

Přídavné strojky ke kuchyňským robotům • NÁVOD K OBSLUZE **CZ** 7-14

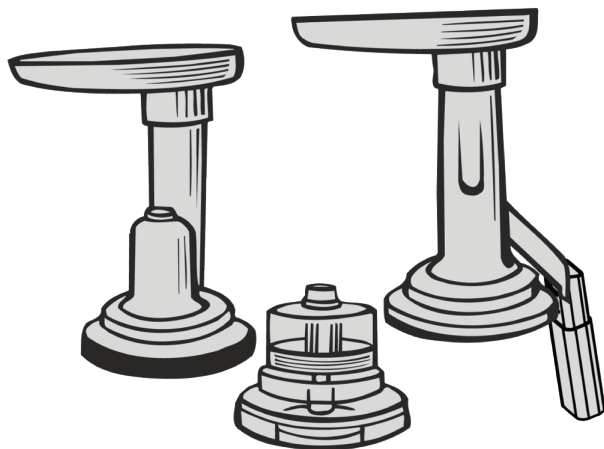
Doplňkové príslušenstvo ku kuchyn. robotom • NÁVOD NA OBSLUHU **SK** 15-22

Additional accessory to food processors • INSTRUCTIONS FOR USE **GB** 23-30

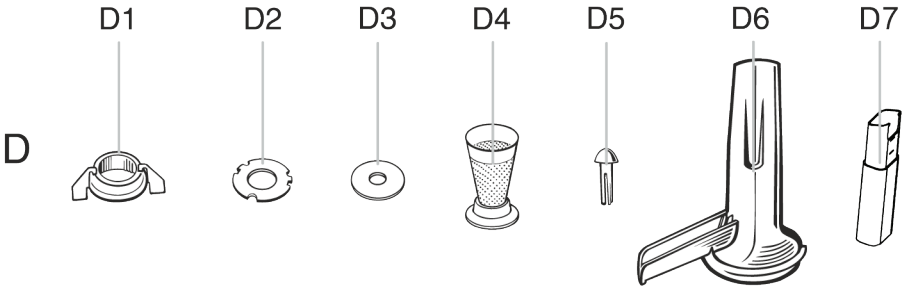
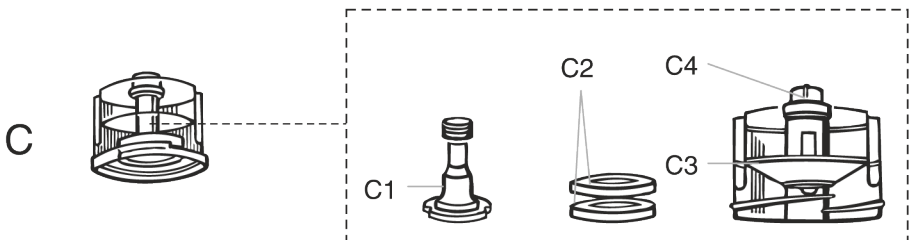
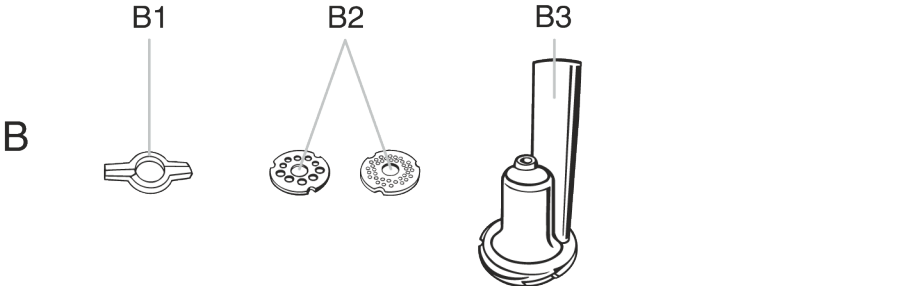
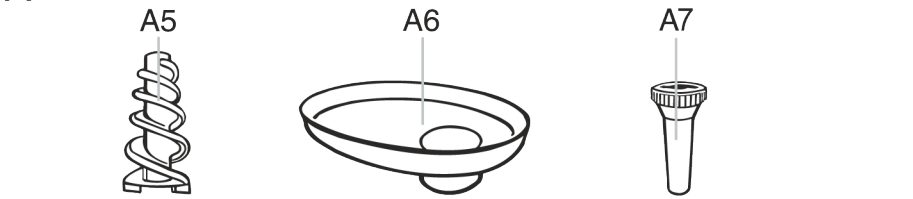
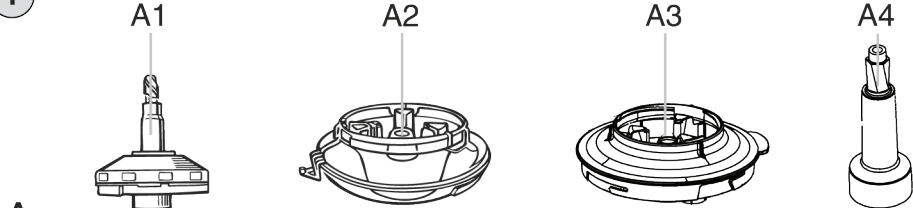
Gépi tartozékok az konyhai robotokhoz • HASZNÁLATI UTASÍTÁS **H** 31-38

Wyposażenie dodatkowe do maszynki • INSTRUKCJA OBSŁUGI **PL** 39-46

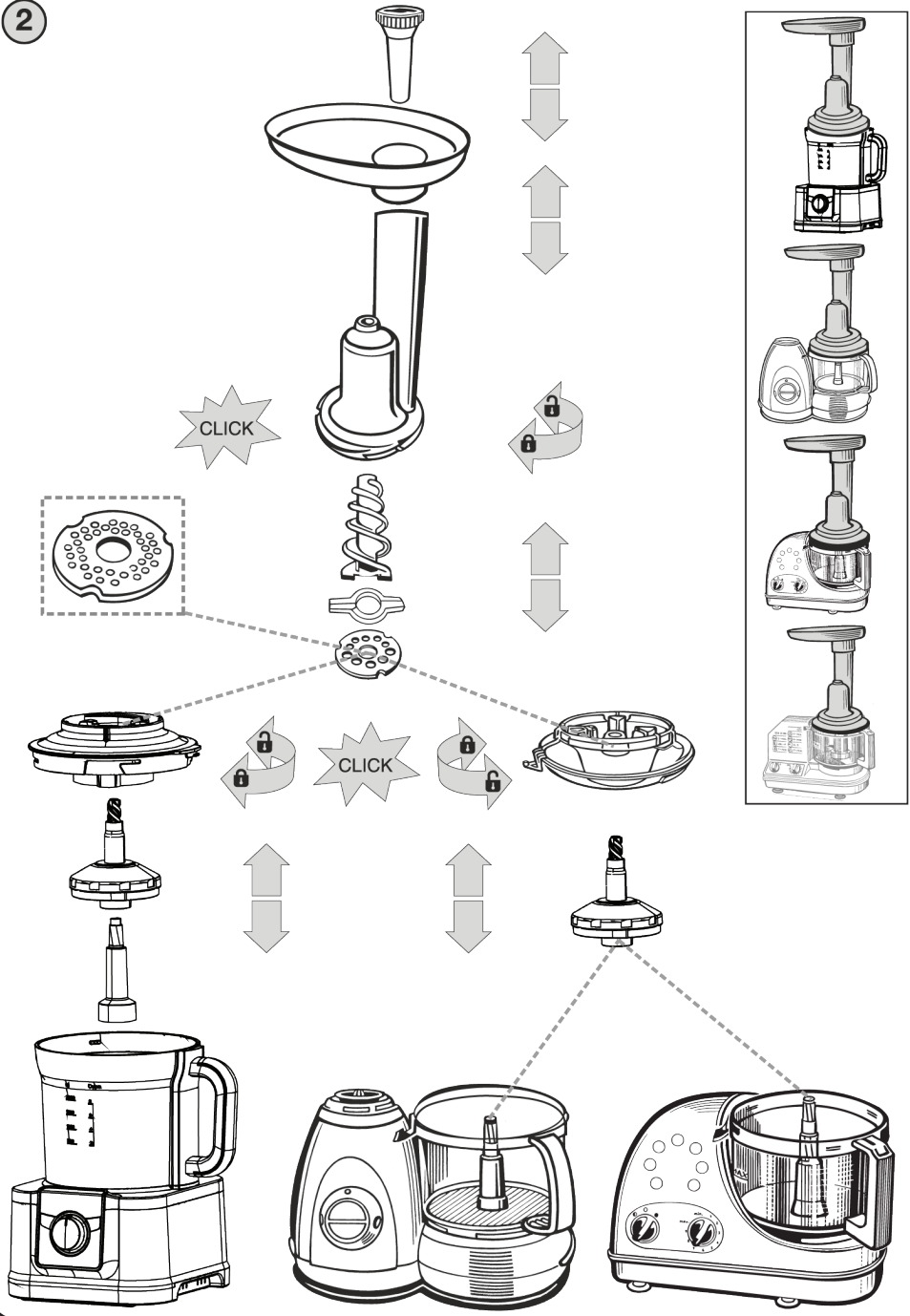
Дополнительные принадлежности к кухонному комбайну • РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ **RU** 47-54



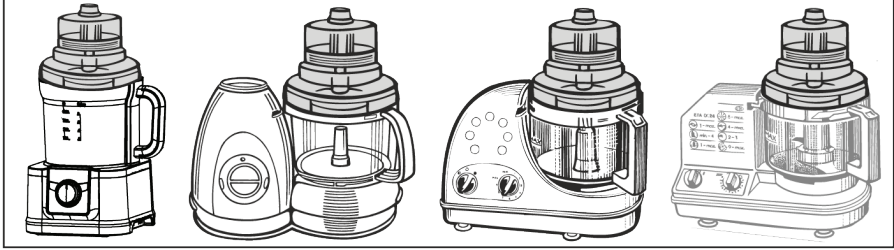
1



2



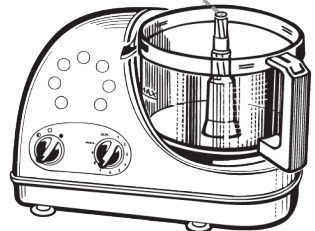
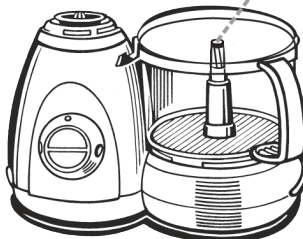
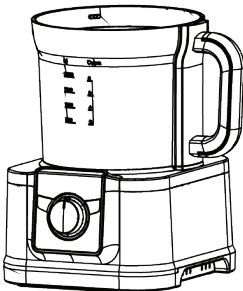
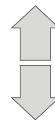
3



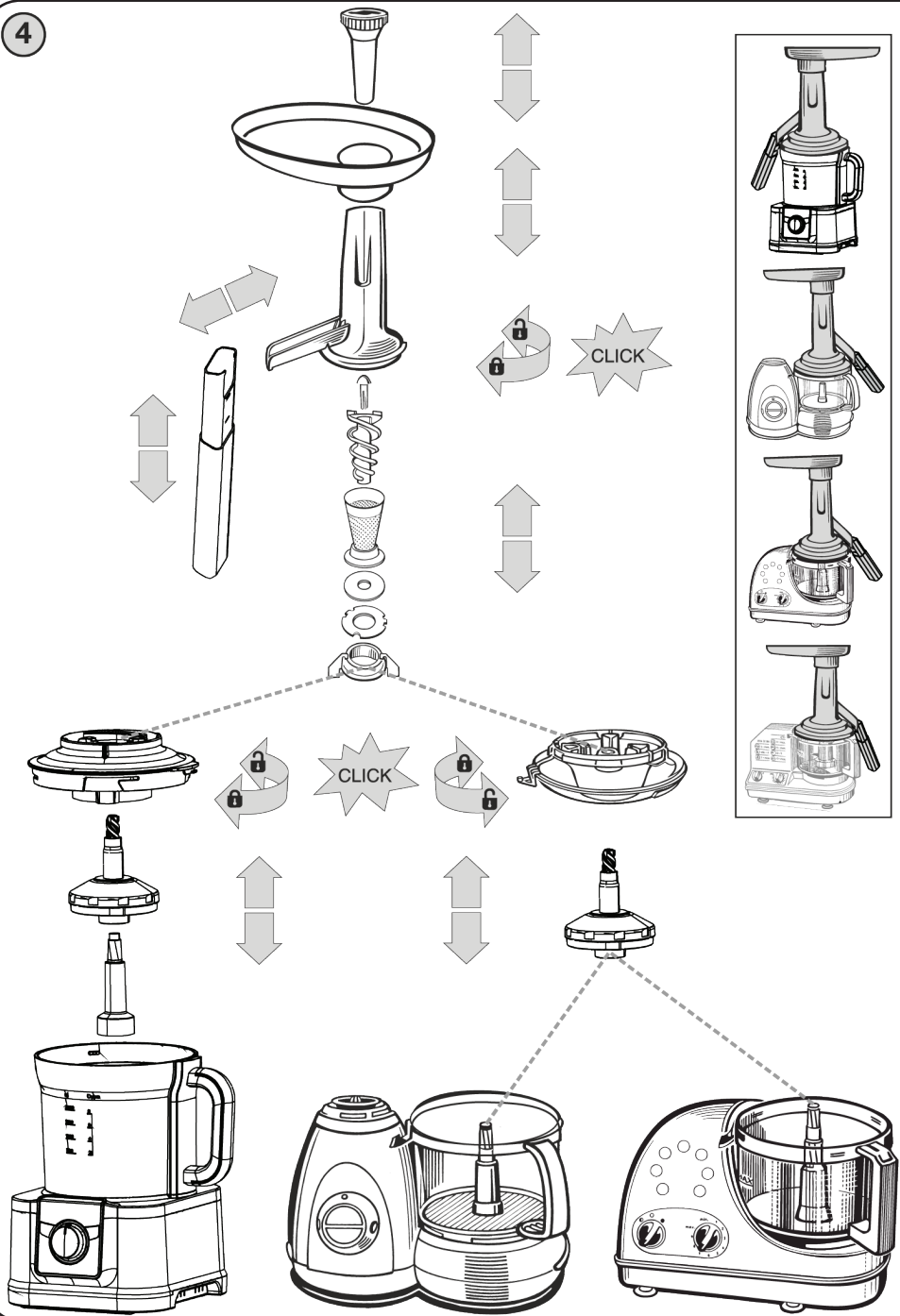
CLICK

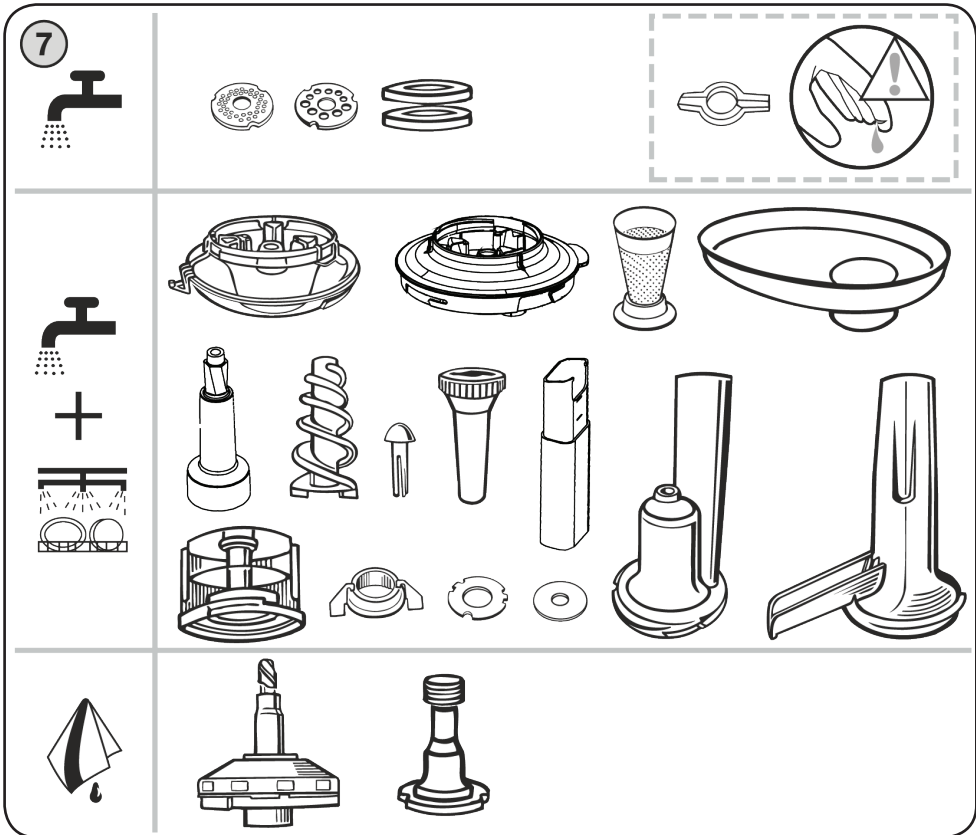
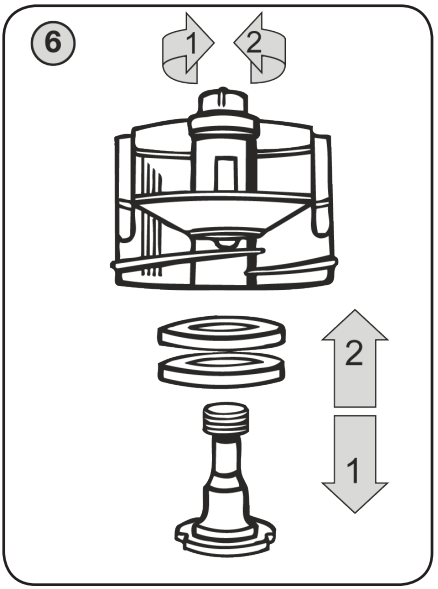
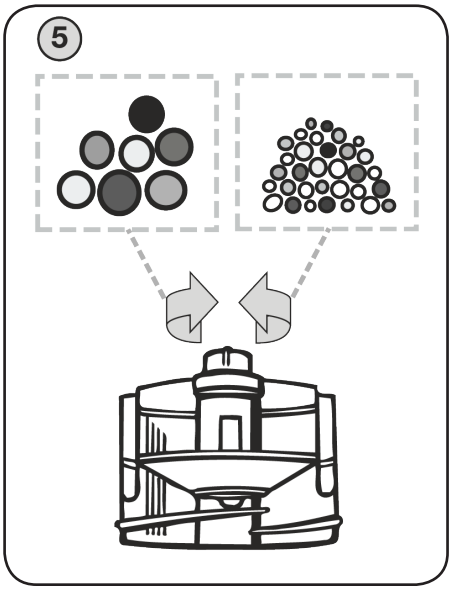


CLICK



4





**NÁVOD K OBSLUZE**

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

**I. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ**

- Před prvním uvedením do provozu si pečlivě přečtete návod k obsluze, prohlédněte vyobrazení a návod si uschovejte. Instrukce v návodu považujte za součást spotřebiče a postupte je jakémukoliv dalšímu uživateli spotřebiče.
- Nikdy nepoužívejte přídavné strojky, pokud nepracují správně, pokud upadly na zem a poškodily se. V takových případech zanechte přídavné strojky do odborného servisu k prověření jejich bezpečnosti a správné funkce.
- Tento spotřebič nesmí být používán dětmi! Udržujte spotřebič mimo dosah dětí! Tento spotřebič mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými či mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.
- Před výměnou přídavných strojků nebo přístupných částí, které se při používání pohybují, před montáží a demontáží, před čištěním nebo údržbou a po ukončení činnosti, pohonnou jednotku vypněte a odpojte od el. sítě vytažením vidlice napájecího přívodu z el. zásuvky!
- Přídavné strojky nenechávejte v chodu bez dozoru a kontrolujte je po celou dobu přípravy potravin!
- Vždy vypněte a odpojte pohonnou jednotku od napájení, pokud přídavný strojek necháváte bez dozoru.
- **Přídavné strojky jsou určeny pouze pro použití v domácnosti a podobné účely (příprava pokrmů)!** Nejsou určeny pro komerční použití a pro používání v prostředích, jako jsou kuchyňky pro personál obchodů, kanceláří nebo farem, nebo v jiných pracovních prostředích. Příslušenství není určeno ani pro používání klienty v hotelech, motelech, zařízeních poskytujících nocleh se snídaní a jiných ubytovacích zařízeních.
- Dlouhé vlasy, volný oděv nebo doplňky a šperky mohou být zachyceny rotujícími částmi přídavného strojku. **Dbejte na to, aby se Vaše vlasy, oděv a doplňky se nedostaly do nebezpečné blízkosti rotujících částí!**
- Nenechávejte přídavný strojek v chodu, je-li násypka prázdná.
- Před přípravou odstraňte z potravin případné obaly (např. **papír, PE, PP sáček**, atd.).
- Přídavné strojky nezasouvajte do žádných tělesných otvorů.
- Nepřekračujte maximální dobu nepřetržitého chodu spotřebiče!
- Přídavné strojky z hlediska bezpečnosti nelze vyměnit za chodu pohonné jednotky.

- Přídavné strojky používejte pouze s robotem určeným pro tento typ. Použití jiného robota může představovat nebezpečí pro obsluhu.
- Přídavné strojky sestavte přesně podle pokynů v návodu k obsluze, jakékoli jiné kombinace sestavení strojků nejsou z hlediska správné funkce přípustné!
- 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 jakákoliv manipulace se strojky, pohonnou jednotku nejprve vypněte uvedením přepínače do polohy „0“!
- Nepoužívejte bezpečnostní pojistku ovládanou víkem nádoby **A2, A3** k vypínání pohonné jednotky kuchyňského robota.
- Je-li spotřebič v činnosti, zabraňte v kontaktu s ním domácím zvířatům, rostlinám a hmyzu.
- Správným nasazením víka na nádobu se uvolní bezpečnostní pojistky a spotřebič můžete zapnout. Bez nasazeného víka nelze spotřebič uvést do provozu!
- Nepoužívejte bezpečnostní pojistky ovládané víkem k vypínání pohonné jednotky!
- Než odejmete víko nádoby **A2, A3** nechejte rotující části přídavných strojků úplně zastavit.
- Převodovku **A1** a unášec **C1** nikdy neponořujte do vody ani nemyjte pod proudem vody!
- Lis na ovoce nepoužívejte, pokud je sítko poškozeno, pokud má viditelné praskliny nebo trhliny nebo pokud je sítko protrženo.
- Nikdy nevsunujte předměty (např. **prsty, vidličku, nůž, stěrku, lžiči**) do násypných otvorů, rotujících částí přídavných strojků (k tomuto účelu použijte pouze přiložené pěchovadlo.
- Pokud se zpracovávané potraviny začnou zachycovat v přídavných strojích (např. **mlýnku na maso, lisu na ovoce**) pohonnou jednotku vypněte, přídavný strojek demontujte a vyčistěte.
- Při manipulaci a čištění přídavných strojků věnujte zvýšenou pozornost kovovým částem (jsou ostré).
- Není přípustné jakýmkoli způsobem upravovat povrch spotřebiče (např. **pomocí samolepicí tapety, fólie**, apod.)!
- Přídavné strojky používejte pouze pro účel, pro které jsou určeny tak, jak je popsáno v tomto návodu. Přídavné strojky nikdy nepoužívejte pro žádný jiný účel.
- 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 (aktivuje a deaktivuje bezpečnostní pojistku) pro ETA 0024, ETA 3024, ETA 0027

A3 – víko nádoby (aktivuje a deaktivuje bezpečnostní pojistku) pro ETA 0029

A4 – hnací hřídel pro ETA 0029

A5 – šnekový podavač (použití pro mlýnek na maso a lis na ovoce)

A6 – násypka

A7 – pěchovadlo

### B – Mlýnek na maso

B1 – nůž

B3 – kryt mlýnku na maso

B2 – výměnné destičky (jemné / hrubé mletí)



**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 – zátka šnekového podavače
- D6 – kryt lisu na ovoce
- D7 – výtokové potrubí

**III. PŘÍPRAVA K POUŽITÍ**

Odstraňte veškerý obalový materiál a vyjměte přídavné strojky. Z příslušenství odstraňte všechny případné adhezivní fólie, samolepky nebo papír. Před prvním použitím umyjte části, které přijdou do styku s potravinami, v teplé vodě s přísadkou saponátu, důkladně opláchněte čistou vodou, vytřete do sucha, případně nechte oschnout. U mlýnku na mák umyjte pouze těleso a kameny.

**Víko (A2)**

Je určeno pro instalaci přídavných strojků ke kuchyňským robotům ETA 0024, ETA 3024 Praktic a ETA 0027 Bross.

**Víko (A3)**

Je určeno pro instalaci přídavných strojků ke kuchyňskému robotu ETA 0029 Centrino.

**Převodovka (A1)**

Slouží ke snížení otáček hnací hřídele pohonné jednotky kuchyňského robotu tak, aby jimi bylo možno pohánět přídavné strojky. Převodovku nasuňte středovým otvorem na šestihřannou hnací hřídel pohonné jednotky, nechte ji sklouznout až na doraz. Vyjmutí převodovky z nádoby proveďte opačným způsobem. **Převodovku vložte do nádoby vždy před nasazením víka.** Převodovka nevyžaduje žádnou speciální údržbu.

**POZOR**

- U **ETA 0029 Centrino** je před instalací převodovky **A1** nutné do velké nádoby nejdříve vložit hnací hřídel **A4**.
- Při upevňování nebo snímání víka nevyvíjejte příliš velký tlak na víko.
- Při funkci přídavných strojků dochází k občasnému vydání charakteristického zvuku (převodovka = klapání, lis na ovoce = pískání). Tento jev je naprosto normální a není důvodem k reklamaci spotřebiče.

**Mlýnek na maso (B)****Sestavení (obr. 2)**

Převodovku **A1** nasuňte na hnací hřídel kuch. robotu. Víko **A2** nebo **A3** vložte na nádobu a pravotočivým pohybem zajistěte až do zaklapnutí pojistky bezpečnostního zařízení. **Těto operaci věnujte zvýšenou pozornost.** Víko je nyní zajištěno ve správné poloze a pohonná jednotka může pracovat.

Zvolený typ destičky **B2** vložte do víka **A2** nebo **A3** 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 **A5** tak, aby nůž zapadl do výstupku na šnekovém podavači. Kryt mlýnku **B3** nasuňte na šnekový podavač a pravotočivým pohybem ho upevněte ve víku nádoby. Na plnicí otvor v krytu mlýnku nasuňte násypku **A6**. Při demontáži mlýnku na maso **B** postupujte opačným způsobem.

### Použití

Umožňuje semletí všech druhů mas zbavených kostí, šlach a kůže. Použitím výměnných destiček **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 **A7** lehce tlačte až ke šnekovému podavači (strojek nadměrně nepřetěžujte). Umléte 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. 3)

Převodovku **A1** nasuňte na hnací hřídel kuch. robotu. Víko **A2** nebo **A3** vložte na nádobu a pravotočivým pohybem zajistěte až do zaklapnutí pojistky bezpečnostního zařízení.

**Této operaci věnujte zvýšenou pozornost.** Víko je nyní zajištěno ve správné poloze a pohonná jednotka může pracovat.

Sestavený mlýnek na mák **C** (s volně se otáčejícími kameny **C2**) vložte na hřídel převodovky **A1** a pravotočivým pohybem ho upevněte ve víku nádoby **A2** nebo **A3**.

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 máku. Jemnost mletí se nastavuje pomocí otočného regulátoru **C4**. Otáčením regulátoru pravotočivým pohybem zmenšujete vzdálenost mezi mlecími kameny a tím i měníte jemnost/hrubost mletí (obr. 5). **Nikdy nepřitahujte mlecí kameny násilím!**

**Kameny se nesmí při otáčení dotýkat!** Mák nasype do násypného prostoru tělesa mlýnku (maximální množství je 150 g), drážky v mlecích kamenech si sami dávkují množství zpracovaného máku.

### POZOR

- Jakmile začne docházet ke škrtnutí/tření mlecích kamenů o sebe, jedná se o nejjemnější možné nastavení stupně mletí.
- Po semletí „většího“ množství máku mohou být součástí přídatného strojku horké (např. mlecí kameny). Před demontáží a čištěním chvílku vyčkejte, dejte pozor, aby jste se případně nespálili.

### Doporučení

- Nezpracovávajíte jiné potraviny (např. obilniny, lněná a sezamová semena, kukuřici, rýži, pohanku, sušené houby, byliny, koření a kávu, apod.).
- Nikdy nezpracovávajíte mokré, vlhký nebo zmrazený mák!
- Mák je přirozená a živá „přírodní konzerva“, a proto se chová hygroskopicky. Z toho důvodu se musí skladovat v suchu. Pokud se mák mele pomalu, špatně a nadměrně se zahřívá, je to signál, že je příliš „vlhký“. Mletí přerušete a ponechtejte 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).
- Dbejte na dobrou kvalitu máku. Doporučujeme mák před mletím zkontrolovat, zda neobsahuje cizí tělesa (např. **úlomky kaménků**), 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.
- Časy příprav (zpracování) se pohybují se v jednotkách minut a závisí na množství, druhu a kvalitě použitého máku.

### Lis na ovoce (D)

#### Sestavení (obr. 4)

Převodovku **A1** nasuňte na hnací hřídel kuch. robotu. Víko **A2** nebo **A3** vložte na nádobu a pravotočivým pohybem zajistěte až do zaklapnutí pojistky bezpečnostního zařízení. **Této operaci věnujte zvýšenou pozornost.** Víko je nyní zajištěno ve správné poloze a pohonná jednotka může pracovat.

Na hřídel převodovky **A1** nasuňte až na doraz vyhazovač **D1**. Následně vložte podložku **D2** do víka **A2** nebo **A3** 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 **A5** 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).

Na plnicí otvor v krytu lisu nasuňte násypku **A6**. Na výtokový žlábek lisu upevněte prodloužení potrubí **D7**, u které si následně nastavte jeho vhodnou délku dle použité nádoby na zachytávání šťávy. Při demontáži lisu na ovoce **D** postupujte opačným způsobem. Pro uvolnění (pravotočivým pohybem) šnekového podavače **A5** ze sítko **D4** použijte vytvořený prolis v koncovce pěchovadla **A7**.

### 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. **POZOR: Nezaměňujte si funkci lisu na ovoce s odstředivým odšťavňovačem.**

Plody vkládejte do plnicího otvoru tak, aby je šnekový podavač stačil pobírat a pěchovadlem **A7** 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 (tj. odstranit ze síta usazenou dužninu). Časy příprav (zpracování) se pohybuje se v jednotkách minut, kvality a výtěžnost šťávy a závisí na množství, druhu, datu sklizně a kvalitě použitých plodů.

### Doporučení

- Citrusové plody zbavte kůry. Při lisování šťávy z rybízu, ponechte nejlépe celé hrozny.
- Ovoce pečlivě omyjte, odstraňte případné pecky a silnou slupku.
- Citrusové plody oloupejte a odstraňte bílou dužninu i jádérka, jinak může mít šťáva nahořklou chuť.
- Velké kusy předem nakrájejte tak, aby se vešly do plnicího otvoru.
- Posunování potravin v plnicím otvoru provádějte vždy pěchovadlem, které posunujete
- Pomalu a bez velkého tlaku směrem dolů.
- Průběžně kontrolujte množství dužniny v nádobě. Pokud potřebujete během lisování vyprázdnit nádobu na dužniny, nejdříve pohonnou jednotku vypněte. Nádobu vyjměte. Po vyprázdnění ji opačným způsobem umístěte řádně zpět.
- Pro zachování co nejvíce vitaminů, spotřebujte získanou šťávu co nejdříve.
- V případě, že šťávu potřebujete uchovat několik hodin, vložte ji do chladničky. Šťáva se uchová lépe, když do ní přidáte pár kapek citrónové šťávy.
- Šťávu pro děti naředte stejným množstvím vody.
- Dužninu můžete použít k dalšímu zpracování v kuchyni (např. pro přípravu polévek, omáček, marmelád, dezertů atd.).

## 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 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 přidavné strojky nebo nádobu (viz. odst. **I. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ**). Pro všechny přidavné strojky nastavte regulátor otáček na kuchyňském robotu do polohy „MAX“.

Příslušenství	Potravina	Max. množství (g)	Čas (min)	Rychlost	Příprava (mm)
Mlýnek na maso	Hovězí	1000 g	3	MAX	30x30x30
	Vepřové	1000 g	3		
Mlýnek na mák	Mák	150 g	2	MAX	střední hrubost

Příslušenství	Potravina	Max. množství (g)	Čas (min)	Rychlost	Příprava (mm)
Lis na ovoce	Rybíz červený+černý	3000 g	-	MAX	-
	Pomeranč	3000 g	-	MAX	rozkrájet na 1/3
	Mandarinky	3000 g	-	MAX	rozkrájet na 1/2
	Grapefruit	3000 g	-	MAX	rozkrájet na 1/3
	Hroznové víno	3000 g	-	MAX	-

## V. ÚDRŽBA (obr. 7)

**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 unašeče **C1** provádějte pouze vlhkým hadříkem s přidavkem saponátu. Ostatní příslušenství ihned po použití umyjte v teplé vodě s přidavkem saponátu. Plastové části je možné mýt v myčce nádobí. Kovové díly (**B1**, **B2**, **C2**) se však do myčky vkládat nesmí, protože čisticí prostředky mohou způsobit jejich ztmavnutí či rezivění. Při čištění nože **B1** pracujte velmi opatrně! Dbejte na to, aby řezné hrany nože nepřišly do styku s tvrdými předměty, které je otupují a tím snižují jejich účinnost. Po umytí a osušení dílů doporučujeme natřít nůž a výměnné destičky stolním olejem. Pro snadnější čištění mlýnku na mák ho můžete demontovat (obr. 6) tak, že budete otáčet regulátorem hrubosti mletí **C4** proti směru hodinových ručiček až vyšroubujete unašeč **C1**, následně můžete odejmout mlecí kameny **C2**. Opačným způsobem provedte 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 není důvodem k reklamaci spotřebiče! Toto zbarvení obvykle za určitou dobu samo zmizí. Výlisky z plastu nikdy nesaďte nad zdrojem tepla (např. kamna, el. plynový sporák). Přídatné strojkami skladujte řádně očištěné na suchém, bezprašném místě mimo dosah dětí a nesvéprávných osob.

## VI. EKOLOGIE



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

Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty.

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

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

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

## VII. TECHNICKÁ DATA

Hmotnost cca (kg) 3,0

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.

– NV č. 481/2012 Sb., Nařízení vlády o omezení používání některých nebezpečných látek v elektrických a elektronických zařízeních (odpovídá Směrnici Evropského parlamentu a Rady 2011/65/EU v platném znění).

Nepodstatné odchylky od standardního provedení, které nemají vliv na funkci výrobku, si výrobce vyhrazuje.

HOUSEHOLD USE ONLY – Pouze pro použití v domácnosti.

DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS – Neponořovat do vody nebo jiných tekutin. TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY.

Nebezpečí udušení. Nepoužívejte tento sáček v kolébkách, postýlkách, kočárkách nebo dětských ohrádkách. PE sáček odkládejte mimo dosah dětí. Sáček není na hraní.

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



UPOZORNĚNÍ

## NÁVOD NA OBSLUHU

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

### I. BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA



- Pred prvým uvedením do prevádzky si pozorne prečítajte návod na obsluhu, prezrite si obrázky a návod si uschovajte. Inštrukcie v návode považujte za súčasť spotrebiča a postúpte ich akémukoľvek ďalšiemu užívateľovi spotrebiča.
- Doplnkové príslušenstvo nepoužívajte, ak nepracuje správne alebo spadlo na zem a poškodilo sa. V takýchto prípadoch odneste doplnkové príslušenstvo do špecializovaného servisu, aby preverili jeho bezpečnosť a funkčnosť.
- Tento spotrebič nesmú používať deti! Udržujte spotrebič mimo dosahu detí!
- Tento spotrebič môžu používať osoby so zníženými fyzickými alebo mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní tohto spotrebiča bezpečným spôsobom a porozumeli prípadným nebezpečenstvám. Deti si so spotrebičom nesmú hrať.
- Pred výmenou príslušenstva alebo prístupných častí, ktoré sa pri používaní pohybujú, pred montážou a demontážou, pred čistením alebo údržbou a po ukončení činnosti, vypnite pohonnú jednotku prepnutím prepínača do polohy **0** a odpojte od elektrickej siete vytiahnutím vidlice napájacieho prívodu z elektrickej zásuvky!
- Doplnkové príslušenstvo nenechávajte v činnosti bez dozoru a kontrolujte ho po celú dobu prípravy potravín!
- Vždy vypnite a odpojte pohonnú jednotku od napájania, ak prídavný strojček nechávate bez dozoru.
- **Doplnkové príslušenstvo je určené len na použitie v domácnostiach a podobné účely (príprava pokrmov)!** Nie je konštruované pre komerčné používanie a pre používanie v prostredí ako sú kuchynky pre personál obchodov, kancelárií alebo firiem, alebo v iných pracovných prostrediach. Spotrebič nie je určený ani pre používanie klientmi v hoteloch, motelloch, zariadeniach poskytujúcich nocľah s raňajkami a iných ubytovacích zariadení.
- Dlhé vlasy, voľný odev alebo doplnky a šperky môžu byť zachytené rotujúcimi časťami prídavného strojčka. **Dbajte na to, aby sa Vaše vlasy, odev a doplnky nedostali do nebezpečnej blízkosti rotujúcich častí!**
- Nenechávajte prídavný strojček v chode, ak je násypka prázdna.
- Nie je prípustné akýmkoľvek spôsobom upravovať povrch spotrebiča (napr. **pomocou samolepiacej tapety, fólie, apod!**)

- Pred prípravou odstráňte z potravín prípadné obaly (napr. **papier, PE, PP-vrecko**).
- Doplnkové príslušenstvo nezasúvajte do žiadnych telesných otvorov.
- Neprekračujte maximálnu dobu nepretržitého chodu spotrebiča.
- Z bezpečnostných dôvodov nie je možné vymeniť doplnkové príslušenstvo počas chodu pohonnej jednotky.
- Ak je spotrebič v činnosti, zabráňte v kontakte s ním domácim zvieratám, rastlinám a hmyzu.
- Doplnkové príslušenstvo používajte iba s pohonnou jednotkou určenou pre tento typ. Použitie iného príslušenstva môže predstavovať nebezpečenstvo pre obsluhu.
- Doplnkové príslušenstvo zložte presne podľa pokynov v návode na obsluhu, akékoľvek iné kombinácie zloženia strojčekov sú z hľadiska správnej funkcie neprípustné!
- 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!**
- Nepoužívajte bezpečnostnú poistku ovládanú vekom nádoby **A2, A3** na vypínanie pohonnej jednotky kuchynského robota.
- Správnym nasadením veka na nádobu sa uvoľnia bezpečnostné poistky a spotrebič môžete zapnúť. **Bez nasadeného veka nemožno spotrebič uviesť do prevádzky!**
- Nepoužívajte bezpečnostné poistky ovládané vekom nádoby na vypínanie spotrebiča.
- Skôr ako snímate veko nádoby **A2** alebo **A3**, nechajte rotujúce časti doplnkového príslušenstva celkom zastať.
- Prevodovku **A1** a unášač **C1** nikdy neponárajte do vody, ani neumývajte pod tečúcou vodou!
- Lis na ovocie nepoužívajte, ak je sitko poškodené, ak má viditeľné praskliny alebo trhliny alebo ak je sito pretrhnuté.
- Nikdy nevsúvajte predmety (napr. **prsty, vidličku, nôž, stierku, lyžicu**) do násypných otvorov rotujúcich častí doplnkového príslušenstva (na tento účel používajte priložené zatlačadlo).
- 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).
- Nie je prípustné akýmkoľvek spôsobom upravovať povrch spotrebiča (napr. **pomocou samolepiacej tapety, fólie**, a pod.)!
- Doplnkové príslušenstvo používajte iba na účel, na ktorý je určené tak, ako je popísané v tomto návode. Príslušenstvo nikdy nepoužívajte na žiadny iný účel.
- 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.

## II. OPIS PRÍSLUŠENSTVA (obr. 1)

### A — Spoločné časti príslušenstva

A1 — prevodovka

A2 — veko nádoby (aktivuje a deaktivuje bezpečnostnú poistku) iba pre ETA 0024, ETA 3024, ETA 0027



A3 — veko nádoby (aktivuje a deaktivuje bezpečnostnú poistku) iba pre ETA 0029

A4 — hnací hriadeľ iba pre ETA 0029

A5 — špirálovitý podávač (použitie: mlynček na mäso a lis na ovocie)

A6 — násypka

A7 — zatlačadlo

#### **B — Mlynček na mäso**

B1 — nôž

B3 — kryt mlynčeka na mäso

B2 — vymeniteľné platničky (jemné / hrubé mletie)

#### **C — Mlynček na mak**

C1 — unášač

C3 — teleso

C2 — mlecie kamene

C4 — regulátor mletia

#### **D — Lis na ovocie**

D1 — vyhadzovač

D4 — sítko

D2 — podložka

D5 — kryt špirály

D3 — gumové tesnenie

D6 — kryt lisu na ovocie

D7 — výtokové potrubie

### III. PRÍPRAVA NA POUŽITIE

Odstráňte všetok obalový materiál a vyberte doplnkové príslušenstvo. Z príslušenstva odstráňte všetky prípadné adhézne fólie, samolepky alebo papier. 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. Mlynčeku na mak umyte iba teleso a mlecie kamene.

#### **Veko (A2)**

Je určené pre inštaláciu doplnkového príslušenstva ku kuchynským robotom ETA 0024, ETA 3024 Praktik a ETA 0027 Bross.

#### **Veko (A3)**

Je určené pre inštaláciu doplnkového príslušenstva ku kuchynskému robotu ETA 0029 Centrino.

#### **Prevodovka (A1)**

Umožňuje znížiť otáčky hriadeľa tak, aby nimi bolo možné poháňať prídavné strojčeky. Prevodovku uchopte za hornú časť, nasuňte stredovým otvorom na šesťhrannou hnací hriadeľ pohonnej jednotky, nechajte ju sklznúť až na doraz. Vytiahnutie prevodovky z nádoby vykonajte opačným spôsobom. **Prevodovku vložte do nádoby vždy pred nasadením veka.** Prevodovka nevyžaduje žiadnu špeciálnu údržbu.

#### **POZOR**

- U **ETA 0029 Centrino** je pred inštaláciou prevodovky **A1** nutné do veľkej nádoby najskôr vložiť hnací hriadeľ **A4**.
- Pri upevňovaní alebo odnímaní veka, nevyvíjajte príliš veľký tlak na veko.
- Pri funkcii prídavných strojčekov dochádza k občasnému vydaniu charakteristického zvuku (prevodovka = klepanie, lis na ovocie = pískanie). Tento jav je úplne normálny a nie je dôvodom na reklamáciu spotrebiča.

## Mlynček na mäso (B)

### Zostavenie (obr. 2)

Prevodovku **A1** nasuňte na hnací hriadeľ kuchynského robota. Veko **A2** alebo **A3** položte na nádobu a pravotočivým pohybom zaistíte až do zaklapnutia poistky bezpečnostného zariadenia. **Tejto operácii venujte zvýšenú pozornosť**. Veko je teraz zaistené v správnej polohe a pohonná jednotka môže pracovať. Opačným spôsobom veko snímte.

Zvolený typ platničky **B2** vložte do veka **A2** alebo **A3** tak, aby priehlbné v platničke zapadli do výstupkov vo veku. Na platničku vložte nôž **B1**. Potom ľavotočivým pohybom nasuňte na hriadeľ prevodovky **A1** širším koncom špirálový podávač **A5** 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 **A6**. 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 **A7** zľahka tlačte až k špirálovému podávaču (strojček nadmerne nezaťažujte). Pomleté mäso padá do nádoby pod mlynčekom.

### Odporúčania

- Nemelte zmrazené mäso.
- Aby sa strojček ľahšie čistil, na záver pomelte tvrdé pečivo (napr. rožok, žemľu).
- Čas prípravy (spracovania) sa pohybuje v minútach a závisí od množstva, druhu a kvality použitého mäsa.
- Nespracovávajte iné potraviny (napr. obilniny, ľanové a sezamové semená, kukuricu, ryžu, pohánku, sušené huby, byliny, korenie a kávu, a pod).
- Nikdy nespracovávajte mokré, vlhký alebo zmrazený mak!

## Mlynček na mak (C)

### Zostavenie (obr. 3)

Prevodovku **A1** nasuňte na hnací hriadeľ kuchynského robota. Veko **A2** alebo **A3** položte na nádobu a pravotočivým pohybom zaistíte až do zaklapnutia poistky bezpečnostného zariadenia. Tejto operácii venujte zvýšenú pozornosť. Veko je teraz zaistené v správnej polohe a pohonná jednotka môže pracovať. Opačným spôsobom veko snímte.

Zostavený mlynček na mak **C** (s voľne sa otáčajúcimi kameňmi **C2**) nasuňte na hriadeľ prevodovky **A1** a pravotočivým pohybom ho upevnite vo veku nádoby **A2** alebo **A3**.

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 znižuje vzdialenosť medzi mlecími kameňmi, a tým sa mení jemnosť mletia (obr. 5). **Nikdy nepriťahujte mlecie kamene násilím! Kamene sa nesmie pri otáčaní dotýkať!** Mak nasypťe do násypného priestoru telesa mlynčeka (maximálne 150 g), drážky v mlecích kameňoch samé dávajú množstvo spracúvaného maku.

**POZOR**

- Akonáhle začne dochádzať ku škrtaniu / treniu mlecích kameňov o seba, jedná sa o najmenejšie možné nastavenie stupňa mletia.
- Po zomletí „väčšieho“ množstva maku môžu byť súčasťou prídavného strojčeka horúce (napr. mlecie kamene). Pred demontážou a čistením chvíľku vyčakajte, dajte pozor, aby ste sa prípadne nespálili.

**Odporúčania**

- Dbajte na dobrú kvalitu maku. Odporúčame mák pred mletím skontrolovať, či neobsahuje cudzie telesá (napr. úlomky kameňov), ktoré by mohli výrobok poškodiť (napr. obrúsiť mlecie kamene). Na prípadné reklamácie v záručnej dobe spôsobené týmito nečistotami sa nebude brať ohľad.
- 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. 4)

Prevodovku **A1** nasuňte na hnací hriadeľ kuchynského robota. Veko **A2** alebo **A3** vložte na nádobu a pravotočivým pohybom ju zaistíte až do zaklapnutia poistky bezpečnostného zariadenia. Tejto operácii venujte zvýšenú pozornosť. Veko je teraz zaistené v správnej polohe a pohonná jednotka môže pracovať.

Na hriadel prevodovky **A1** nasunte až na doraz vyhadzovač **D1**. Potom vložte podložku **D2** do veka **A2** alebo **A3** 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 **A5** 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 upevnite do veka nádoby (výtokový pyštek smeruje do zadnej časti nádoby). Na plniaci otvor v kryte nasuňte násypku **A6**. Na výtokový žliabok lisu upevnite predĺženie potrubia **D7**, u ktorej si následne nastavte jeho vhodnú dĺžku podľa použitej nádoby na zachytávanie šťavy. Pri demontáži lisu na ovocie **D** postupujte opačným spôsobom. Na uvoľnenie (pravotočivým pohybom) špirálového podávača **A5** zo sitka **D4** použite vytvorenú priehlbinku na konci zatlačadla **A7**.

**Použitie**

Umožňuje lisovať šťavy z mäkkých bobuľových a citrusových plodov. Vylisovaná šťava odteká pyštekou do pripravenej nádoby a odpad sa ukladá v nádobe pod lisom.

**POZOR: Nezamieňajte si funkciu lisu na ovocie s odstredivým odšťavovačom.**

Plody vkladajte do plniaceho otvoru tak, aby ich špirálový podávač stačil zbierať a zatlačadlom **A7** 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, kvality a výťažnosť šťavy a závisí od množstva, druhu, dátumu zberu a kvalite spracúvaných plodov.

### Odporúčania

- Citrusové plody zbavte kôry. Pri lisovaní šťavy z ríbezlí ponechajte ich v celých strapčekoch.
- Ovocie starostlivo umyte, odstráňte prípadné kôstky a silnú šupku.
- Citrusové plody olúpte a odstráňte bielu dužinu aj jadierka, inak môže mať šťava horkastú chuť.
- Veľké kusy vopred nakrájajte tak, aby sa vošli do plniaceho otvoru.
- Posúvanie potravín v plniacom otvore vykonávajte vždy zatláčadlom, ktoré posúvajte pomaly a bez veľkého tlaku smerom dolu.
- Priebežne kontrolujte množstvo dužiny v nádobe. Ak potrebujete počas lisovania vyprázdniť nádobu na dužiny, najskôr pohonnú jednotku vypnite. Nádobu vyberte. Po vyprázdnení ju opačným spôsobom umiestnite riadne späť.
- 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.
- Šťavu pre deti nariedte rovnakým množstvom vody.
- Dužinu môžete použiť na ďalšie spracovanie v kuchyni (napr. na prípravu polievok, omáčok, marmelád, dezertov atď.).

## IV. TABUĽKA POUŽITIA SPOTREBIČA A PRISLUŠENSTVA

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

Príslušenstvo	Potravina	Max. množstvo	Čas (min)	Rýchlosť	Príprava (mm)
Mlýnček na mäso	Hovädzie	1000 g	3	MAX	30x30x30
	Bravčové	1000 g	3		
Mlýnček na mak	Mak	150 g	2	MAX	stredná hrúbosť
Lis na ovocie	Ríbezle červený + čierny	3000 g	-	MAX	-
	Pomaranč	3000 g	-	MAX	rozkrájať na 1/3
	Mandarínky	3000 g	-	MAX	rozkrájať na 1/2
	Grapefruit	3000 g	-	MAX	rozkrájať na 1/3
	Hroznové víno	3000 g	-	MAX	-

## V. ÚDRŽBA (obr. 7)

**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. Plastové časti je možné umývať v umývačke riadu. Kovové dielce (**B1**, **B2**, **C2**) sa však do umývačky vkladať nesmú, pretože čistiace prostriedky môžu spôsobiť ich stmavnutie či zhrdzavenie. Pri čistení rezacej noža **B1** pracujte veľmi opatrne! Dbajte na to, aby rezné hrany noža neprišli do styku s tvrdými predmetmi, ktoré ich otupujú a tým znižujú ich účinnosť. Po umytí a osušení dielcov odporúčame nôž a výmenné doštičky natrieť stolným olejom. Aby bolo možné mlynček na mak ľahšie čistiť, možno ho demontovať (obr. 6) 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 plody môžu určitým spôsobom zafarbiť príslušenstvo, čo je však bezvýznamné, z funkčného a hygienického hľadiska, nie je to ani dôvod na reklamáciu spotrebiča. Zafarbenie sa zvyčajne po určitom čase samo stratí. Výlisky z plastu nikdy nenesú nad zdrojom tepla (napr. kachľami, elektrickým/plynovým sporákom). Doplnkové príslušenstvo po očistení uložte na suchom, bezprašnom/bezpečnom mieste, mimo dosahu detí a nesvojprávnych osôb.

## VI. EKOLÓGIA



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

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

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

## VII. TECHNICKÉ ÚDAJE

Hmotnosť približne (kg)

3,0

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.

HOUSEHOLD USE ONLY — Len na použitie v domácnosti.

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

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

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

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



UPOZORNENIE

**Additional accessory to food processors ETA 0029, ETA 0027, ETA 3024, ETA 0024****INSTRUCTIONS FOR USE**

Dear customer, thank you for purchasing our product. Prior to putting this device into operation, please read these instructions for use carefully and be sure to store well these instructions along with the warranty card, receipt and, if possible, also the product packaging and its inner contents.

**I. SAFETY PRECAUTIONS**

- Before first use, read these instructions for use carefully, look at the pictures and keep these instructions for use for future reference. Consider these instructions to be a part of the appliance and pass them on to any other user of the device.
- **Never use the extra attachments if they are not working properly, if they fell to the ground and got damaged. In such cases take the extra attachments to a specialized service to check their safety and proper function.**
- This appliance may not be used by children! Keep the appliance out of the reach of children.
- This appliance can be used by people with reduced physical, sensual or mental abilities or lack of experience and knowledge if they are supervised or if they were instructed regarding use of the appliance in a safe way and if they understand possible risks. Children must not play with the appliance.
- Before replacement of extra attachments or accessible parts that are moving when the appliance is used, before assembly and disassembly, before cleaning or maintenance and after finishing, switch off the drive unit and remove it from the electric power by unplugging the power cord from the electric socket!
- Do not leave the extra attachments running unsupervised and keep an eye on them throughout the whole food preparation process!
- If leaving the extra attachment unsupervised, always switch off and disconnect the drive unit from the mains.
- In case that the extra attachment covers are removed accidentally while the appliance is in operation, the safety lock in the lid ensures that the rotating parts of the extra attachments come to a halt. However, the drive unit remains running! In this case no handling with the devices is allowed, switch off the drive unit first by setting the switch to position “0”!
- Long hair, loose clothes or accessories and jewellery can get caught by the rotating parts of the extra attachment. Make sure that your hair, clothes and accessories do not get into dangerous vicinity to the rotating parts!
- Do not insert the extra attachment or its parts into any body orifice.
- **Extra attachments are intended for use in households only and for similar use (preparation of food)!** They are not intended for commercial use and for use in facilities such as kitchenettes for staff in shops, offices or farms, or in other work environments.

The accessories are not intended for use by clients in hotels, motels, B&B facilities and other accommodation facilities.

- Before preparation, remove possible packages from food (e.g. **paper, PE, PP bag**, etc.)
- Do not insert the extra attachments into any body orifice.
- Do not exceed the maximum allowed period of continuous operation of the appliance!
- For safety reasons, extra attachments must not be exchanged when the drive unit is running.
- When the appliance is in operation, prevent pets, plants or insects to get in contact with it.
- Use the extra attachments only with the food processor designed for their type. Using another type of food processor can present a risk for the operator.
- When assembling the extra attachments, follow the instructions for use carefully, any other way of assembling the extra attachments is not permissible for safety reasons!
- Do not use the safety lock operated by the container lid **A2, A3** to switch off the drive unit of the food processor.
- When the lid is properly attached to the container, the safety lock is released and the appliance can be switched on. **If the lid is not attached to the container, the appliance cannot be put into operation!**
- Before removing the lid of container **A2, A3**, allow rotating parts of the extra attachments to stop completely.
- Never immerse transmission **A1** and carrier **C1** into water or wash them in running water!
- Do not use the juicer if the sieve is damaged, if it shows visible cracks or tears or if the sieve is torn.
- Never insert any objects (e.g. **fingers, forks, knives, spatulas, spoons**) into filling holes, rotating parts of extra attachments (use the provided pusher for this purpose).
- If the food that is being processed starts sticking to the extra attachments (e.g. **meat mincer, juicer**), switch off the drive unit, dismantle the extra attachments and clean it.
- When handling and cleaning the extra attachments, pay special attention to metal parts (they are sharp).
- Use the extra attachments only for their intended purpose described in these instructions for use. Never use the extra attachments for any other purpose.
- The producer does not undertake any responsibility for damage or injuries caused by improper use of the extra attachments and the accessories (e.g. **food deterioration, injuries, cuts**) and its guarantee does not cover the appliance in the case of failure to comply with the safety warnings above.

## II. DESCRIPTION OF THE ACCESSORIES (fig. 1)

### A – Common parts of accessories

A1 – transmission

A2 – container lid (activates and deactivates the safety lock) for ETA 0024, ETA 3024, ETA 0027

A3 – container lid (activates and deactivates the safety lock) for ETA 0029

A4 – drive shaft for ETA 0029

A5 – screw feeder (used with meat mincer and juicer)

A6 – funnel

A7 – pusher

### B – Meat mincer

B1 – knife

B3 – meat mincer cover

B2 – interchangeable plates (fine / rough mincing)



**C – Poppy seed mill**

- C1 – carrier
- C2 – grinding discs

- C3 – grinder body
- C4 – grind fineness control

**D – Juicer**

- D1 – ejector
- D2 – washer
- D3 – rubber gasket

- D4 – sieve
- D5 – screw feeder cap
- D6 – juicer cover
- D7 – outlet pipe

**III. PREPARATION FOR USE**

Remove all packing material and take out the extra attachments. Remove all possible adhesion foils, stick-on labels or paper from the accessories. Before the first use, wash the parts that will be in contact with food in hot water with a detergent, rinse thoroughly with clean water and wipe till dry, or let it dry. With the poppy seed mill, only wash the grinder body and the grinding discs.

**Lid (A2)**

Designed for the installation of extra attachments to food processors ETA 0024, ETA 3024 Praktik and ETA 0027 Bross.

**Lid (A3)**

Designed for the installation of extra attachments to food processor ETA 0029 Centrino.

**Transmission (A1)**

Designed for the reduction of the number of revolutions of the drive shaft of the food processor's drive unit so that the extra attachments could be driven by them. Push the transmission through its central hole onto the hexagonal drive shaft of the drive unit, let it slide down as far as it goes. To remove the transmission from the container, proceed in reverse order. **Always insert the transmission into the container prior to attaching the lid.** No special maintenance of the transmission is required.

**WARNING**

- Prior to the installation of transmission **A1** to **ETA 0029 Centrino** it is necessary to insert drive shaft **A4** into the large container.
- When mounting or removing the lid, do not apply much pressure on the lid.
- When the extra attachments are in operation, occasional distinctive sounds can be let out (transmission = clacking, juicer = whistling). This is completely normal and it is not a reason for lodging a complaint about the appliance.

**Meat mincer (B)****Assembly** (fig. 2)

Place transmission **A1** onto the drive unit of the food processor. Put lid **A2** or **A3** on the container and secure it by a clockwise movement until the lock of the safety gadget snaps shut. **Take special care when carrying out this operation.** The lid is now secured in its proper position and the drive unit can start running. Insert the chosen type of plate **B2** into lid **A2** or **A3** so that the mouldings in the plate fit into the projections in the lid. Place knife **B1** onto the plate. After that, place the wider end of the screw feeder **A5** onto the shaft of transmission **A1** and slide it by a left-handed movement until the knife fits into the projection in the screw feeder.

Put meat mincer cover **B3** onto the screw feeder and attach it in the container lid by a clockwise movement. Place the funnel **A6** onto the filling hole of the meat mincer. When dismantling the meat mincer **B**, proceed in reverse order.

### Use

For mincing all kinds of meat without bones, tendon and skin. By using the interchangeable plates **B2** with different holes you can choose either fine or rough mincing of meat. Cut up meat into cubes of ca. 3 x 3 x 3 cm in advance. Insert individual pieces of meat into the filling hole and push them with pusher **A7** up to the screw feeder (do not overload the attachment excessively). Minced meat is collected in the container placed under the meat mincer.

### Recommendation

- Do not mince frozen meat.
- Grinding a hard bakery product (e.g. a roll, bun) towards the end of the process makes cleaning of the meat mincer easier.
- Preparation (processing) time ranges in units of minutes and depends on the quantity, type and quality of used meat.

### Poppy seed mill (C)

#### Assembly (fig. 3)

Place transmission **A1** onto the drive unit of the food processor. Put lid **A2** or **A3** on the container and secure it by a clockwise movement until the lock of the safety gadget snaps shut. **Take special care when carrying out this operation.** The lid is now secured in its proper position and the drive unit can start running.

Place the assembled poppy seed mill **C** (with freely rotating discs **C2**) onto the shaft of transmission **A1** and attach it by a clockwise movement to the container lid **A2** or **A3**.

When dismantling the poppy seed mill **C**, proceed in reverse order. For easier cleaning, the poppy seed mill can be dismantled further (see section **V. MAINTENANCE**).

### Use

For grinding poppy seeds. The fineness of grinding can be set by grind fineness control **C4**. Turning the knob clockwise reduces the distance between the grinding discs and thus the fineness/roughness of grinding can be changed (fig. 5). **Never tighten the grinding discs by force! The grinding discs must not touch each other while rotating!** Pour poppy seeds into the filling hole of the grinder body (maximum quantity is 150 g). The amount of poppy seeds for processing is regulated by the grooves in grinding discs.

### WARNING

- As soon as the grinding discs grind/rub against each other, the finest possible degree of grinding has been set.
- When grinding a “higher” amount of poppy seeds, the parts of the extra attachment can get hot (e.g. the grinding discs). Wait a moment before disassembly and cleaning. Be careful not to get burnt.

### Recommendation

- Ensure good quality of poppy seeds. We recommend that you check poppy seeds for presence of any foreign objects before milling (e.g. fragments of stones) which could damage the product (e.g. abrade the grinding discs). Possible complaints within the warranty period as a result of these impurities will not be taken into account.
- Use only dry poppy seeds when milling. Poppy seeds must be ground, not pressed, during the milling process, so that they stay loose, do not pulp and do not lose their distinctive flavour.
- Preparation (processing) time ranges in units of minutes and depends on the quantity, type and quality of used poppy seeds.
- Do not process other foodstuffs (e.g. cereals, flax and sesame seeds, corn, rice, buckwheat, dried mushrooms, herbs, spices and coffee beans, etc.).
- Never process wet, damp or frozen poppy seeds!

## Juicer (D)

### Assembly (fig. 4)

Place transmission **A1** onto the drive unit of the food processor. Put lid **A2** or **A3** on the container and secure it by a clockwise movement until the lock of the safety gadget snaps shut. **Take special care when carrying out this operation.** The lid is now secured in its proper position and the drive unit can start running.

Slide ejector **D1** onto the transmission **A1** shaft as far as it goes. Place washer **D2** onto the lid **A2** or **A3** so that the mouldings in the washer fit in the projections in the lid. Place rubber gasket **D3** on the washer so that it simultaneously slides onto the shaft of transmission **A1**.

After that place sieve **D4** on the gasket so that the two projections in the plastic flange of the sieve fit in the mouldings in the washer. Now place the narrower end of screw feeder **A5** by a left-handed movement into the sieve so that it slides onto the shaft of transmission **A1**. Slide cap **D5** into the hole in the screw feeder as far as it goes. Put juicer cover **D6** on the sieve and attach it by a clockwise movement to the container lid (outlet groove is pointed to the rear part of the container). Place funnel **A6** onto the filling hole of the juicer cover. Attach pipe extension **D7** to the outlet groove of the juicer and adjust its suitable length according to the container that is used for the collection of juice. When dismantling juicer **D**, proceed in reverse order. To loosen the screw feeder **A5** from the sieve **D4** (by a clockwise movement), use the moulding in the end cap of pusher **A7**.

### Use

For pressing juice from soft fruits and citrus fruits. Pressed juice is drained through the groove in the cover into a prepared container and waste (pulp) is stored in the container placed under the juicer.

**ATTENTION:** Do not confuse the function of the juicer with centrifugal juice extractor.

Put fruits into the filling hole in such a way that the screw feeder manages to collect them and press them gently with pusher **A7**. Such way of processing does not overload the drive unit. In case that a larger amount of juice starts accumulating above the screw feeder, it is necessary to switch off the drive unit of the food processor, dismantle the juicer and clean it thoroughly (i.e. remove the pulp settled in the sieve).

Preparation (processing) time ranges in units of minutes, the quality and yield of juice depend on the quantity, type, harvest date and quality of used fruits.

### Recommendation

- Citrus fruits are to be peeled. When pressing juice from currant, it is better to leave the whole cluster of currents.
- Wash fruits thoroughly, remove possible stones and thick skin.
- Peel citrus fruits and remove white flesh and pips, otherwise the juice will have a slightly bitter taste.
- Cut up any bigger pieces in advance so that they fit in the filling hole.
- When pushing food through the filling hole, always use the pusher which must be moved downwards slowly and without excessive pressure.
- Check the amount of pulp in a container. If you need to empty the pulp container during the pressing process, switch off the drive unit first. Remove the container. When it is empty, put it back properly in reverse order.
- To preserve as many vitamins as possible, use up the extracted juice as soon as possible.
- If you need to store the juice for several hours, put it in the refrigerator. The juice remains nicer if you add a few drops of lemon juice into it.
- Juice for children is to be diluted with the same amount of water.
- Pulp can be used for further processing in the kitchen (e.g. for the preparation of soups, sauces, jams, desserts etc.).

## IV. USING THE APPLIANCE AND ACCESSORIES

Consider the below processing tips as examples and inspiration only. Their purpose is not to provide instructions but to show various possibilities of processing food. Choose such amount of food for processing so that it does not exceed the maximum contents of containers marked by a line. If the amount of food for processing is higher, it must be divided into several doses and the contents of the container must be checked continuously. We recommend that you stop the operation once in a while, switch off the appliance and remove all possible food that is stuck or that clogged the extra attachments or the container (see par. I. **SAFETY WARNINGS**). With all the extra attachments, the speed controller of the food processor must be set to position “**MAX**”.

Accessories	Foodstuff	Max. amount	Time (min)	Speed	Preparation (mm)
Meat mincer	Beef	1000 g	3	MAX	30x30x30
	Pork	1000 g	3	MAX	
Poppy seed mill	Poppy seeds	150 g	2	MAX	Medium grain

Accessories	Foodstuff	Max. amount	Time (min)	Speed	Preparation (mm)
Juicer	Black- and red-currant	3000 g	-	MAX	-
	Orange	3000 g	-	MAX	Cut up into 1/3
	Tangerine	3000 g	-	MAX	Cut up into 1/2
	Grapefruit	3000 g	-	MAX	Cut up into 1/3
	Grapes	3000 g	-	MAX	-

## V. MAINTENANCE (fig. 7)

Before handling the appliance, unplug it from power supply by taking the plug of the power cord out of the socket! Do not use rough and aggressive detergents! To clean transmission **A1** and carrier **C1**, wipe them with a wet cloth with a detergent. Wash all accessories immediately after use in hot water with detergent. Plastic parts are suitable for washing in dishwashers. However, metal parts (**B1**, **B2**, **C2**) are not to be put in dishwashers as they might go dark or rusty because of the detergents there. Be very careful when cleaning knife **B1**! Make sure that the cutting blades of the knife do not come in contact with hard objects which would make them blunt and thus reduce their efficiency. We recommend that you oil the knife and interchangeable plates by cooking oil after washing and wiping the parts dry. For easier cleaning of the poppy seed mill, it can be dismantled (fig. 6) by turning the grind fineness control **C4** anti-clockwise until carrier **C1** is unscrewed. After that it is possible to remove grinding discs **C2**. To assemble the poppy seed mill, proceed in reverse order. When inserting the grinding disc into the grinder body it is necessary to observe the correct position given by three projections.

Some ingredients can colour the accessories in a way. However, this does not affect the function of the appliance and is not a reason for a replacement under warranty! This colouring usually disappears on its own after some time. Never dry plastic mouldings over a heat source (e.g. heater, electric/gas stove). Store the extra attachments thoroughly cleaned at a dry, dust-free and safe place, out of the reach of children and incapacitated people.

## VI. ENVIRONMENT



If the dimensions allow, there are marks of materials used for production of packing, components and accessories as well as their recycling on all parts. The symbols specified on the product or in the accompanying documentation mean that the used electrical or electronic products must not be disposed of together with municipal waste. For proper disposal, hand them over at the special collection places where they will be accepted free of charge. Suitable disposal of the product can help to maintain valuable natural resources and to prevent possible negative impacts on the environment and human health, which could be the possible consequences of improper waste disposal. Ask for more details at the local authority or at a collection site.

Fines can be imposed for improper disposal of this type of waste in agreement with the national regulations.

If the appliance is to be put out of operation, after disconnecting it from power supply we recommend its cutoff and in this way it will not be possible to use the appliance again.

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

## VII. TECHNICAL DATA

Weight (kg) cca 3,0

The product is in conformity with the European Parliament and European Committee Regulation No. 1935/2004/ES re. Materials and objects designed for contact with food.

The manufacturer reserves the right for any insignificant deviations from the standard finished product which do not have any effect on the functioning of the product.

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



NOTICE

## Gépi tartozékok az ETA 0029, ETA 0027, ETA 3024, ETA 0024 típusú konyhai robotokhoz

### KEZELÉSI ÚTMUTATÓ

Tisztelt Vevőnk! Köszönjük, hogy megvásárolta termékünket. Üzembe helyezése előtt kérjük, olvassa el figyelmesen a készülék használati utasítását és ezt az útmutatót a garanciajeggyel, a pénztári bizonylattal és lehetőség szerint a csomagoló anyagokkal és azok tartalmával együtt gondosan őrizze meg.

### I. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK



- Üzembe helyezés előtt figyelmesen olvassa el a kezelési útmutatót, tekintse meg az ábrákat és az útmutatót gondosan őrizze meg. Az útmutató utasításait tekintse a készülék tartozékainak és adja át a készülék esetleges további felhasználójának.
- Soha ne használja a gépi tartozékokat, ha azok nem működnek helyesen, ha leestek és megsérültek. Ilyen esetekben adja át a tartozékokat szakszervizi vizsgálatokra, azok biztonsága és helyes működése ellenőrzése céljából.
- Ezt a készüléket gyermekek nem használhatják! Tartsa a készüléket gyermekek által nem hozzáférhető!
- A készüléket csökkent fizikai, értelmi és mentális képességű vagy nem elegendő tapasztalattal és ismeretekkel rendelkező személyek is használhatják, amennyiben megfelelő felügyelet alatt állnak vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozóan kioktatták őket és megértik az esetleges veszélyhelyzetek lehetőségét. A gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- A tartozékok vagy a használat közben mozgásban levő, hozzáférhető alkatrészek cseréje előtt, azok beszerelésekor, kiszereleésekor, tisztításakor vagy karbantartásakor a és feldolgozás befejezése után kapcsolja ki a készüléket és válassza le azt az el. hálózatról annak villásdugója el.dugaszóaljzatból történő kihúzásával!
- Ne hagyja a tartozékokat felügyelet nélkül és azt az ételkészítés teljes ideje alatt ellenőrizze!
- Mindenkor kapcsolja ki a meghajtóegység áramcsatlakozását, ha a kiegészítő tartozékot felügyelet nélkül hagyja.
- **A tartozékok csak háztartási vagy ahhoz hasonló használati célokra készültek (ételek készítésére)!** Nem készültek kommersz használatra, továbbá üzlethelyiségek, irodák vagy mezőgazdasági üzemek személyzeti konyháiban vagy más jellegű munkakörnyezetben történő felhasználásra. A tartozékokat nem használhatják hotelek, motelek és más, éjjeli szállással együtti reggelizési lehetőséget biztosító szállodai létesítmények vendégei sem.
- Hosszú haját, bő öltözékét vagy annak tartozékait és ékszereit a kiegészítő tartozék forgó részei elkapathatják. Ügyeljen arra, hogy az Ön haja, öltözéke és annak tartozékai ne kerüljenek a forgó alkatrészek veszélyes közelébe!

- A kiegészítő tartozékot ne dugja be egyetlen testnyílásába sem.
- Az ételkészítés előtt távolítsa el az élelmiszerekről azok esetleges csomagolását (pl. **papírt, PE, PP-zacskókat** stb.).
- A tartozékokat ne dugja be egyetlen testnyílásba sem.
- Ne lépje túl a készülék tartós bekapcsolása maximális idejét!
- A tartozékokat biztonsági szempontból nem lehet a hajtóegység működése közben cserélni.
- A készülék működése közben kerülje a készülék és az otthoni állatok, virágok, vagy rovarok közötti kontaktust!
- A tartozékokat csak a típusának megfelelő konyhai robotban használja. Más robotgép használata a kezelő részére veszélyt jelenthet.
- A tartozékokat pontosan a kezelési útmutató utasításai szerint állítsa össze, bármilyen más összeállítási kombináció a helyes működés szempontjából nem megengedett!
- Ne használja az **A2, A3** fedéllel működtetett biztonsági kapcsolót a konyhai robot meghajtóegysége kikapcsolására.
- A tartozékok véletlen üzemi közbeni levétele esetén a fedélben levő biztonsági biztosítéknak köszönhetően a tartozékok forgó részei leállnak, a meghajtóegység azonban továbbra is működésben marad! Ebben az állapotban nem megengedett a gépi tartozékokkal bármilyen módon eljárni, mindenekelőtt ki kell kapcsolni a meghajtóegységet a kapcsoló „0” állásba történő átkapcsolásával!
- A fedél készülékre történő helyes felhelyezése oldja a biztonsági biztosítót és a készüléket be lehet kapcsolni. **A fedél elhelyezése nélkül nem szabad üzembehelyezni a készüléket!**
- Mielőtt levénné az edény **A2, A3** jelű fedeleit, hagyja a tartozékok forgó részeit teljesen leállni.
- Az **A1** jelű áttételt és a **C1** jelű hajtótárcsát soha ne merítse vízbe, és ne mossa le azokat folyóvíz alatt!
- Ne használja a gyümölcsprést, ha annak szűrője megsérült, ha azon repedések vagy sérülések láthatók vagy ha a szűrő átszakadt.
- Soha ne dugjon be különböző tárgyakat (pl. **ujjakat, villát kést, kenőlapátot, kanalat**) a töltőnyílásokba, a tartozékok forgó részeibe (erre a célra használja a mellékelt töltőrudat).
- Ha a feldolgozásra kerülő élelmiszerek a tartozékokra kezdenek ragadni (pl. **a húsdarálóban, a gyümölcsprésben**) akkor kapcsolja ki a meghajtóegységet, vegye le a feltett gépi tartozékot és tisztítsa azt ki.
- A tartozékokkal történő műveletek és azok tisztítása közben fordítson fokozott figyelmet azok fémrészeire (élesek).
- A tartozékokat csak olyan a célokra használja, amelyekre azok készültek, ahogy azt ezen útmutató leírása tartalmazza. A gépi tartozékokat soha ne használja semmiféle más célokra.
- Gyártó cég nem felelős a készülék és tartozékai helytelen használatából eredő károkért és sérülésekért (pl. **az élelmiszerek tönkremenetelért, sérülésekért, sebesülésekért**) és nem felelős a készülék jótállásáért a fenti biztonsági figyelmeztetések be nem tartása esetén.



## II. A TARTOZÉKOK LEÍRÁSA (1. ábra)

### A – A tartozékok közös részei

- A1 – áttételi mű
- A2 – az ETA 0024, ETA 3024, ETA 0027 tartozék edényfedele (aktiválja és deaktiválja a biztonsági biztosítót)
- A3 – az ETA 0029 tartozék edényfedele (aktiválja és deaktiválja a biztonsági biztosítót)
- A4 – az ETA 0029 meghajtótengelye
- A5 – csavaros adagoló (a húsdarálóban és a gyümölcsprésben használatos)
- A6 – adagoló tölcser
- A7 – töltőrúd

### B – Húsdaráló

- B1 – kés
- B2 – cserélhető betétek (finom / durva darálás)
- B3 – a húsdaráló burkolata

### C – Mákdaráló

- C1 – hajtótárcsa
- C2 – daráló betétek
- C3 – darálótest
- C4 – darálási szabályozó

### D – Gyümölcsprés

- D1 – kidobó
- D2 – aláté
- D3 – gumi tömítés
- D4 – szűrő
- D5 – a csavaros adagoló dugója
- D6 – a gyümölcsprés burkolata
- D7 – lefolyócső

## III. HASZNÁLATRA TÖRTÉNŐ ELŐKÉSZÍTÉS

Távolítsa el a csomagolóanyagot és vegye ki a tartozékokat a csomagolásból. A tartozékokról távolítson el minden esetleges tapadó fóliát, öntapadó címkét vagy papírt. Első üzembehelyezés előtt mossa le azokat a részeket, amelyek élelmiszerekkel kerülnek érintkezésbe meleg, szappanos vízzel, majd alaposan öblítse le azokat tiszta vízzel és törölje szárazra, illetve szárítsa meg azokat. A mákdarálónál csak annak testét és az őrlőbetéteket mossa le.

### Az (A2) jelű fedél

A gépi tartozékok beszerelésére készült az ETA 0024, ETA 3024 Praktic a ETA 0027 Bross típusú konthai robotgépekhez.

### Az (A3) jelű fedél

A gépi tartozékok beszerelésére készült az ETA 0029 Centrinó típusú konyhai robotgépekhez.

### Áttételi mű (A1)

A konyhai robotgép meghajtótengelye fordulatszámának csökkentésére szolgál úgy, hogy az működtethesse a gépi tartozékokat. Húzza rá az áttételi művet annak középső nyílásával a meghajtóegység hatlapú hajtótengelyére, hagyja azt egészen ütközésig lecsúszni.

A hajtómű edényből történő kiemelését fordított módon hajtsa végre. **Az áttételi művet helyezze az edénybe mindig annak fedele felhelyezése előtt.** Az áttételi berendezés semmilyen speciális karbantartást nem igényel.

**FIGYELEM**

- Az ETA 0029 Centrino típus esetén az **A1** jelű áttételi mű telepítése előtt a nagy edénybe mindenképp helyezze be az **A4** jelű hajtótengelyt.
- Az fedél rögzítésekor vagy levételekor ne nyomja túlságosan meg az fedél.
- A tartozékgépek működésekor gyakran jellegzetes hang hallatszik (az áttételi műnél = csattogás, a gyümölcsprésnél = fütty). Ez teljesen normális jelenség és nem ok a készülék reklamációjára.

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

Helyezze az **A1** jelű áttételi művet a konyhai robotgép hajtótengelyére. Helyezze az **A2**, **A3** jelű fedelet az edényre és jobbfelé történő elfordításával egészen kattanásig helyezze működésbe a biztosító berendezést. **Ezen műveletre fordítson fokozott figyelmet.** A fedél ezzel a megfelelő helyzetében biztosított és a hajtóegység működésre kész.

A **B2** jelű betéteket azok kiválasztása után helyezze azt az **A2**, **A3** fedélbe úgy, hogy a betéten levő kivágások a fedél kiemelkedéseibe illeszkedjenek. Helyezze a lapra a **B1** jelű kést. Ezután bal felé történő elfordítással tegye fel az **A1** jelű áttételi tengelyre az **A5** csavaros adagoló szélesebb végét úgy, hogy a kés beilleszkedjen a csavaros adagolón levő kiemelkedésekbe. A **B3** jelű daráló fedelet tolja rá a csavaros adagolóra és jobbfelé történő elfordítással erősítse azt az edény fedeléhez. A daráló fedelén levő töltőnyílásba helyezze be az **A6** jelű adagoló tölcserőt. A **B** jelű húsdaráló leszerelésekor járjon el fordított módon.

**Alkalmazás**

A darálóval bármilyen fajta hús darálható csont-, ín- és bőr nélkül. A **B2** jelű különböző lyukméretű cserélhető lemezek használatával a darált hús finoman vagy durván darált kivitelű lehet. A húst előre darabolja fel kockákra (kb. 3 x 3 x 3 cm). Az egyes húsdarabokat helyezze a daráló töltőnyílásába és azokat az **A7** jelű nyomórúddal enyhén nyomja be a csavaros adagolóba (ügyeljen, hogy ne terhelje túl a gépet). A darált hús a daráló alá helyezett edénybe jut.

**Javaslatok**

- Ne daráljon fagyasztott húst.
- A daráló könnyebb tisztítása érdekében a darálást kemény péksütemény (pl. kifli, zsemle) ledarálásával fejezze be.
- Az elkészítés (feldolgozás) időtartama perces nagyságrendben változik és a felhasznált hús mennyiségétől, fajtájától és minőségétől függ.

**Mákdaráló (C)****Összeállítás (3. ábra)**

Helyezze az **A1** jelű áttételi művet a konyhai robotgép hajtótengelyére. Helyezze az **A2**, **A3** jelű fedelet az edényre és jobbfelé történő elfordítással biztosítsa azt egészen a biztosító berendezés bekattanásáig. **Erre a műveletre fordítson fokozott figyelmet.** A fedél ezzel a megfelelő helyzetében bebiztosított és a hajtóegység működésre kész. Az összeállított **C** jelű mákdarálót (**C2** jelű szabadon forgó daráló betétekkel együtt) helyezze az **A1** jelű áttételi tengelyre és jobbkéz felé történő elfordítással rögzítse azt az edény **A2**, **A3** jelű fedelében.

A **C** jelű mákdaráló leszerelésekor fordított módon járjon el. A könnyebb tisztítás érdekében a mákdarálót le lehet szerelni (lásd az **V. KARBANTARTÁS** c.részt).

### Alkalmazás

Mákdaráláshoz. Az őrlet finomságát a **C4** jelű szabályozógombbal lehet beállítani. A szabályozógomb jobbfelé történő elfordításával csökken a darálóbetétek közötti távolság és ezzel megváltozik az őrlet finomsága/durvasága (5. ábra). **Soha ne húzza meg a darálóbetéteket erővel! A darálóbetétek forgásuk közben nem érintkezhetnek egymással!** A mákot szórja be a daráló töltőterébe (maximális mennyiség 150 g lehet), a darálóbetétekben levő homyok önállóan adagolják a feldolgozásra kerülő mák mennyiségét.

#### FIGYELEM

- Amint az őrleőgyűrűk kezdenek egymáshoz dörzsölődni/súrlódni, akkor ez a legfinomabb szemcseméretű beállítás elérését jelzi.
- „Nagyobb” mennyiségű mák megdarálásakor a kiegészítő tartozék egyes részei megforrósodhatnak (pl. őrleőgyűrűk). Leszerelés és tisztítás előtt várjon egy ideig, vigyázzon arra, hogy véletlenül ne égesse meg magát.

#### Javaslatok

- Használjon jóminőségű mákot. Javasoljuk a mákot annak megdarálása előtt ellenőrizni, hogy nem tartalmaz-e idegen testeket (pl. az őrleőkövek letört darabjait), amelyek megrongálhatják a terméket (pl. az őrleőköveket elkoptatják). Az ezen szennyeződések által kiváltott esetleges reklamációk a jótállási időben nem érvényesíthetők.
- Darálásra csak száraz mákot használjon. Darálás közben a mákot őrölni kell, nem préselni, hogy laza állapotú maradjon, ne kásásodjon és ne veszítse el jellegzetes ízét.
- Az elkészítés (feldolgozás) időtartama perces nagyságrendben változik és a felhasznált mák mennyiségétől, fajtájától és minőségétől függ.
- Ne dolgozzon azzal fel más élelmiszereket (pl. gabonaféléket, len és szezámagot, kukoricát, rizst, hajdinát, szárított gombát, gyógynövényeket, fűszereket, kávé stb.).
- Ne dolgozzon fel vizes, nedves vagy fagyott mákot!

### Gyümölcsprés (D)

#### Összeállítás (4. ábra)

Helyezze az **A1** jelű áttételi művet a konyhai robotgép hajtótengelyére. Helyezze az **A2**, **A3** jelű fedelet az edényre és jobbfelé történő elfordításával egészen kattanásig helyezze működésbe a biztosító berendezést. **Erre a műveletre fordítson fokozott figyelmet.** A fedél ezzel a megfelelő helyzetében bebiztosított és a meghajtóegység működésre képes. Az áttételi mű **A1** tengelyére húzza rá ütközésig a **D1** jelű kidobót. Ezután helyezze a **D2** jelű alátétet az **A2**, **A3** jelű fedélbe úgy, hogy az alátétben levő préselések illeszkedjenek a fedél kiemelkedéseihez. Helyezze az alátétre a **D3** jelű gumitömítést úgy, hogy az egyidejűleg az **A1** jelű áttételi mű tengelyére is rákerüljön. Ezután helyezze a tömítésre a **D4** jelű szűrőt úgy, hogy a műanyag csókarimában levő két kiemelkedés illeszkedjen az alátétben levő besajtolásba. Helyezze most be a szűrőbe bal felé történő elfordítással az **A5** jelű csavaros adagoló keskenyebb végét úgy, hogy az egyben ráhúzdjon az **A1** jelű áttételi mű tengelyére is. A **D5** jelű záródugót helyezze be a csavaros adagoló nyílásába egészen ütközésig.

A prés **D6** jelű burkolatát tolja rá a szűrőre és jobbra történő elfordítással rögzítse azt az edény fedelébe (az elvezető horony az edény hátsó része felé irányul). A prés burkolatában elhelyezkedő töltőnyílásba helyezze be az **A6** jelű adagoló tölcserét. A lefolyó horonyhoz rögzítse a **D7** jelű csővezeték toldalékot, ezután állítsa be annak megfelelő hosszát a gyümölcslé felfogására szolgáló edénynek megfelelően. A **D** jelű gyümölcsprés leszerelésekor járjon el fordított módon. Az **A5** jelű csavaros adagoló a **D4** jelű szűrőből történő meglazításkor (jobbfelé történő csavarással) használja fel az **A7** jelű töltőrúd végén kialakított préselést.

## Alkalmazás

Lehetővé teszi a lágy bogyós és citrusfélék levét kipréselni. A kipréselt gyümölcslé a fedélben kialakított horony útján az előkészített edénybe folyik és a hulladékanyag (rostanyag) a prés alatti edényben kerül elhelyezésre.

**FIGYELEM: Ne tévessze össze a gyümölcsprés és a centrifugális facsaró egymástól eltérő működési formáját.**

A gyümölcsöt tegye a töltőnyílásba úgy, hogy a csavaros adagoló továbbítani tudja azt és az **A7** jelű töltőrúddal enyhén segítse annak mozgását. Az ilyen módon történő feldolgozások nem következnek be a meghajtóegység túlterhelése. Abban az esetben, ha a csavaros adagoló fölött nagy mennyiségű gyümölcslé gyűlne össze, akkor ki kell kapcsolni a konyhai robotgép meghajtóegységét, a gyümölcsprészt leszerelni és kitisztítani (azaz a szűrőről eltávolítani a ráakódott rostanyagokat). Az elkészítés időtartama (feldolgozás) perces nagyságrendben változik, a gyümölcslé minősége és hozama szerint és nagyban függ a felhasznált gyümölcsök mennyiségétől, fajtájától, betakarításuk időpontjától és minőségétől.

## Javaslatok

- A citrusfélékről távolítsa el azok héját. Ribizlifélék préselésekor azokat teljes fürtökben dolgozza fel.
- Gondosan mossa meg a gyümölcsöt, távolítsa el az esetleges magvakat és a vastag héjat.
- A citrusféléket hámozza meg, távolítsa el annak fehér erezetét és magvait, különben a gyümölcslé keserű mellékízt nyerhet.
- A nagy darabokat előre szeletelje fel úgy, hogy beférjenek a töltőnyílásba.
- Az élelmiszerek töltőnyílásba történő betöltését mindig a töltőrúddal végezze, amit.
- Lassan és lefelé irányuló nyomás nélkül toljon be.
- Ellenőrizze az összeget a cellulóz egy tartályba.
- Ha préselés közben ki szeretné üríteni a felgyülemlett rostmennyiséget, akkor mindenekelőtt kapcsolja ki a meghajtóegységet. Vegye ki az edényt. Kiürítés után fordított módon helyezze azt vissza a helyére.
- A legtöbb vitamin megőrzéséhez a nyert gyümölcslevet minél előbb fogyassza el.
- Abban az esetben, ha a gyümölcslevet néhány órára tárolnia kell, tegye azt be a hűtőszekrénybe. A gyümölcslé jobban tárolható, ha ahhoz néhány csepp citromlevet ad hozzá.
- A gyermekek részére a gyümölcslevet egyenlő mennyiségű vízzel hígítsa fel.
- A rostanyagot további felhasználásra is igénybeveheti a konyhában (pl. levesfőzéshez, mártásokhoz, lekvárokhoz, desszertekhez stb.).

## IV. A KÉSZÜLÉK ÉS TARTOZÉKAI HASZNÁLATI TÁBLÁZATA

A következő feldolgozási javaslatokat csak példaként és inspirációként vegye. Azoknak nem célja teljesértékű útmutatót közölni, hanem bemutatni az élelmiszerek különböző feldolgozási lehetőségeit.

A feldolgozandó élelmiszerek mennyiségét úgy válassza meg, hogy ne lépje túl az edény vonallal jelölt maximális úrtartalmát. Nagyobb feldolgozandó ételmennyiséget néhány adagra kell felosztani és az edény tartalmát folyamatosan ellenőrizni kell. Javasoljuk a munkát időnként megszakítani, a készüléket kikapcsolni és eltávolítani az esetleg a tartozékokra vagy az edény falára ragadt illetve azok eltömődését okozó élelmiszereket (lásd az I. **BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉS** c.bekezdést). Valamennyi tartozékberendezés részére a konyhai roboton állítsa be a fordulatszám szabályozót a „MAX” helyzetbe.

Tartozékok	Élelmiszer	Max. mennyiség	Időtartam (perc)	Sebesség	Elkészítés (mm)
<b>Húsdaráló</b>	Marhahús	1000 g	3	MAX	30x30x30
	Disznóhús	1000 g	3	MAX	
<b>Mákdaráló</b>	Mák	150 g	2	MAX	közepesen finom
<b>Gyümölcsprés</b>	Ribizli vörös+fekete	3000 g	-	MAX	-
	Narancs	3000 g	-	MAX	1/3-ra szeletelni
	Mandarin	3000 g	-	MAX	1/2-re szeletelni
	Grapefruit	3000 g	-	MAX	1/3-ra szeletelni
	Szőlő	3000 g	-	MAX	-

## V. KARBANTARTÁS (7. ábra)

**A tartozékokkal történő bármilyen manipuláció előtt húzza ki a csatlakozóvezeték villásdugóját az el. dugaszolóaljzatból!** Ne használjon karcos és agresszív tisztítószereket! Az **A1** jelű áttételi mű és a **C1** jelű hajtótárcsa tisztítását puha, nedves ruhadarabbal végezze, szappanos vízzel. A többi tartozékot közvetlenül azok használata után mossa le meleg, szappanos vízzel. A műanyagból készült részeket edénymosogatóban lehet elmosni. Fémből készült alkatrészeket (**B1**, **B2**, **C2**) azonban nem szabad edénymosogatóban mosni, mivel a tisztítószerek azok elszíneződését illetve rozsdásodását okozhatják. A **B1** jelű kés tisztításakor legyen nagyon óvatos! Ügyeljen arra, hogy a penge vágóéle ne érintkezzen kemény tárgyakkal, amelyek azt tompíthatják és ezzel csökkenthetik annak hatékonyságát. Az egyes alkatrészek lemosása és megszáritása után javasoljuk bekenni a kést és a lemezeket étolajjal. A mékdaráló könnyebb tisztítása érdekében azt le is szerelheti (6.ábra) úgy, hogy a darálási finomság **C4** jelű szabályozóját elfordítja az óramutató járásával ellentétes irányban, amíg kicsavarozhatja a **C1** jelű hajtótárcsát, majd ezt követően leveheti a **C2** jelű daráló betéteket. Fordított módon ismét összeállíthatja a mákdarálót. A daráló betétek a mákdarálóba történő helyezésekor be kell tartani azok megfelelő helyzetét, amelyet három kiemelkedés határoz meg.

Néhány adalékanyag a tartozékokat bizonyos mértékig beszínezheti. Ez azonban nincs hatással a készülék működésére és nem ad okot a készülék reklamációjára!

Az elszíneződés általában egy idő után magától eltűnik. A műanyagból készült alkatrészeket ne szárítsa hőforrások (pl. kályha, el/gáztűzhely) fölött. A tartozékokat tiszta állapotban, száraz, pormentes helyen, gyermekek és nem önjogú személyek részére nem hozzáférhető helyen tárolja.

## VI. ÖKOLÓGIA



Amennyiben annak méretei megengedik, minden darabon feltüntetésre kerülnek nyomtatásban a csomagoláshoz, alkatrészekhez és tartozékokhoz felhasznált anyagok, valamint az újrahasznosításukra vonatkozó információk. A feltüntetett szimbólumok a terméken vagy a kísérő dokumentáción azt jelentik, hogy a használt elektromos vagy elektronikus termékek nem semmisíthetők meg a háztartási hulladékkal együtt. A termék helyes megsemmisítése érdekében a használni már nem kívánt készüléket adja le az arra kijelölt gyűjtőtelepen, ahol bevételük térítésmentes. A termék előírás szerű megsemmisítésével segíti megőrizni az értékes természeti forrásokat, valamint segít kiküszöbölni a hulladékok helytelen megsemmisítéséből esetlegesen eredő negatív környezeti és egészségügyi hatásokat. További részletes információkat a helyi önkormányzati hivatalban, vagy a legközelebbi hulladékgyűjtő telepen kérhet. A hulladékot helytelenül megsemmisítő felhasználóra a nemzeti jogszabályozással összhangban büntetés róható ki.

**Nagyobb mértékű vagy olyan karbantartást, amelynél szükséges a készülék elektromos részeibe történő beavatkozás, csak szakszerviz végezhet!**  
**A gyártó utasításainak a be nem tartása esetén megszűnik a garanciális javítási kötelezettség!**

## VII. MŰSZAKI ADATOK

Tömeg (kg) cca

3

A termék összhangban van az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokról és tárgyokról szóló 1935/2004/EC sz. európai parlamenti és tanácsi rendelettel. A gyártó fenntartja magának a jogot a standard kivittel szembeni lényegtelen, a termék működését nem befolyásoló eltérések alkalmazására

HOUSEHOLD USE ONLY – Kizárólag háztartási használatra alkalmas.

DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS – Ne merítse vízbe vagy más folyadékba. TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY. Fulladásveszély. Tartsa a PE zacskót gyermekektől elzárt helyen. A zacskó nem játékszer. Ne használja ezt a zacskót bölcsőkben, kiságyakban, babakocsikban, vagy gyerek járókákban.

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



FIGYELMEZTETÉS

**INSTRUKCJA OBSŁUGI**

Szanowny Kliencie, dziękujemy za zakup naszego produktu. Przed uruchomieniem urządzenia, należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi. Instrukcję wraz z kartą gwarancyjną, paragonem i, jeśli to możliwe, opakowaniem i zawartością opakowania schowaj w bezpiecznym miejscu.

**I. WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA**

- Przed pierwszym użyciem dokładnie należy przeczytać instrukcję obsługi, przeglądnąć ilustracje i instrukcję zachować na przyszłość. Zalecenia zawarte w instrukcji należy traktować jako część urządzenia i przekazać każdemu kolejnemu właścicielowi urządzenia.
- **Nigdy nie używać dodatkowych urządzeń, jeśli nie działają prawidłowo, jeśli zostały upuszczone na ziemię i są uszkodzone.** W takich przypadkach należy zanieść urządzenia dodatkowe do profesjonalnego serwisu w celu sprawdzenia ich bezpieczeństwa i prawidłowego działania.
- To urządzenie nie może być używane przez dzieci! Przechowywać urządzenia dodatkowe w miejscu niedostępnym dla dzieci!
- Urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej lub brakiem doświadczenia i wiedzy, jeżeli są one pod nadzorem lub zostały poinstruowane na temat stosowania urządzeń w sposób bezpieczny i rozumieją potencjalnemu ryzyku. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.
- Przed wymianą urządzeń dodatkowych lub dostępnych części, które poruszają się podczas użytkowania, montażu i demontażu przed czyszczeniem lub konserwacją i po zakończeniu pracy należy odłączyć napęd od prądu wyciągając wtyczkę z gniazdka!
- Urządzeń dodatkowych nie wolno pozostawiać bez nadzoru i trzeba sprawdzić przez cały czas przygotowywania posiłków!
- Zawsze trzeba wyłączyć i odłączyć napęd, jeśli urządzenie dodatkowe pozostawione jest bez opieki.
- **Urządzenia dodatkowe są przeznaczone do użytku domowego i podobnego (przygotowywanie posiłków)!** Nie są one przeznaczone do celów komercyjnych i do stosowania w kuchenkach dla personelu sklepów, biur, gospodarstw lub w innych. Akcesoria nie są przeznaczone do użytku przez klientów w hotelach, motelach, obiektach oferujących nocleg i śniadanie i innych obiektach mieszkalnych.
- 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!
- Urządzenia dodatkowego lub jego części nie wolno wkładać do żadnych otworów w ciele.
- Przed przygotowaniem usuń opakowania z jedzenia (np. **papier, torby PE, PP** itd.).
- Nie należy wkładać urządzeń dodatkowych do żadnych otworów ciała.

- Nie przekraczać maksymalnego czasu ciągłej pracy urządzenia!
- Ze względu na bezpieczeństwo nie można urządzeń dodatkowych wymieniać w trakcie pracy silnika.
- Podczas pracy urządzenia należy zapobiegać, aby zwierzęta i owady nie miały dostępu do urządzenia.
- Urządzeń dodatkowych można używać tylko z robotem przeznaczonym do danego typu. Użycie jakiegokolwiek innego robota może być niebezpieczne dla obsługi.
- Urządzenia dodatkowe należy zmontować dokładnie wg instrukcji, dowolna kombinacja zmontowania nie jest dozwolona z uwagi na późniejsze prawidłowe działanie!
- W przypadku przypadkowego usunięcia pokrywy urządzeń dodatkowych podczas pracy, dojdzie do zatrzymania obracającej się części urządzeń dodatkowych dzięki blokadzie bezpieczeństwa, jednostka napędowa jednak działa nadal! W tym stanie nie jest dozwolone jakiegokolwiek manipulowanie, najpierw należy wyłączyć napęd, przełączając przełącznik na pozycję „0”!
- Nie należy używać blokady bezpieczeństwa, która jest sterowana pokrywą pojemnika **A2**, **A3** do wyłączania napędu robota kuchennego.
- Właściwy montaż pokrywy na pojemniku zwolni blokadę i można włączyć urządzenie. Bez zamontowanej pokrywy nie można uruchomić urządzenia!
- Przed zdjęciem pokrywy pojemnika **A2**, **A3** pozwól, aby wirujące części urządzeń dodatkowych zatrzymały się całkowicie.
- Przekładnię **A1** i zabierak **C1** nie wolno nigdy zanurzać w wodzie ani myć pod bieżącą wodą!
- Wyciskarki do soku nie wolno używać, jeżeli filtr jest uszkodzony, jeśli ma pęknięcia lub, gdy sitko jest dziurawe.
- Nigdy nie wolno wkładać przedmiotów (np. **palce, widelec, nóż, łopatkę, łyżkę**) do otworów ruchomych części urządzeń dodatkowych (używać tylko popychacza).
- Gdy przetworzone pokarmy zaczynają przyklejać się do urządzeń dodatkowych (np. **maszynki na mięso, wyciskarki soków**) należy wyłączyć napęd, urządzenie dodatkowe demontować i starannie oczyścić.
- Podczas manipulowania i czyszczenia urządzeń dodatkowych, należy zwrócić uwagę na części metalowe - są ostre.
- Używaj urządzeń dodatkowych jedynie do celów, do których są przeznaczone w sposób opisany w tej instrukcji. Nigdy nie używać do innych celów.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody i obrażenia powstałe w wyniku niewłaściwego użycia urządzeń dodatkowych i akcesoriów (np. **pogorszenie jakości żywności, poranienie, skałeczenia**) i nie jest odpowiedzialny za urządzenie w przypadku nieprzestrzegania powyższych zasad bezpieczeństwa.

## II. OPIS AKCESORIÓW (rys. 1)

### A – Wspólne części akcesoriów

- A1 – przekładnia
- A2 – pokrywa naczynia (aktywuje i dezaktywuje blokadę bezpieczeństwa) model ETA 0024, ETA 3024, ETA 0027
- A3 – pokrywa naczynia (aktywuje i dezaktywuje blokadę bezpieczeństwa) model ETA 0029
- A4 – wał napędowy model ETA 0029
- A5 – podajnik ślimakowy (używany w maszynie do mielenia mięsa i wyciskarce soku)
- A6 – otwór wysypowy
- A7 – popychacz



**B – Maszynka do mielenia mięsa**

- B1 – nóż
- B2 – wymienne sitka (małe otwory / duże otwory)
- B3 – osłona maszynki do mielenia mięsa

**C – Młynek do mielenia maku**

- C1 – zabierak
- C2 – kamienie mielące
- C3 – korpus
- C4 – regulator mielenia

**D – Wyciskarka soku**

- D1 – wypychacz
- D2 – podkładka
- D3 – uszczelnienie gumowe
- D4 – sitko
- D5 – korek podajnika ślimakowego
- D6 – osłona wyciskarki soku
- D7 – rurka wylotowa

**III. PRZYGOTOWANIE DO UŻYCIA**

Usuń wszystkie opakowania i wyjmij urządzenia dodatkowe. Z akcesoriów usuń wszystkie folie samoprzylepne, papier lub naklejki. Przed pierwszym użyciem umyj części mające kontakt z żywnością w ciepłej wodzie z detergentem, spłucz czystą wodą, wytrzyj do sucha lub pozostaw do wyschnięcia. Z młynku na mak umyj tylko kamienie mielące i korpus.

**Pokrywa (A2)**

Przeznaczona do montażu urządzeń dodatkowych do robotów kuchennych ETA 0024, ETA 3024 Praktik i ETA 0027 Bross.

**Pokrywa (A3)**

Przeznaczona do montażu urządzeń dodatkowych do robotów kuchennych ETA 0029 Centrino.

**Przekładnia (A1)**

Stosowana w celu zmniejszenia prędkości wału napędowego robota kuchennego, aby mogły być zasilane urządzenia dodatkowe. Przekładnię nasuń przez otwór środkowy na sześciokątny wał napędowy, powinna się ześlizgnąć. Demontaż przekładni z pojemnika, należy wykonać postępując odwrotnie. **Przekładnię należy włożyć do pojemnika zawsze przed założeniem pokrywy.** Przekładnia nie wymaga specjalnej pielęgnacji.

**UWAGA**

- W modelu **ETA 0029 Centrino** potrzeba przed montażem przekładni **A1** włożyć najpierw wał napędowy **A4** do dużego pojemnika.
- Przy wkładaniu lub wyjmowaniu pokrywy nie należy mocno naciskać na pokrywy.
- Podczas działania urządzeń dodatkowych dochodzi czasem do charakterystycznego dźwięku (przekładnia = klapanie, wyciskarka owoców = piskanie). Jest to zjawisko całkowicie normalne i nie ma powodu do reklamacji urządzenia.

**Maszynka do mielenia mięsa (B)****Złożenie (rys. 2)**

Przekładnię **A1** nasuń na wał napędowy robota kuchennego. Pokrywę **A2** lub **A3** włoż na pojemnik i ruchem w prawo zabezpiecz aż do zapadnięcia urządzenia zabezpieczającego. Na tę operację, należy zwrócić uwagę. **Pokrywa jest teraz w odpowiedniej pozycji i zasilacz może pracować.**

Wybrany typ sitka **B2** włóż do pokrywy **A2** lub **A3**, aby występki w sitku weszły do pokrywy. Włóż nóż **B1** na sitko. Następnie ruchem w lewo nasuń na wał przekładni **A1** podajnik **A5** szerszym końcem, aby nóż pasował do zagłębienia na podajniku ślimakowym. Osłonę maszyny **B3** nasuń na podajnik ślimakowy w prawo i zamocuj go w pokrywie pojemnika. Na otwór wypełniający w pokrywie naczynia nasuń **A6**. Podczas demontowania maszyny na mięso **B** postępuj w odwrotny sposób.

### Użycie

Pozwala ma zmielenie wszystkich rodzajów mięsa pozbawionych kości, ścięgien i skóry. Korzystając z wymiennych sitek z różną średnicą otworów **B2** można wybrać drobne zmielenie lub grube zmielenia mięsa. Mięso pokrój wcześniej w kostki wielkości (około 3 x 3 x 3 cm). Poszczególne kawałki mięsa wkładaj do otworu i lekko wciskaj popychaczem **A7** do podajnika ślimakowego (nie przeciążaj nadmiernie urządzenia). Zmielone mięso układa się w pojemniku pod maszynką.

### Zalecenia

- Nie wolo mleć mięsa mrożonego.
- Aby łatwiej czyścić maszynkę do mielenia mięsa na koniec zmiel twarde pieczywo (np. rogalik, bułkę).
- Czas przygotowania (przetwarzania) jest w jednostkach minut i zależy od ilości, rodzaju i jakości mięsa.

### Młynek do mielenia maku (C)

#### Złożenie (rys. 3)

Przekładnię **A1** nasuń na wał napędowy robota kuchennego. Pokrywę **A2** lub **A3** włóż na pojemnik i ruchem w prawo zabezpiecz aż do zapadnięcia urządzenia zabezpieczającego.

**Na tę operację, należy zwrócić uwagę.** Pokrywa jest teraz w odpowiedniej pozycji i zasilacz może pracować.

Zmontowany młynek do maku **C** (ze swobodnie obracającymi się kamieniami **C2**), należy włożyć na wał przekładni **A1** w prawo i zamocować do pokrywy pojemnika **A2** lub **A3**. Podczas demontażu młynku **C** postępuj w odwrotny sposób. W celu łatwiejszego czyszczenia, można młynek jeszcze zdemontować (patrz rozdział **V. KONSERWACJA**).

### Użycie

Do mielenia maku. Mielenie jest ustawiane przez obrotowy regulator **C4**. Obróć regulator w prawo, aby zmniejszyć odległość między kamieniami zmieniając w ten sposób rozdrobnienie małe/duże (rys. 5). **Nigdy nie przyciągaj kamieni na siłę! Kamienie nie powinny dotykać się podczas obracania!** Mak nasyp do otworu w przestrzeni korpusu (maksymalna ilość to 150 g), rowki w kamieniach same dozują ilość maku.

### UWAGA

- Gdy słycać zgrzytanie / tarcie kamieni o siebie, oznacza to najdrobniejsze ustawienie stopnia mielenia.
- Po zmieleniu „większej“ ilości maku, części urządzenia dodatkowego mogą być gorące (np. kamienie do mielenia). Przed demontażem i czyszczeniem potrzeba chwilkę poczekać i uważać, aby się nie poparzyć.

### Zalecenia

- Mak powinien być dobrej jakości. Zalecamy przed mieleniem mak skontrolować, czy nie ma w nim ciał obcych (np. odłamki kamieni), co może spowodować uszkodzenie urządzenia (np. szlifować kamienie). Zawady powstałe z powodu tych zanieczyszczeń nie będą brane pod uwagę przy reklamacji w okresie gwarancji.
- Do mielenia używać tylko suchego maku. Podczas mielenia mak musi być rozdrabniany, a niewyciskany, aby był sypki i nie stracił swojego charakterystycznego smaku.
- Czas przygotowania (przetwarzania) jest w jednostkach minut i zależy od ilości, rodzaju i jakości maku.
- Nie należy przetwarzać innych pokarmów (np. ziaren zbóż, lnu i sezamu, kukurydzy, ryżu, gryki, grzybów suszonych, ziół, przypraw i kawy, itd.).
- Nigdy nie należy przetwarzać mokrego, wilgotnego lub mrożonego maku!

## Wyciskarka soku (D)

### Złożenie (rys. 4)

Przekładnię **A1** nasuń na wał napędowy robota kuchennego. Pokrywę **A2** lub **A3** włóż na pojemnik i ruchem w prawo zabezpiecz aż do zapadnięcia urządzenia zabezpieczającego.

### Na tę operację, należy zwrócić uwagę.

Pokrywa jest teraz w odpowiedniej pozycji i zasilacz może pracować. Na wał przekładni nasuń do oporu wypychacz **D1**. Następnie umieść podkładkę **D2** do pokrywy **A2** lub **A3**, aby wytworzone wycięcia w podkładce były dopasowane do wycięć w pokrywie. Na podkładkę włóż gumową uszczelkę **D3**, aby nasunęła się również na przekładnię wału **A1**. Następnie włóż na uszczelkę sitko **D4**, aby dwa występkę w plastikowym kołnierzu sitka pasowały do wgłębień w podkładce. Teraz włóż do sitka ruchem w lewo koniec podajnika ślimakowego **A5**, aby nasunął się wał przekładni **A1**. Korek **D5** włóż do otworu podajnika ślimakowego, aż do oporu. Osłonę wyciskarki **D6** nasuń na sitko i obracając w prawo zamocuj w pokrywie pojemnika (odpływ skierowany do tyłu naczynia). Na otwór do napełniania w pokrywie wyciskarki nasuń **A6**. Na rowek wylotowy wyciskarki zamocuj przedłużenie rury **D7**, gdzie następnie ustaw odpowiednią długość w zależności od pojemnika do soku. Przy demontażu wyciskarki **D** postępuj w odwrotny sposób. Aby zwolnić (w prawo) podajnik ślimakowy **A5** ze sitka **D4** użyj utworzone wycięcie w końcówce popychacza **A7**.

### Użycie

Pozwala wycisnąć sok z miękkich owoców jagodowych i cytrusowych. Wyciśnięty sok odpływa w pokrywie do zbiornika i odpadów (pulpa), sok jest przechowywany w pojemnikach pod wyciskarką.

### UWAGA: Nie należy mylić wyciskarki z sokowirówką odśrodkową.

Owoce wkładaj do otworu, aby podajnik ślimakowy mógł je odbierać i naciskaj delikatnie popychaczem **A7**. Przy tego typu przetwarzaniu nie dochodzi do przeciążania silnika. W przypadku, gdy nad podajnikiem ślimakowym zaczyna gromadzić większą ilość soku, trzeba jednostkę napędową wyłączyć, wyciskarkę zdemontować i wyczyścić (tzn. usunąć z sita pulpę). Czas przygotowania (przetwarzanie) waha się w jednostkach minut, jakość i ilość uzyskanego soku zależy od ilości, rodzaju, terminu zbioru oraz jakości owoców.

### Zalecenia

- Owoce cytrusowe obierz ze skórki. Przy wyciskaniu soku z porzeczek, zostaw całe owoce.
- Umyj owoce, dokładnie usuń wszelkie pestki i grubą skórkę.
- Usuń skórkę owoców cytrusowych oraz biały miąższ i pestki, w przeciwnym razie sok może mieć gorzki smak.
- Duże kawałki pokrój, aby pasowały do otworu.
- Przesuwanie owoców w otworze napelniającym należy wykonywać zawsze popychaczem, który przesuwają owoce powoli i bez naciskania.
- Sprawdź ilość pulpy w pojemniku. Jeśli trzeba opróżnić pojemnik na pulpę podczas wyciskania, najpierw wyłącz napęd. Wymij pojemnik. Po opróżnieniu pojemnik umieścić z powrotem.
- Aby zachować jak najwięcej witamin, należy zużytkować uzyskany sok jak najszybciej.
- W przypadku, że sok trzeba przechowywać przez kilka godzin, należy umieścić go w lodówce. Sok przechowuje się lepiej, gdy dodasz do niego kilka kropli soku z cytryny.
- Sok dla dzieci trzeba rozcieńczyć w tej samej ilości wody.
- Pulpę można używać do dalszej obróbki w kuchni (np. do zup, sosów, przygotowania dżemów, deserów, itp.).

## IV. TABELKA UŻYCIA URZĄDZENIA I AKCESORIÓW

Następujące wskazówki dotyczące przetwarzania należy postrzegać jako przykłady i inspirację. Ich celem nie jest dostarczanie kompletnej instrukcji, ale pokazanie możliwości różnego przetwarzania. Ilość przetwarzanej żywności należy wybierać w taki sposób, aby uniknąć przekroczenia maksymalnej zawartości pojemnika oznaczonego znakiem - kreską. Większa ilość przetwarzanej żywności musi zostać podzielona na kilka partii i trzeba ciągle sprawdzać zawartość pojemnika. Zalecamy, aby od czasu do czasu przerywać pracę, urządzenie wyłączyć i wyjąć jedzenie, które przywiera lub zatkało urządzenie lub naczynie (patrz **OSTRZEŻENIA DOT. BEZPIECZEŃSTWA**). We wszystkich urządzeniach dodatkowych trzeba ustawić przełącznik regulacji prędkości na robocie kuchennym na pozycję „MAX”.

Akcesoria	Potrawa	Maks. ilość	Czas (min)	Prędkość	Przygotowanie (mm)
Młynek do mielenia mięsa	Wołowe	1000 g	3	MAX	30x30x30
	Wieprzowe	1000 g	3	MAX	30x30x30
Młynek do mielenia maku	Mak	150 g	2	MAX	Średnie rozdrobnienie

Akcesoria	Potrawa	Maks. ilość	Czas (min)	Prędkość	Przygotowanie (mm)
Wyciskarka soku	Porzeczki czerwone + czarne	3000 g	-	MAX	-
	Pomarańcze	3000 g	-	MAX	Pokroić na 1/3
	Mandarynki	3000 g	-	MAX	Pokroić na 1/2
	Grejfruty	3000 g	-	MAX	Pokroić na 1/3
	Winogrona	3000 g	-	MAX	-

## V. KONSERWACJA (rys. 7)

**Przed jakąkolwiek obsługą urządzeń dodatkowych należy odłączyć wtyczkę kabla zasilającego napędu z gniazdka!** Nie wolno używać agresywnych i szorstkich środków czyszczących! Czyszczenie przekładni **A1** i zabieraka **C1** potrzeba wykonywać jedynie wilgotną szmatką z detergentem. Inny akcesoria zaraz po użyciu należy umyć w ciepłej wodzie z detergentem. Plastikowe części można myć w zmywarce. Części metalowych (**B1**, **B2**, **C2**), nie można wkładać do zmywarki, ponieważ deterenty mogą powodować ich ciemnienie lub rdzę. Podczas czyszczenia ostrzy **B1** należy postępować bardzo uważnie! Upewnij się, że krawędzie tnące noży nie mają kontaktu z twardymi przedmiotami, która je stępią, a tym samym powodują zmniejszenie ich skuteczności. Po umyciu i wysuszeniu zaleca się potrzebować nóż i siłka wymienne olejem roślinnym. W celu łatwiejszego czyszczenia młynku do mielenia maku można go demontować (rys. 6), obracając regulator grubości mielenia **C4** w lewo aż do odkręcenia zabieraka **C1**, a następnie można wyjąć kamienie mielące **C2**. Potem należy z powrotem zmontować młynek do mielenia maku. Podczas wkładania kamienia mielącego do korpusu młynka jest niezbędne przestrzeganie prawidłowej pozycji kreślonej przez trzy wystęпки.

Niektóre składniki mogą zabarwić akcesoria. Jednak to nie wpływa na działanie urządzenia, a nie jest powodem do reklamacji urządzenia! Przebarwienia zwykle znikają same za pewien czas. Części z plastiku nigdy nie należy suszyć nad źródłem ciepła (np. piece, kuchenki, el. / gazowe). Dodatkowe urządzenia odpowiednio oczyszczone należy przechowywać w suchym, wolnym od kurzu miejscu, z dala od dzieci i osób niezdolnych.

## VI. EKOLOGIA



Jeżeli tylko pozwoliły na to rozmiary, na wszystkich elementach wydrukowano znaki materiałów zastosowanych do produkcji opakowań, komponentów i wyposażenia, jak również ich przetwórstwa wtórnego. Symbole umieszczone na produktach lub w dołączonej dokumentacji oznaczają, że zastosowanych elementów elektrycznych lub elektronicznych nie można poddawać utylizacji wraz z odpadem komunalnym. Produkt należy przynieść do specjalnych punktów zbiorczych, w których będą przyjęte bez opłaty. Dzięki poprawnej utylizacji można zachować cenne źródła i pomóc w profilaktyce ewentualnych negatywnych wpływów na środowisko naturalne i zdrowie ludzkie, na co mogłaby mieć negatywny wpływ niepoprawna utylizacja odpadu. W celu uzyskania innych szczegółowych informacji dotyczących utylizacji należy zwrócić się do najbliższego urzędu lub punktu zbiorczego (zobacz [www.elektroeko.pl](http://www.elektroeko.pl)). Niewłaściwy sposób utylizacji urządzenia może podlegać karze – zgodnie z przepisami krajowymi i międzynarodowymi.

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

## VII. DANE TECHNICZNE

Masa zespołu napędowego (kg) około 3,0

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

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

HOUSEHOLD USE ONLY – Tylko do zastosowania w gospodarstwie domowym.  
DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS – Nie zanurzać do wody lub innych cieczy. TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY.

Niebezpieczeństwo uduszenia. 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!

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

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



OSTRZEŻENIE

## Дополнительные принадлежности к кухонному комбайну ETA 0029, ETA 0027, ETA 3024, ETA 0024

### РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Уважаемый клиент, благодарим вас за покупку нашего изделия. Перед вводом этого устройства в эксплуатацию очень внимательно прочтите руководство к эксплуатации и надежно сохраните данное руководство вместе с гарантийным паспортом, накладным листом, а по возможности – и вместе с упаковкой и внутренним содержимым упаковки.

## I. ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ



- Перед первым применением прибора следует внимательно ознакомиться с содержанием настоящей инструкции включая рисунки и инструкцию сохранить.
- Прибор предназначен для использования в быту и аналогичных условиях (для приготовления пищи)! Прибор не предназначен для коммерческого использования и для использования в местах, таких как кухни для сотрудников магазинов, офисов или фермерских хозяйств, или в других рабочих местах. Прибор также не предназначен для использования клиентами в гостиницах, отелях, объектах обеспечивающих ночлег с завтраком и других жилищных учреждениях.
- **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 используйте соковыжималку с поврежденным ситом, когда на нём есть видимые трещины, разрывы или если сито порвано.
- Всегда выключите и отсоедините устройство привода от эл. питания когда дополнительное приспособление остается без надзора.
- Длинные волосы, свободная одежда или украшения и драгоценности могут быть захвачены частями дополнительного приспособления. **Будьте осторожны и предотвратите, чтобы Ваши волосы, одежда и украшения находились в опасной близости к вращающимся деталям!**
- Не оставляйте дополнительное устройство включенным когда воронка пуста.

- При манипуляции и очистке дополнительных устройств будьте очень осторожны при обращении с металлическими деталями (они острые).
- Не допускается каким либо образом изменять поверхность прибора (напр. с помощью наклеек, плёнок и т.п.).
- Когда дополнительное приспособление работает, предотвратите доступ к нему домашним животным, растениям и насекомым.
- Не пользуйтесь предохранителем управляемым крышкой сосуда **A2, A3** для выключения двигателя кухонного робота.
- Прежде чем удалить крышку сосуда **A2, A3** дождитесь пока вращающиеся детали принадлежности полностью остановятся.
- Никогда не суйте предметы (например **палец, вилку, нож, ложку, шпатель**) в загрузочные отверстия, вращающихся деталей изделия и принадлежности (для этой цели пользуйтесь только прилагаемым толкателем **A7**).
- Если перерабатываемые продукты начнут прилипаться 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 и его принадлежностей и не обязан осуществлять гарантийное обслуживание в случае несоблюдения указанных правил безопасности.

## II. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА (рис. 1)

### A – Общие детали принадлежности

- A1 – коробка передач
- A2 – крышка сосуда (активирует и деактивирует предохранитель) для ETA 0024, ETA 3024, ETA 0027
- A3 – крышка сосуда (активирует и деактивирует предохранитель) для ETA 0029
- A4 – вал привода для ETA 0029
- A5 – шнек (для мясорубки и соковыжималки)
- A6 – воронка
- A7 – пластиковый толкатель

### 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
- D7 – трубка для вытекания



### 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.

#### Крышка (A2)

Предназначена для установки дополнительных приспособлений к кухонным комбайнам ETA 0024, ETA 3024 Praktic и ETA 0027 Bross.

#### Крышка (A3)

Предназначена для установки дополнительных приспособлений к кухонному комбайну ETA 0029 Centrino.

#### Коробка передач (A1)

Предназначена для понижения оборотов вала приводной единицы кухонного комбайна так, чтобы ими можно было приводить в движение дополнительные приспособления. Коробку передач насадите центральным отверстием на шестигранный вал привода блока привода, убедитесь что она насажена до упора. Изъятие коробки передач из ёмкости осуществляйте в обратной последовательности.

**Коробку передач вставляйте в ёмкость всегда перед установкой крышки.**

Она не нуждается ни в каком специальном уходе.

#### Примечание

- Для ETA 0029 Centrino перед установкой коробки передач **A1** необходимо в большую ёмкость сначала вставить вал привода **A4**.
- При закреплении или снятии крышки не прикладывайте чрезмерную силу к крышке.
- При функционировании дополнительных приспособлений иногда возникает характерный звук (коробка передач = щелчки, соковыжималка = свист). Это явление является абсолютно нормальным и не является причиной для предъявления претензий.

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**".

#### Мясорубка (B)

##### Сборка (рис. 2)

Коробку передач **A1** посадите на вал кухонного комбайна. Крышку **A2** или **A3** положите на сосуд и поворотом в правую сторону зафиксируйте до щелчка предохранителя. **Этой операции уделите повышенное внимание.**

После этого крышка зафиксирована в правильной позиции и блок привода может работать. Вставьте пластинки **B2** в крышку **A2** или **A3** 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 **A5** 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 **A6**. 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 **A7** 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. 3)

Коробку передач **A1** наденьте на ось кухонного комбайна. Крышку **A2** или **A3** положите на емкость и поворотом в правую сторону зафиксируйте до щелчка предохранителя. **Этой операции уделите повышенное внимание.** После этого крышка зафиксирована в правильном положении и блок привода может работать. После этого собранную мельницу для помола мака **С** (со свободно вращающимися жерновами **C2**) поставьте на ось коробки передач **A1** и поворотом в правую сторону зафиксируйте в крышке емкости **A2** или **A3**. 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 **C4**. Вращением регулятора в правую сторону уменьшаете расстояние между жерновами для помола и тем меняете тонкость/грубость помола (рис. 5). **Никогда не притягивайте камни грубой силой! Жернова не должны соприкасаться при вращении!** Мак засыпьте в загрузочную воронку корпуса мельницы (максимальное количество 150 г), пазы на жерновах сами регулируют количество перерабатываемого мака.

## Применение

- Как только жернова начнут дотрагиваться / тереться друг о друга, это означает использование минимально возможной степени измельчения.
- После измельчения „значительного“ объёма мака части дополнительного приспособления могут быть горячими (напр. жернова). Перед разборкой и очисткой немного подождите и будьте осторожны чтобы не обжечься.

i

### Рекомендации

- Контролируйте хорошее качество мака. Рекомендуем перед помолом проверить, что мак не содержит посторонних предметов (напр. обломки камешков), которые могли-бы повредить изделие (напр. сошлифовать жернова). Претензии, которые будут предъявлены в гарантийный период из-за таких загрязнений, не будут удовлетворены.
- 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.
- Не перерабатывайте иные продукты (напр. зерновые, льняные и кунжутные семена, кукурузу, рис, гречку, сушеные грибы, травы, специи, кофе и т.п.).
- Никогда не перерабатывайте мокрый, влажный или замороженный мак!
- Мак – это естественная и живая «натуральная консерва», поэтому он реагирует гигроскопично. По этой причине его необходимо хранить в сухом месте. Если помол мака происходит медленно, плохо и с чрезмерным нагревом – это сигнал к тому, что он слишком «влажный». Прекратите помол и подождите (приблизительно несколько часов) необходимое время, чтобы из мака испарилась избыточная влажность. В качестве альтернативы для сушки мака можно использовать электрическую /газовую/ духовку с температурой не более 50 °С.

## Соковыжималка (D)

### Сборка (рис. 4)

Коробку передач **A1** вставьте на ось кухонного комбайна. Крышку **A2** или **A3** положите на емкость и поворотом в правую сторону зафиксируйте до щелчка предохранителя. **Этой операции уделите повышенное внимание.** После этого крышка зафиксирована в правильном положении и блок привода может работать. На ось коробки передач насадите до упора выталкиватель **D1**. Потом вставьте подкладку **D2** в крышку **A2** или **A3** 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 **A5** 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 **A6**.

На желобок вытекания закрепите удлинительную трубку **D7** и установите её необходимую длину в зависимости от ёмкости для сбора сока. Разборку соковыжималки **D** проводите обратным способом. Для освобождения (правовращающим движением) шнека **A5** из ситечка **D4** используйте специальный ключ сделанный в верхней части пластикового толкателя **A7**.

### Применение

Предназначен для выжимания сока из мелких ягодообразных и цитрусовых 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 цитрусовых.

Очистите цитрусы. При выжимании сока из смородины, лучше всего оставить всю кисточку. Плоды ложите в загрузочное отверстие и слегка прижимайте толкателем **A7** 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.

### Рекомендации

- Очистите цитрусовые плоды от кожуры. При отжиме сока из смородины лучше оставить плоды гроздьями.
- Тщательно вымойте фрукты, удалите возможные косточки и толстую кожуру.
- Цитрусовые плоды очистите от кожуры и удалите белую мякоть и косточки, в ином случае у сока может быть вкус с горечью.
- Большие куски плодов разрежьте так, чтобы они вошли в загрузочное отверстие.
- Продвигайте плоды в загрузочном отверстии только вспомогательной трамбовкой, которую медленно и без большого усилия направляйте вниз.
- Периодически контролируйте количество сока в ёмкости. Если во время отжима необходимо освободить полную ёмкость для сока, то сначала выключите соковыжималку. Снимите ёмкость. После освобождения правильно разместите ёмкость в обратной последовательности в прибор.
- Для сохранения максимального объёма витаминов употребляйте сок как можно раньше после отжатия.
- В случае если сок необходимо сохранить несколько часов – поместите его в холодильник. Сок будет храниться лучше, если в него добавить несколько капель лимонного сока.
- Сок для детей разводите водой в соотношении 1:1.
- Мякоть можно использовать для дальнейшего приготовления блюд (напр. для супов, соусов, джемов, десертов и т.д.).

## IV. ТАБЛИЦА ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРИБОРА И ДЕТАЛЕЙ

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

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 обзац **I. ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ**). При работе с любыми приспособлениями поверните регулятор оборотов кухонного комбайна в положение "**MAX**".

Продукты	Продукты	Макс. количество (г)	Время (мин.)	Скорость	Приготовление (мм)
<b>Мясорубка</b>	Говядина	1000 г	3	MAX	30x30x30
	Свинина	1000 г	3		
<b>Изделие для помола мака</b>	Мак	150 г	2	MAX	средний помол
<b>Соковыжималка</b>	Смородина красная чёрная	3000 г	-	MAX	-
	Апельсин	3000 г	-	MAX	разрезать на 1/3
	Мандарины	3000 г	-	MAX	разрезать на 1/2
	Грейпфруты	3000 г	-	MAX	разрезать на 1/3
	Виноград	3000 г	-	MAX	-

## V. УХОД ЗА ИЗДЕЛИЕМ (рис. 7)

**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.

Пластмассовые детали можно мыть в посудомоечной машине. Однако не мойте в посудомоечной машине металлические детали (**B1**, **B2**, **C2**), так как чистящие средства могут привести к их потемнению или появлению ржавчины. При чистке ножа **B1** действуйте очень осторожно! Обратите внимание на то, чтобы режущие грани ножа не соприкасались с твёрдыми предметами, которые их затупляют и тем самым снижают их эффективность. После мойки и сушки рекомендуем смазать нож, сменные пластинки и жернова столовым маслом. Для удобной очистки можете мельницу разобрать (рис. 6) 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 тремья 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.

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

HOUSEHOLD USE ONLY – Только для домашнего применения.

DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS – Не погружать в воду или другие жидкости.

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.

Чтобы избежать опасности удушения, храните полиэтиленовые пакеты в местах недоступных для младенцев и детей. НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ этот пакет в кроватках и манежи. Полиэтиленовые пакеты не игрушка для детей!



ВНИМАНИЕ

## 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 obrazejte na servisy podle adres na [www.eta.cz](http://www.eta.cz). K odeslanému výrobku připojte průvodní dopis s udáním důvodu reklamace a **SVOJI PŘESNOU ADRESU**. Při reklamaci v záruční době se lze obrátit na prodejnu, kde byl výrobek zakoupen. Výrobek vyčistěte a zabalte tak, aby nedošlo k jeho poškození při přepravě. Z hygienických důvodů nepřijímáme znečištěné výrobky do opravy.

## Postup pri reklamácii

Kupujúci je povinný pri reklamácii predložiť s reklamovaným výrobkom doklad o jeho kúpe, prípadne záručný list, uviesť dôvod reklamácie a závadu popísať. Pri reklamácii v záručnej lehote sa obracajte na opravovne podľa adries uvedených na [www.eta.sk](http://www.eta.sk). 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 neprijímame do opravy znečistené výrobky.

## Záznamy o záručních opravách • Záznamy o záručných opravách

Výrobek byl v záruční opravě  
Výrobok bol v záručnej opravě

od  
do

Zakázka číslo      Zakázka číslo

Razítko a podpis opravny  
Pečiatka a podpis pracovníka

Výrobek byl v záruční opravě  
Výrobok bol v záručnej opravě

od  
do

Zakázka číslo      Zakázka číslo

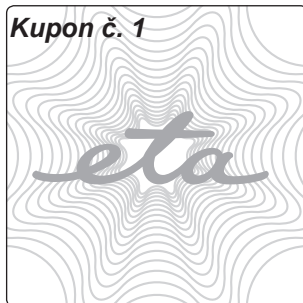
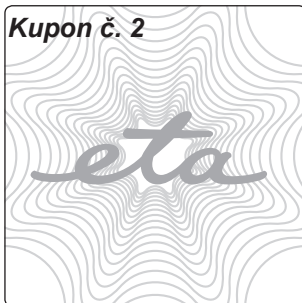
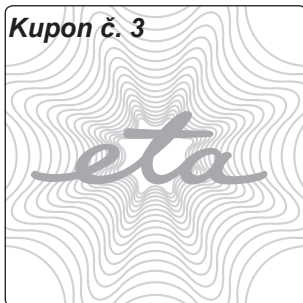
Razítko a podpis opravny  
Pečiatka a podpis pracovníka

Výrobek byl v záruční opravě  
Výrobok bol v záručnej opravě

od  
do

Zakázka číslo      Zakázka číslo

Razítko a podpis opravny  
Pečiatka a podpis pracovníka



# ZÁRUČNÍ LIST • ZÁRUČNÝ LIST

Záruční doba  
Záručná lehota

24

měsíců ode dne prodeje spotřebiteli  
mesiacov odo dňa predaja spotrebiteľovi

Typ  
Typ **ETA 002992000**

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 na internetu [www.eta.cz](http://www.eta.cz). Poskytovaná záruka se prodlužuje o dobu, po kterou byl výrobek v záruční opravě. Pro případ výměny výrobku nebo zrušení kupní smlouvy platí ustanovení občanského zákoníku. Tento záruční list je zároveň "Osvědčením o kompletnosti a jakosti výrobku".*

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

Kupon č. 1

Typ **ETA 002992000**

Série

Zakázka číslo

Datum

Razítko a podpis

Kupon č. 2

Typ **ETA 002992000**

Série

Zakázka číslo

Datum

Razítko a podpis

Kupon č. 3

Typ **ETA 002992000**

Série

Zakázka číslo

Datum

Razítko a podpis