykle znika samo po pewnym czasie. Wytłoczek z tworzyw sztucznych nie należy suszyć nad źródłami ciepła (na przykład piecyk, grzejnik elektryczny/gazowy).

VI. EKOLOGIA



Jeżeli tylko rozmiary na to pozwalają to na wszystkich elementach wydrukowano znaki materiałów zastosowanych do produkcji opakowań, komponentów i wyposażenia, jak również ich przetwórstwa wtórnego. Symbole umieszczone na produktach lub w załączonej dokumentacji oznaczają, że zastosowane elementy nie można poddawać utylizacji wraz z odpadem komunalnym. Produkt należy przynieść do specjalnych punktów zbiorczych, w których będą przyjęte bez opłaty. Dzięki poprawnej utylizacji

PL pomogą Państwo zachować cenne źródła i wspomogą w profilaktyce ewentualnych negatywnych wpływów na środowisko naturalne i zdrowie ludzkie, na co mogłyby mieć negatywne wpływy niepoprawna utylizacja odpadu. W celu uzyskania następujących szczegółowych informacji dotyczących utylizacji należy zwrócić się do najbliższego urzędu lub punktu zbiorczego. Niewłaściwy sposób utylizacji urządzenia może podlegać karze – zgodnie z przepisami krajowymi i międzynarodowymi.

Nie dotrzymanie wskazówek producenta powoduje utratę prawa do napraw gwarancyjnych!

VII. DANE TECHNICZNE

Masa zespołu napędowego (kg) około 3,0

Producent zastrzega sobie prawo na nieważne odchyłki od wykonania standardowego, które nie mają wpływ na działanie wyrobu.

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

Niebezpieczeństwo uduszenia. Torebkę z PE położyć w miejscu będącym poza zasięgiem dzieci. Torebka nie służy do zabawy!

INSTRUCȚIUNI DE FOLOSIRE

I. MĂSURI DE protecție

- Înainte de prima punere în funcțiune citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare, studiați desenele și păstrați-le.
- **Aparatul este destinat doar pentru folosirea casnică și pentru scopuri asemănătoare.**
- **Nu permiteți manipularea de către copii sau persoane necompetente fără supraveghere!**
- **Nu lăsați aparatul în funcțiune fără supraveghere!**
- Nu folosiți niciodată aparatul în cazul în care nu funcționează corect sau a căzut jos defectându-se. Într-o astfel de situație, duceți aparatul într-un atelier de reparații aparate electrice pentru a verifica securitatea și corectitudinea funcționării lui.
- Asamblați accesorii conform indicațiilor din „Instrucțiuni de folosire”, orice altă combinație de asamblare a lor nefiind admisibilă pentru funcționarea lor corectă.
- Nu înlocuiți accesoriile în timpul mersului unității de antrenare a robotului de bucătărie.
- Înaintea introducerii oricărui accesoriu pe procesor, înaintea înclocuirii echipamentului sau în cursul manipulării accesoriilor sau părților mobile ale acestora, deconectați unitatea de antrenare punând selectorul în poziția „0”, iar după ce terminați de lucru, decuplați aparatul de la rețeaua electrică.
- În caz de scoatere întâmplătoare a capacelor de la accesorii, părțile rotative ale acestora se opresc datorită siguranței de protecție din capacul lor, unitatea de antrenare rămânând însă în stare de funcționare. În astfel de caz, se interzice orice fel de manipulare a accesoriilor, în primul rând trebuie deconectată unitatea de antrenare prin punerea selectorului în poziția „0”.
- Nu scufundați niciodată în apă cutia de viteze **A1** și melcul **C1**, nu le spălați sub jeturi de apă.
- Pentru a opri unitatea de antrenare a robotului de bucătărie nu folosiți siguranța de protecție comandată de capacul vasului **A2**.
- Înainte de a scoate capacul vasului **A2**, așteptați să se oprească definitiv partea rotativă a aparatului.
- Nu introduceți niciodată obiectele în orificiul de umplere, în părțile rotative ale aparatului și în accesorii (de exemplu: **degetele furculiță, cuțit, raclor, lingură**). În acest scop folosiți doar presele atașate **A5**.
- În cazul în care particulele alimentelor prelucrate în aparatele se prind (de ex.: **în mașină de tocat carne, presă pentru fructe**), opriți aparatul, demontați accesoriul și curățați-l.
- La manipularea accesoriilor și curățarea lor acordați o atenție sporită pieselor metalice (sunt foarte ascuțite).
- Producătorul nu oferă garanții pentru pagubele și răniile produse prin folosirea necorespunzătoare a aparatului și a accesoriilor (de ex.: **deteriorarea alimentelor, răniri produse de tășurile**).

II. descrierea echipamentelor (fig. 1)

A – Piese comune folosite pentru toate aparatele

- A1 – cutia de viteze
- A2 – capacul vasului (cu siguranță de protecție mecanică)
- A3 – melc (se folosește pentru mașină de tocat carne și presă pentru fructe)
- A4 – pâlnia în care se introduc alimentele
- A5 – presa cu care se îndeasă alimentele
- A6 – carcasă

B – Mașină de tocat carne

- B1 – cuțit
- B2 – plăcuțe interschimbabile (tocătură fină / tocătură mare)
- B3 – carcasa mașinii de tocat carne

C – Mașină de măcinat mac

- C1 – melc
- C2 – pietre de măcinat
- C3 – corp
- C4 – regulator de măcinare

D – presă pentru fructe

- D1 – împingător
- D2 – șaibă
- D3 – garnitură din cauciuc
- D4 – sită
- D5 – dopul melcului
- D6 – capacul presei pentru fructe

III. PREGĂTIREA APARATELOR PENTRU UTILIZARE

Înlăturați ambalajul și scoateți accesoriile. Înainte de prima folosire, spălați toate părțile care intră în contact cu alimentele, folosind apă caldă cu detergent. Clățiți-le cu apă curată și ștergeți-le bine astfel încât să fie uscate. La mașina de măcinat mac se va spăla numai corpul și pietrele. Alegeți cantitatea alimentelor astfel încât aceasta să nu depășească volumul maxim al vasului, acesta fiind marcat cu **semnul**. O cantitate mai mare de alimente trebuie împărțită în mai multe tranșe, controlându-se tot timpul nivelul de umplere al vasului. Se recomandă să întrerupeți, din când în când, la anumite intervale de timp, folosirea aparatului; să-l opriți și, eventual, să curățați particulele de alimente care s-au lipit de aparat ori au înfundat aparatul sau vasul (vezi **I. MĂSURI DE PROTECȚIE**). Regulatorul de turații se va seta pentru oricare dintre aceste aparate în poziția „**MAX**”.

Cutia de viteze (A)

Servește la modificarea turațiilor axului motorului astfel încât accesoriile folosite să funcționeze conform proiectării. Cutia de viteze nu cere nici o întreținere specială.

Mașină de tocat carne (B)

Asamblare (fig. 2b).

Introduceți cutia de viteze **A1** pe axul aparatului electrocasnic. Puneți capacul **A2** pe vas, închizându-l prin rotire spre dreapta până când siguranța de protecție face un clic. După aceea introduceți plăcuța selectată **B2** în capacul **A2** astfel încât extensiile de la capac să se fixeze perfect în canalurile din plăcuță. Pe plăcuța puneți cuțitul **B1**. După aceea luați melcul **A3** cu capătul mai larg în față și, rotindu-l spre stânga, îl introduceți în axul cutiei de viteze **A1** astfel încât cuțitul să intre în canalul de la melc. Aplicați carcasa mașinii **B3** pe melc, fixând-o pe capacul vasului prin rotire spre dreapta. După aceea introduceți pâlnia **A4** în orificiul din carcasa mașinii de tocat carne. În caz de demontare a mașinii de tocat carne **B** se procedează în sens invers.

Utilizare

Mașina permite tocarea oricărui fel de carne dezosată, fără tendoane și piele. Folosind plăcuțele interschimbabile **B2** cu secțiuni de diferite mărimi, alegeți tocarea mai fină sau mai mare. Carnea trebuie dinainte tăiată în bucățele de cca 3 x 3 x 3 cm. Bucățele de carne se introduc în pâlnia din carcasa mașinii și cu ajutorul presei **A5** se exercită o presiune slabă asupra lor pentru a le apropia de melcul mașinii (a nu se suprasolicita mașina!). Carnea tocată se așează în vasul de dedesubtul mașinii.

Recomandări

Nu tocați carnea congelată. Pentru a curăța mașina mai ușor, tocați la sfârșitul lucrului câteva bucățele de pâine albă uscată (de ex.: **corn**, **chiflă**). Prepararea cărnii (prelucrarea) durează câteva minute, timpul de preparare depinzând de cantitatea, felul și calitatea cărnii.

Mașină de măcinat mac (C)

Asamblare (fig. 2c).

Introduceți cutia de viteze **A1** pe axul aparatului electrocasnic. Puneți capacul **A2** pe vas, închizându-l prin rotire spre dreapta până când siguranța de protecție face un clic. După aceea introduceți mașina de măcinat mac **C** (cu pietrele ce rotesc liber **C2**) în axul cutiei de viteze **A1** și rotindu-l spre stânga fixați-l în capacul vasului **A2**. În caz de demontare a mașinii de măcinat mac **C** se procedează în sens invers. Pentru a curăța mașina de măcinat mac este recomandabil să o demontați (vezi alineatul **V. ÎNTREȚINERE**).

Utilizare

În caz de măcinare a macului nivelul de finețe a măcinării se setează cu ajutorul selectorului rotativ **C4**. Rotindu-l spre dreapta, distanța dintre pietrele de măcinat se reduce, modificându-se astfel și mărimea macului măcinat, acesta fiind mai fin sau mai mare. **Nu strângeți niciodată pietrele cu forță!** Vărsați macul în cuva pentru mac nemăcinat a mașinii (volumul maxim este 150 g), canalurile din pietrele de măcinat asigurând dozarea macului de măcinat.

Recomandări

Folosiți pentru prelucrare numai mac uscat. În timpul măcinării, macul trebuie să fie pisat și nu doar presat pentru ca să rămână nisipos, să nu fie pastos și să nu-și piardă gustul caracteristic. Prepararea macului (prelucrarea) durează câteva minute, timpul de preparare depinzând de cantitatea, felul și calitatea macului folosit.

Introduceți cutia de viteze **A1** pe axul aparatului. Puneți capacul **A2** pe vas, închizându-l prin rotire spre dreapta până când siguranță de protecție face un clic. Introduceți împingătorul **D1** pe axul cutiei de viteze, până la capăt. După aceea introduceți șaiba **D2** în capacul **A2** astfel încât extensiile de la capac să se fixeze perfect în canalurile din șaibă. Pe șaiba puneți garnitura de cauciuc **D3** astfel încât să intre totodată și pe axul cutiei de viteze **A1**. Apoi puneți sita **D4** pe garnitură în așa fel încât cele două extensii de pe marginea sitei să se fixeze perfect în canalurile din șaibă. Acum luați melcul **A3** cu capătul mai îngust în față, rotindu-l spre stânga, îl introduceți în axul cutiei de viteze **A1**. Introduceți dopul **D5** în orificiul din melc până la capăt. Aplicați carcasa presei **D6** pe sită, fixând-o pe capacul vasului prin rotire spre dreapta (canalul de scurgere este îndreptat înspre partea din spate a vasului). După aceea introduceți pâlnia **A4** în orificiul din carcasa. În caz de demontare a presei de fructe **D** se procedează în sens invers. Pentru a elibera melcul **A3** din din sita **D3** (rotindu-l spre dreapta), folosiți-vă de extensia din capătul presei **A5**.

Utilizare

Presa permite obținerea sucului din fructe cu boabe moi și a citricelor. Sucul obținut se scurge în vasul pregătit, prin canalul din carcasă, iar resturile (pulpa fructelor) se depun în vasul de dedesubtul presei. Nu confundați funcția presei de fructe cu cea a storcătorului centrifug.

Recomandări

Decojiți fructele citrice. În cazul presării coacăzului este cel mai bine să lăsați ciorchiniii întregi. Introduceți fructele în orificiul de umplere astfel încât melcul să le absoarbă și cu ajutorul presei **A5** se exercită o presiune slabă asupra lor. Procedând astfel la prelucrarea fructelor, dispozitivul de antrenare nu este suprasolicitat. În cazul în care începe să se adune o cantitate mare de suc deasupra melcului, trebuie oprit dispozitivul de antrenare al aparatului, demontându-se și curățându-se presa. Prepararea fructelor (prelucrarea) durează câteva minute, timpul de preparare depinzând de cantitatea, felul și calitatea fructelor.

IV. PĂSTRAREA ACCESORIILOR

Cutia **A6** servește la depunerea sigură și economică a tuturor accesoriilor, protejează accesoriile împotriva tocirii și deteriorării mecanice. Partea din spate este prevăzută cu orificii pentru a fi agățată pe perete.

V. ÎNTREȚINERE

Înainte de orice manipulare a aparatelor electrocasnice, scoateți cablul de alimentare din priza de curent electric! Nu folosiți mijloace de curățire abrazive sau agresive. Curățați dispozitivul de antrenare **A1** și melcul **C1** cu o cârpă udă, cu o cantitate mică de detergent. Toate accesoriile trebuie spălate imediat după terminarea lucrului, folosindu-se apă caldă cu detergent (puteți folosi și mașină de spălat vase). Pentru a curăța mașina de măcinat mac mai bine, puteți s-o demontați (fig. 3) rotind selectorul de mărime **C4** în sensul opus al mișcării acelor de ceasornic până la deșurubarea completă a melcului **C1**; după aceea puteți scoate pietrele de măcinat **C2**. Procedând invers, veți monta mașina de măcinat mac. La introducerea pietrei de măcinat mac în corpul mașinii

trebuie să respectați poziția corectă, corespunzătoare celor trei extensii. Unele ingrediente pot duce la schimbarea culorii accesoriilor. Acest lucru însă în nici un fel nu influențează funcționarea aparatului, culoarea revenindu-și, de obicei, singură. Nu uscați niciodată piese din material plastic deasupra unei surse de căldură (de ex.: **sobă, aragaz, reșou electric**).

VI. ECOLOGIE

În cazul când dimensiunile permit, pe toate piesele sunt tipărite simbolurile materialelor folosite pentru ambalare, pentru componente, și accesorii, precum și reciclarea acestora. Simbolurile de pe aparat sau din documentația însoțitoare înseamnă că produsele electrice sau electronice nu trebuie să fie lichidate în gunoi menajer. Pentru a lichida corect aparatul, acesta trebuie dus în locurile speciale destinate acestui scop unde sunt preluate gratuit. Printr-o lichidare corectă a acestui produs veți contribui la protejarea surselor naturale importante și la prevenirea eventualelor impacturi negative asupra mediului și sănătății oamenilor care ar putea apărea în urma unei lichidări incorecte a produselor. Detaliile le veți primi la primăria sau centrul de lichidare. În caz de lichidare incorectă a acestora pot fi stabilite amenzi, conform prescripțiilor naționale.

Nerespectarea indicațiilor producătorului duce la pierderea dreptului de reparare în termenul de garanție.

VII. DATE TEHNICE

Greutatea cca (kg) 3,0

Produsul corespunde și respectă Regulamentul Parlamentului European și al Consiliului nr. 1935/2004/ES privind materialele și obiectele care intră în contact cu alimente.

Producătorul își rezervă dreptul de a aduce modificări neesențiale de la execuția standard, care nu influențează funcționalitatea aparatului.

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.

Pericol de sufocare. Săculețul din PE nu se va lăsa la îndemâna copiilor. Săculețul nu este pentru joacă.

V České republice opravy v záruční i pozáruční době u spotřebičů osobně doručených i zaslaných poštou provádí:

Hlinsko - ETA a.s., Poličská 1535, 539 01, tel.: 469 802 493, 469 802 228, e-mail: vanickova@eta.cz

Brno - PERFEKT SERVIS, Václavská 1, 603 00, tel.: 543 215 059, 777 768 202, e-mail: servis@perfektservis.cz

České Budějovice - ELMOT v.o.s., Blahoslavova 1A, 370 04, tel.: 387 438 911, e-mail: elmotcb@seznam.cz

Havířov - Pavel Universal-Elektro, Junácká 1, 736 01, tel.: 596 410 413, e-mail: universervis@volny.cz

- sběrna oprav - **Karviná - Nové Město**, Osvobození 1722, 735 06, tel.: 596 322 438

Hradec Králové - ELEKTROSERVIS Šperk, Chelčického 279, 500 02, tel.: 495 537 521, e-mail: sperk-elektro@volny.cz

Karlovy Vary - KV ELEKTROSERVIS, Nám. E. Destinové 10, 360 09, tel.: 353 228 021, 605 906 932,

e-mail: zchvatal@volny.cz

Krnov - HROTA, Bartultovická 1, 794 01, tel.: 554 611 756, e-mail: ehrota@email.cz

- sběrna oprav - **Krnov**, Albrechtická 39, 794 01, tel.: 554 617 600

- sběrna oprav - **Opava**, H. Kvapilové 19, 746 01, tel.: 553 653 153

Liberec - VEKO-ELEKTRONIK, Rumjancevova 127/22, 460 01, tel.: 485 101 488, e-mail: vekoelektronik@volny.cz

Mladá Boleslav - Elektroservis Mulač s.r.o., Staroměstské nám. 9, 293 01, tel.: 326 324 721,

e-mail: elektroservismulac@seznam.cz

Olava - Mar. Hory - V. ELEKTRONIK, Sušilova 3, 709 00, tel.: 596 627 790, e-mail: velektronik@volny.cz

Ostrov n. Ohří - S+M ELEKTROSERVIS, Nejda 29, 363 01, tel.: 353 844 514, 603 584 243,

e-mail: sm.elektroservis@email.cz

Planá nad Lužnicí - JM servis s.r.o., Průmyslová 458, 391 11, tel.: 381 261 831, e-mail: maleninsky@hptron.cz

- sběrna oprav - **Sezimovo Ústí - ELEKTROSERVIS**, Lipová 602, 391 02, tel.: 775 598 885

Plzeň (Roudná) - SERVIS Feiferlík, Plánská 2, 301 64, tel.: 377 522 240, 377 542 300, e-mail: mvsservis@mvsservis.cz

Ústí n. L. - ERCÉ-ELEKTROINSTALA, Masarykova 153, 400 01, tel.: 472 743 635, e-mail: 140@erce.cz

Zlín - Louky - KOFR-ELSPO, U Dráhy 144, 763 02, tel.: 577 102 424, e-mail: kofr.zlin@vol.cz

Odjinud zaslejte všechny opravy na adresu: **ETA a.s.**, servis, Poličská 1535, 539 01 **Hlinsko**.

Informace o aktuální servisní síti získáte na Infolince 844 444 000 nebo na internetové adrese www.eta.cz.

V Slovenskej republike opravy v záručnej lehote vykonávajú tieto servisné firmy:

Banská Bystrica — ELSPO - Viliam Šľank, Spojová 19, 974 01, tel.: 048/4135 535, email: elspo@slovanet.sk

Martin — X-TECH, Gorkého 2, 036 01, tel.: 043/4288 211, e-mail: servis@x-tech.sk

Námestovo — ZMJ - elektroservis, Vavrečka 240, 029 01, tel.: 0905/148 121, e-mail: zmjservis@orava.sk

- zberňa opráv - **Námestovo — ZMJ - elektroservis**, Hatalová 341, 029 01, tel.: 0905/148 121

Nitra — ABC SERVIS, Štefánikova 50, 949 03, tel.: 037/6526 063, e-mail: abc@abc-servis.sk

Prešov — Lubotice — DJ Servis, Šebastovská 17, 080 01, tel.: 051/7767 666, email: grejtak.djservis@stonline.sk

Rimavská Sobota — J.R.A., s.r.o., Povstania 10, 979 01, tel.: 047/5811 416, e-mail: bieltech@mail.t-com.sk

Spišská Nová Ves — VILLA MARKET, s.r.o., Odborárov 49, 052 01, tel.: 053/4421 857,

e-mail: villamarket.eta@villamarket.sk

- zberňa opráv - **Košice — VILLA MARKET**, s.r.o., Komenského 39, 040 01, tel.: 0907/950 758

Tomášov — Viva servis, 1. Mája 19, 900 44, tel.: 0905/722 111, e-mail: servis@vivaservis.sk

- zberňa opráv - **Bratislava — Viva servis**, Mýtna 17, 810 05, tel.: 02/5249 1419

Trenčín — ESON, s.r.o., Železničná 198, 911 01, tel.: 032/6586 385, e-mail: eson@stonline.sk

Žilina — SERVIS elektrospotrebičov, Dolný Val 132, 010 01, tel.: 041/5643 188, e-mail: baucekservis@orangemail.sk

Všetky opravy v záručnej lehote z iných miest zasielajte na záručný servis (viď zoznam vyše), ktorý sa nachádza vo vašom okolí, alebo spotrebič zaneste do predajne, kde ste ho zakúpili.

Opravy po záručnej lehote zverte špecializovaným servisným firmám.

Informácie o aktuálnej servisnej sieti získate na čísle 02/5249 1419 alebo na internetovej adrese www.eta.sk.

Postup při reklamaci

Kupující je povinen při reklamaci předložit s reklamovaným výrobkem doklad o jeho koupi, příp. záruční list, uvést důvod reklamace a vadu popsat. Při reklamaci v záruční době se obraťte na servisy podle adres v návodu k obsluze. Výrobek odešlete nebo předejte osobně **vždy s návodem k obsluze, jehož nedílnou součástí je záruční list**. Na dodatečně zasláné nebo osobně předané návody se záručním listem nelze brát zřetel. K odeslanému výrobku připojte průvodní dopis s udáním důvodu reklamace a **SVOJI PŘESNOU ADRESU**. Při reklamaci v záruční době se lze obrátit na prodejnu, kde byl výrobek zakoupen. Výrobek vyčistěte a zabalte tak, aby nedošlo k jeho poškození při přepravě. Z hygienických důvodů nepřijímáme znečištěné výrobky do opravy.

Postup pri reklamácii

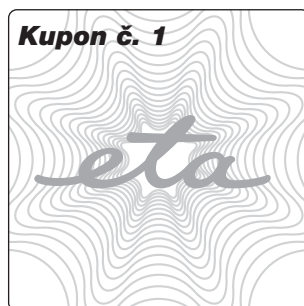
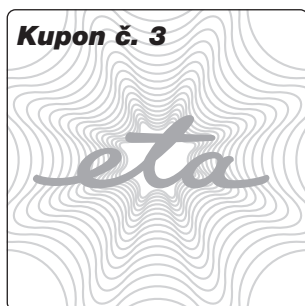
Kupujúci je povinný pri reklamácii predložiť s reklamovaným výrobkom doklad o jeho kúpe, prípadne záručný list, uviesť dôvod reklamácie a závadu popísať. Pri reklamácii v záručnej lehote sa obracajte na opravovne podľa adries uvedených v návode na obsluhu. Výrobok odosielajte poštou, alebo odovzdajte osobne **vždy s návodom na obsluhu, ktorého neoddeliteľnou súčasťou je záručný list**. Dodatočne zasláné alebo odovzdané návody so záručným listom nebudú akceptované. K odoslanému výrobku priložte sprievodný list s udaním dôvodu reklamácie a **SVOJU PRESNÚ ADRESU**. Pri reklamácii v záručnej lehote sa môžete obrátiť na predajňu, v ktorej ste výrobok zakúpili. Výrobok očistite a zabaľte tak, aby sa pri preprave nepoškodil. Z hygienických dôvodov nepřijímame do opravy znečistené výrobky.

Záznamy o záručních opravách • Záznamy o záručných opravách

Výrobek byl v záruční opravě Výrobok bol v záručnej opravě	
od	do
Zakázka číslo	Zákazka číslo
Razítko a podpis opravny Pečiatka a podpis pracovníka	

Výrobek byl v záruční opravě Výrobok bol v záručnej opravě	
od	do
Zakázka číslo	Zákazka číslo
Razítko a podpis opravny Pečiatka a podpis pracovníka	

Výrobek byl v záruční opravě Výrobok bol v záručnej opravě	
od	do
Zakázka číslo	Zákazka číslo
Razítko a podpis opravny Pečiatka a podpis pracovníka	



ZÁRUČNÍ LIST • ZÁRUČNÝ LIST

Záruční doba
Záručná lehota

24

měsíců ode dne prodeje spotřebiteli
mesiacov odo dňa predaja spotrebiteľovi

Typ
Typ

0027 91 000

Série (výrobní číslo)
Séria (výrobné číslo)

Napětí • Napätie

Datum a TK závodu
Dátum a TK závodu

Datum prodeje
Dátum predaja

Razítko prodejce a podpis
Pečiatka predajcu a podpis

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

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

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

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

Kupon č. 1

Typ **ETA 0027 91 000**

Série

Zakázka číslo

Datum

Razítko a podpis

Kupon č. 2

Typ **ETA 0027 91 000**

Série

Zakázka číslo

Datum

Razítko a podpis

Kupon č. 3

Typ **ETA 0027 91 000**

Série

Zakázka číslo

Datum

Razítko a podpis

