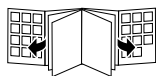


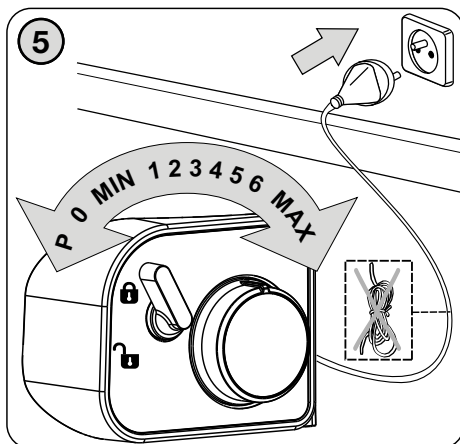
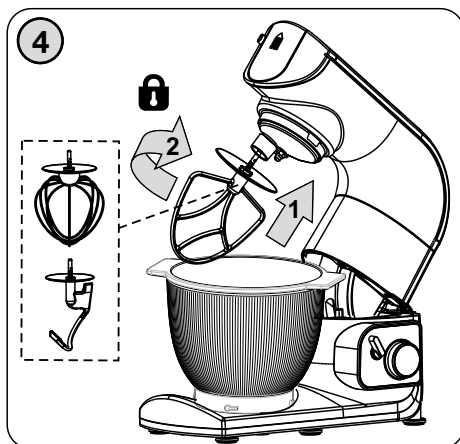
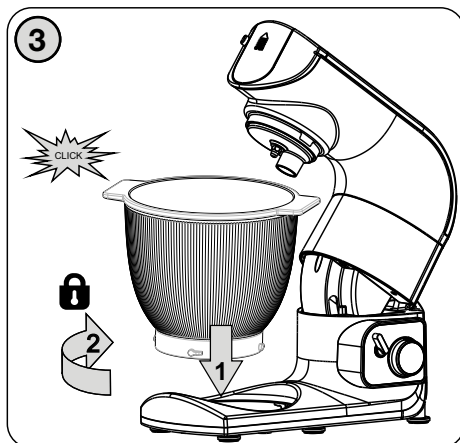
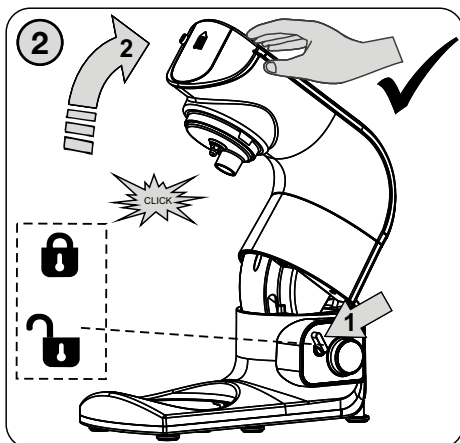
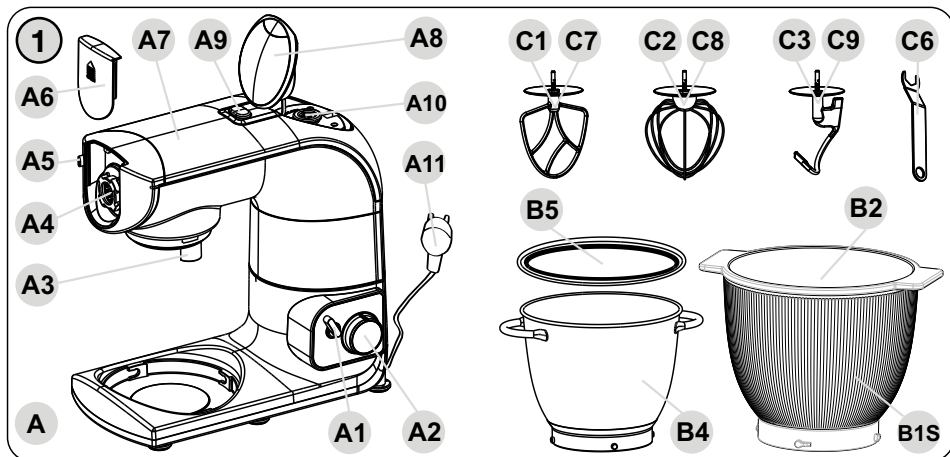
Kuchyňský robot • NÁVOD K OBSLUZE **CZ** 10 – 33

Kuchynský robot • NÁVOD NA OBSLUHU **SK** 34 – 57

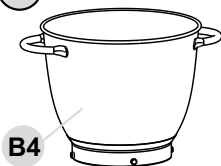
Küchenmaschine • BEDIENUNGSANLEITUNG **DE** 58 – 82

GRATUS DI VETRO





4a

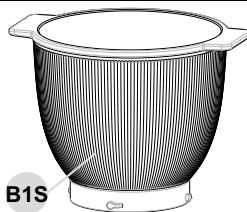


B4

C1

C2

C3



B1S

C7

C8

C9



Nástavce **C1, C2, C3** (dlouhá délka hřídele, bílý ochranný kryt) jsou určeny pouze pro nerezovou mísu **B4**

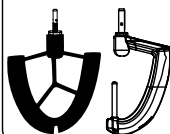
Nadstavce **C1, C2, C3** (dlhá dĺžka hriadeľa, biely ochranný kryt) sú určené len pre nerezovú misu **B4**

Die Aufsätze **C1, C2, C3** (lange Schaftlänge, weiße Schutzhaube) sind nur für den Edelstahlsschale **B4**

Nástavce **C7, C8, C9** (krátká délka hřídele, šedý ochranný kryt) jsou určeny pouze pro skleněnou mísu **B1S**

Nadstavce **C7, C8, C9** (krátka dĺžka hriadeľa, šedý ochranný kryt) sú určené len pre sklenenú misu **B1S**

Die Aufsätze **C7, C8, C9** (kurze Schaftlänge, graue Schutzhaube) sind nur für die Glasschale **B1S**

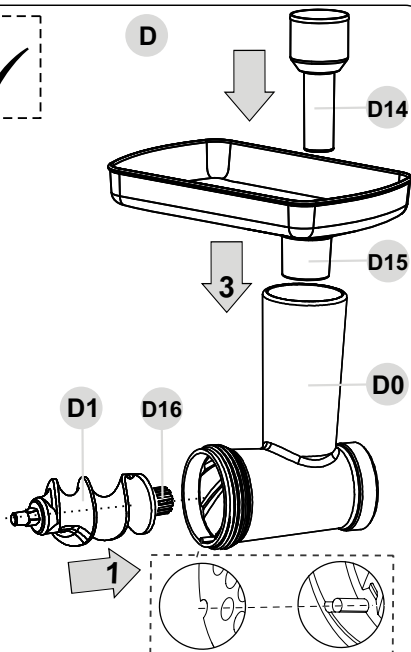
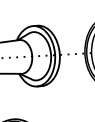
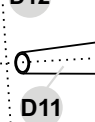
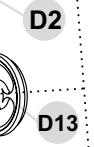
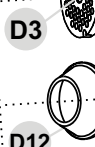
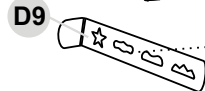
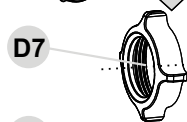
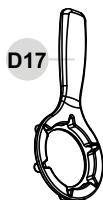
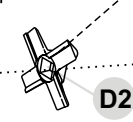
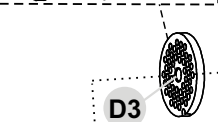
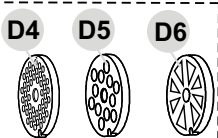


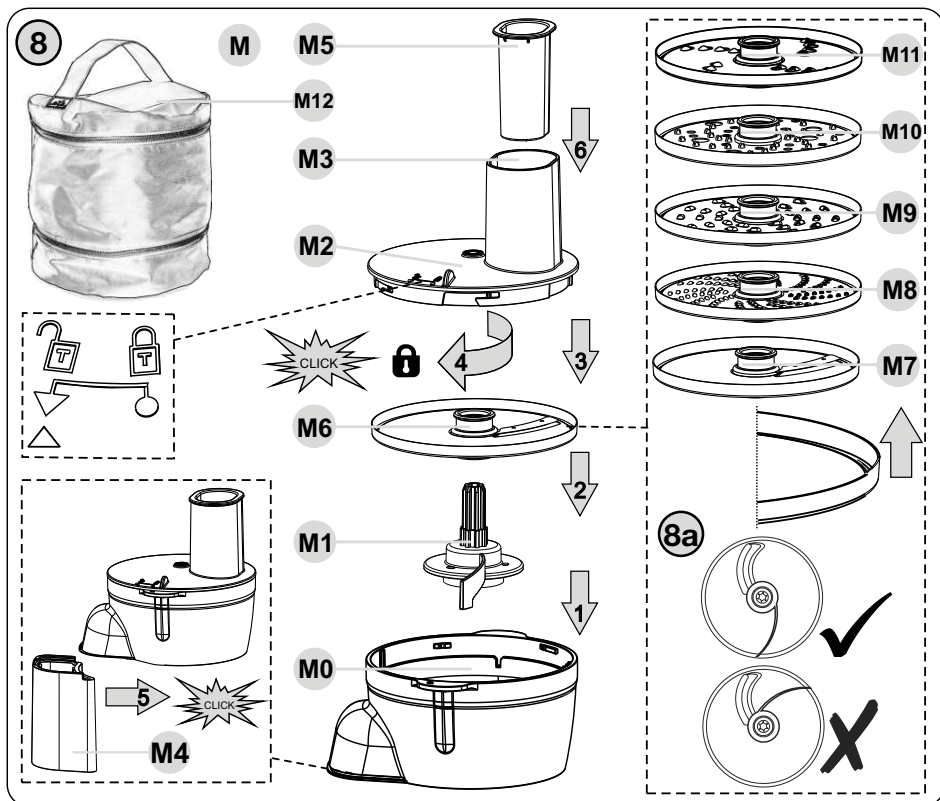
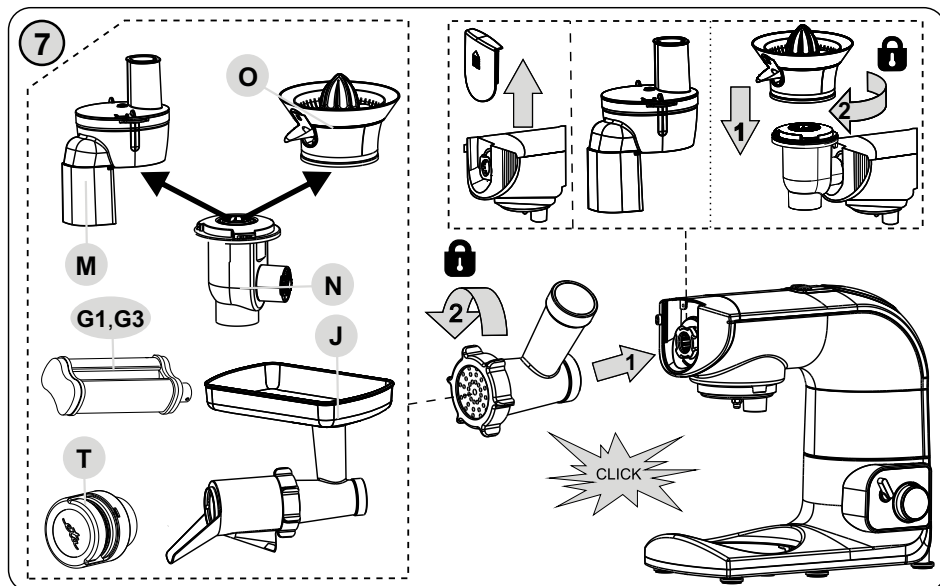
Nástavce Flexi metla (gumová), Hák na bezlepková těsta (nejsou součástí balení) mají dlouhou délku hřídele a jsou tedy určeny pouze pro nerezovou mísu **B4**

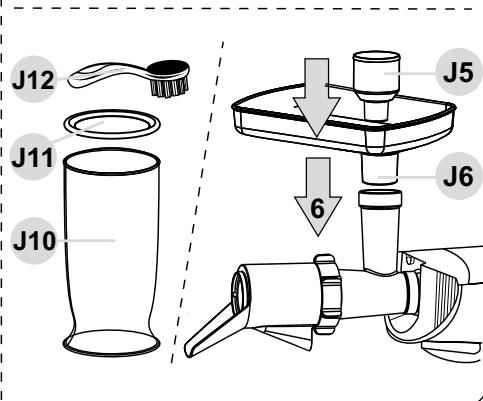
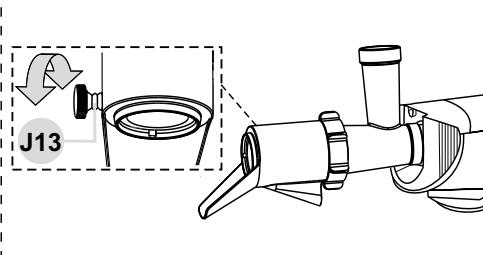
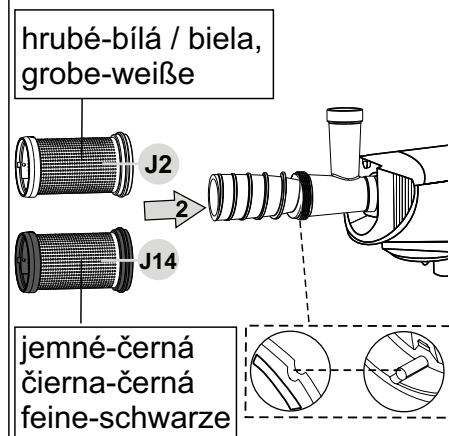
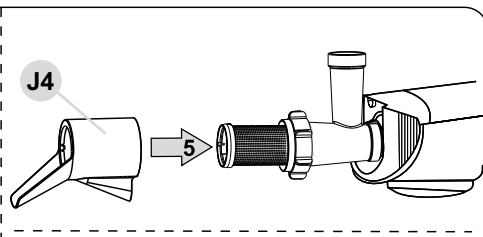
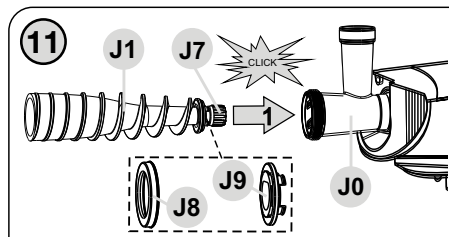
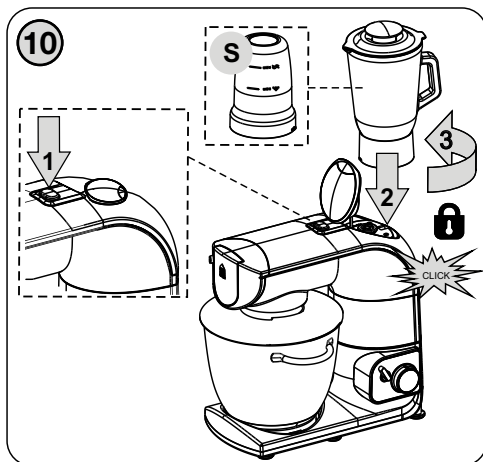
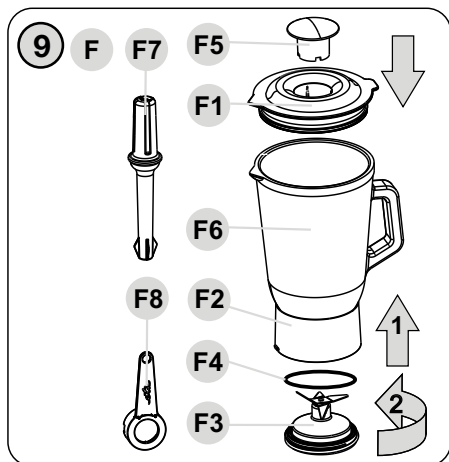
Nadstavce Flexi metla (gumová) a Hák pre bezlepkové cesto (nie sú súčasťou balenia) majú dlhý hriadeľ, preto sú určené len pre misu z nehrdzavejúcej ocele **B4**

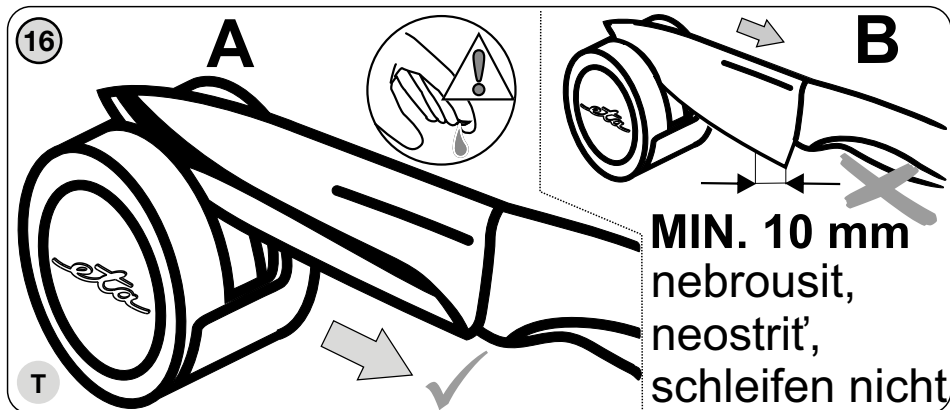
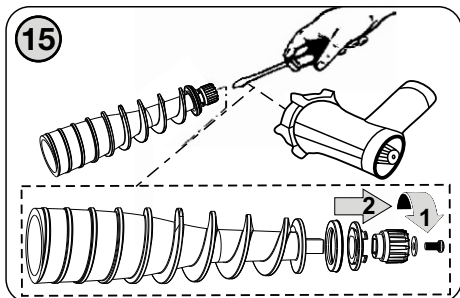
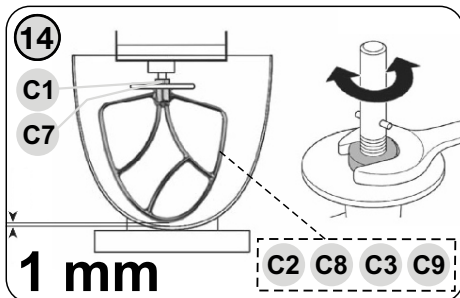
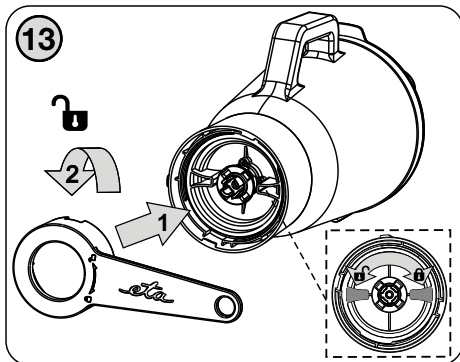
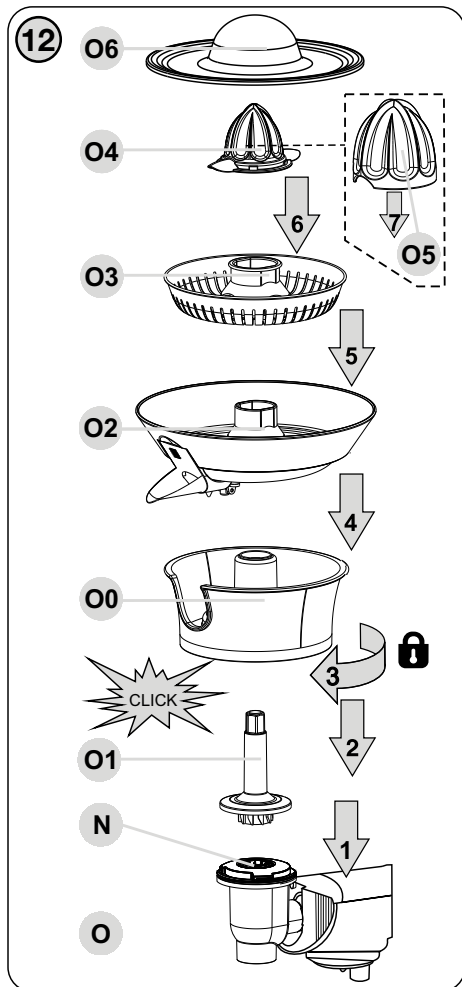
Die Aufsätze Flexibesen (Gummi) und Schlagbesen für glutenfreien Teig (lange Schaftlänge) sind nur für den Edelstahlsschale **B4** geeignet ist nicht Bestandteil der Verpackung

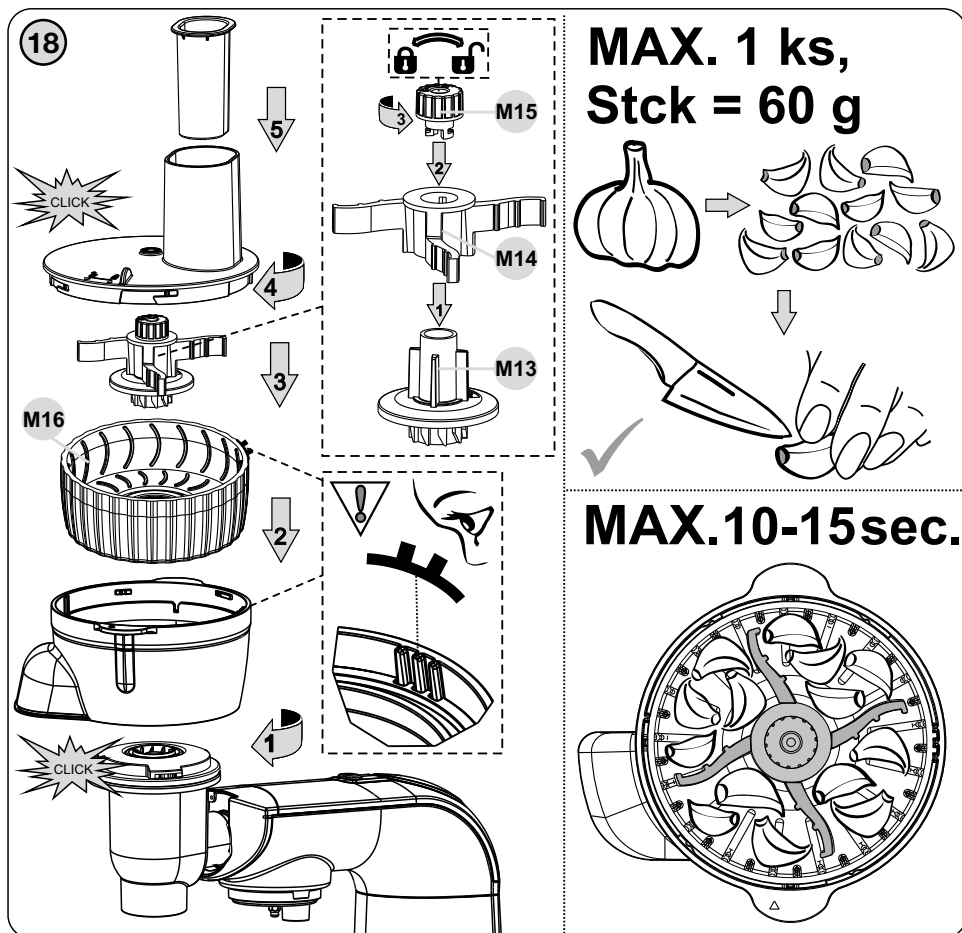
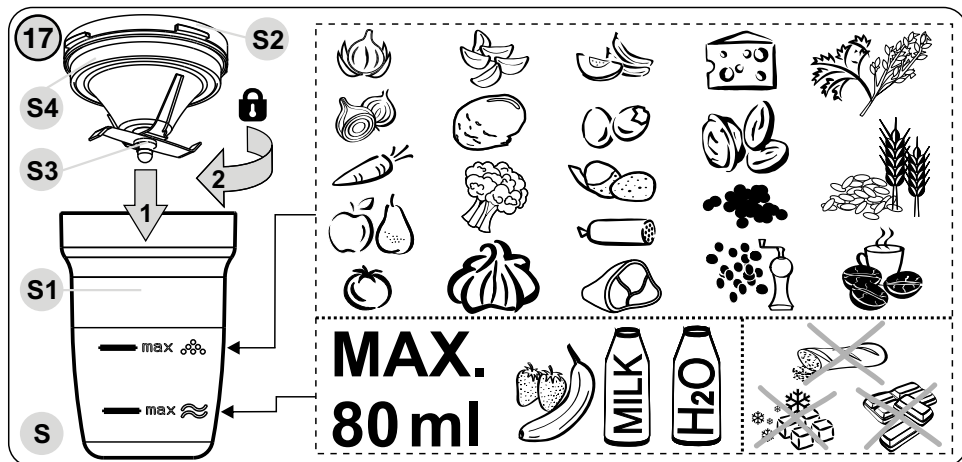
6

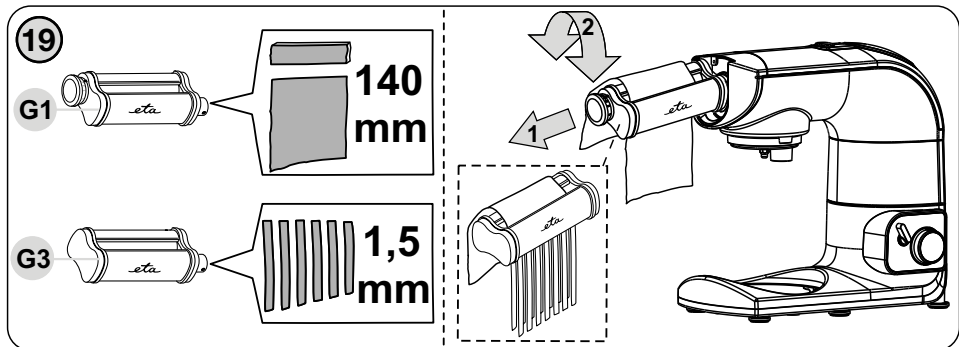


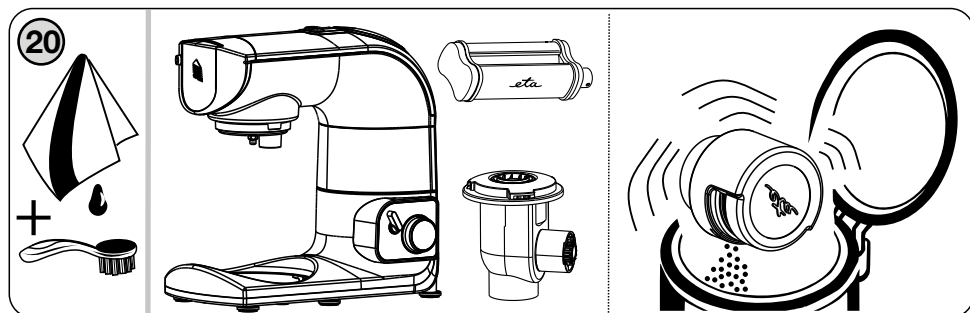












Obrázky jsou pouze ilustrační / Obrázky sú len ilustračné / Die Abbildungen dienen nur zur Illustration.

CZ	I. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ	10
	II. PŘÍPRAVA A POUŽITÍ	12
	III.1) KUCHYŇSKÝ ROBOT (A)	13
	III.2) ŠLEHACÍ, MÍSÍCÍ METLA A HNĚTACÍ HÁK (C1 - C3, C7 - C9)	14
	III.3) MLÝNEK NA MASO (D)	16
	III.4) NÁSTAVEC NA STROUHÁNÍ DISKOVÝ (M)	18
	III.5) SKLENĚNÝ MIXÉR (F)	19
	III.6) LIS NA OVOCE, BOBULOVINY A ZELENINU (J)	20
	III.7) CITRUSOVAČ (O)	22
	III. 8) SEKÁČEK POTRAVIN (S)	23
	III. 9) BROUSEK NOŽŮ (T)	24
	III. 10) NÁSTAVEC NA LOUPÁNÍ ČESNEKU (M13 - M16)	25
	III.11) NÁSTAVCE NA TĚSTOVINY (G1 - G3)	26
	IV. TABULKA POUŽITÍ SPOTŘEBIČE A PŘÍSLUŠENSTVÍ	27
	V. ÚDRŽBA	29
	VI. SKLADOVÁNÍ	31
	VII. EKOLOGIE	31
	VIII. TECHNICKÁ DATA	31
SK	I. BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA	34
	II. PRÍPRAVA	36
	III. POUŽITIE	37
	IV. TABUĽKA POUŽITIA SPOTREBIČA A PRÍSLUŠENSTVA	51
	V. ÚDRŽBA	53
	VI. SKLADOVANIE	55
	VII. EKOLÓGIA	55
	VIII. TECHNICKÉ ÚDAJE	55
DE	I. SICHERHEITSHINWEISE	58
	II. VORBEREITUNG UND BENUTZUNG	61
	III.1) KÜCHENMASCHINE	61
	IV. VERWENDUNGSTABELLE GERÄT UND ZUBEHÖR	75
	V. WARTUNG	78
	VI. LAGERUNG	80
	VII. UMWELT	80
	VIII. TECHNISCHE DATEN	80

eta 0028-130**NÁVOD K OBSLUZE**

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

I. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

- Instrukce v návodu považujte za součást spotřebiče a postupte je jakémukoliv dalšímu uživateli spotřebiče.
- Zkontrolujte, zda údaj na typovém štítku odpovídá napětí ve Vaší elektrické zásuvce. Vidlici napájecího přívodu je nutné připojit pouze do zásuvky elektrické instalace, která odpovídá příslušným normám.
- Tento spotřebič nesmí být používán dětmi. Udržujte spotřebič a jeho přívod mimo dosah dětí. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.
- Spotřebiče 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.
- Jestliže je napájecí přívod tohoto spotřebiče poškozen, musí být nahrazen výrobcem, jeho servisním technikem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se tak zabránilo vzniku nebezpečné situace.
- Před výměnou příslušenství nebo přístupných částí, které se při používání pohybují, před montáží a demontáží, před čištěním nebo údržbou, nebo po ukončení práce, spotřebič vypněte a odpojte od el. sítě vytažením vidlice napájecího přívodu z el. zásuvky!
- Vždy odpojte spotřebič od napájení, pokud ho necháváte bez dozoru a před montáží, demontáží nebo čištěním.
- Nikdy spotřebič nepoužívejte pokud má poškozený napájecí přívod nebo vidlici, pokud nepracuje správně, upadl na zem a poškodil se, nebo spadl do vody. V takových případech zanechte spotřebič do odborné elektroopravny k prověření jeho bezpečnosti a správné funkce.
- Při manipulaci s příslušenstvím, zvláště při jeho nasazování a vyjímání z nádob a při jeho čištění, postupujte opatrně, příslušenství je ostré. Při nesprávném používání spotřebiče, které není v souladu s návodem k obsluze, existuje riziko poranění.

- Je-li spotřebič v činnosti, zabraňte v kontaktu s ním domácím zvířatům, rostlinám a hmyzu.
- Vidlici napájecího přívodu nezasunujte do el. zásuvky a nevytahujte z el. zásuvky mokřma rukama a taháním za napájecí přívod!
- Spotřebič je určen pouze pro použití v domácnostech a pro podobné účely (v obchodech, kancelářích a podobných pracovištích, v hotelích, motelech a jiných obytných prostředích, v podnicích zajišťujících nocleh se snídaní)! Není určen pro komerční použití!
- Robot je vybaven elektronickým regulátorem rychlosti, který udržuje rychlost při různém zatížení. Proto můžete za provozu slyšet určité odchylky rychlosti - jedná se o normální jev.
- Při prvním zapnutí se může objevit krátké a mírné zakouření nebo zápach, tato skutečnost není závadou a není důvodem k reklamaci spotřebiče.
- Kontrolujte spotřebič po celou dobu přípravy potravin!
- Na spotřebič neodkládejte žádné předměty.
- Spotřebič používejte pouze v pracovní poloze na místech, kde nehrozí jeho převrnutí a v dostatečné vzdálenosti od předmětů (jako jsou např. záclony, závěsy, atd.), tepelných zdrojů (např. krb, kamna, sporák, vařič, radiátory, horkovzdušné trouby, grily) a vlhkých povrchů (např. dřezy, umyvadla).
- Tento spotřebič není určen pro venkovní použití.
- Spotřebič nesmí být používán ve vlhkém nebo mokřem prostředí a v jakémkoliv prostředí s nebezpečím požáru nebo výbuchu (prostory kde jsou skladovány chemikálie, paliva, oleje, plyny, barvy a další hořlavé, případně těkavé, látky).
- Spotřebič nikdy neponořujte do vody (ani částečně).
- Není přípustné jakýmkoli způsobem upravovat povrch spotřebiče (např. pomocí samolepicí tapety, fólie, apod.)!
- Před přípravou odstraňte z potravin případné obaly (např. papír, PE sáček atd.).
- Pokud byl spotřebič skladován při nižších teplotách, nejprve jej aklimatizujte.
- Nezapínejte spotřebič bez vložených substancí!
- Využívejte vždy jen jednu funkci spotřebiče, nikdy nespouštějte více funkcí současně (např. zpracovávání potravin v nádobě **B1S**, **B4** a současně v mixéru **F**).
- Nikdy během chodu spotřebiče nevsunujte prsty do plnicího otvoru a nepoužívejte též vidličku, nůž, lžici apod. K tomuto účelu použijte pouze přiložené pěchovadlo.
- Nepřekračujte maximální dobu nepřetržitého chodu spotřebiče, viz tabulka! Maximální doba zpracování je **30** minut. Poté dodržte pauzu cca **30** minut nutnou k ochlazení pohonné jednotky.
- Před každým připojením spotřebiče k el. síti zkontrolujte, zda je vypnutý.
- Nepoužívejte bezpečnostní pojistku ovládanou příslušenstvím k vypínání spotřebiče!
- Spotřebič je vybaven tepelnou bezpečnostní pojistkou, která přeruší přívod proudu v případě přetížení motoru. Pokud k tomu dojde, spotřebič odpojte od el. sítě a nechte vychladnout.
- Pracovní nástavce z hlediska bezpečnosti nelze vyměnit za chodu pohonné jednotky.
- **Příslušenství nikdy nesestavujte na pohonné jednotce (mimo nástavec J)!**
- **Převodovku N nikdy neponořujte do vody ani nemýjte pod proudem vody!**
- Začne-li příslušenství nadměrně vibrovat, snižte rychlost nebo jej zcela vypněte a odeberte část surovin.
- Skleněná mísa a nádoba mixéru není určená na uchovávání a skladování potravin. Potraviny po zpracování umístěte do jiné nádoby vhodné na skladování.
- Pokud se zpracovávané potraviny začnou zachycovat na příslušenství (např. šlehačích metlách, hnětacích hákách, noži mixéru, výměnných kotoučích, sítkách, mlecích kamenech), víku nebo nádobě, spotřebič vypněte a příslušenství opatrně očistěte stěrkou.
- Příslušenství nezasouvejte do žádných tělesných otvorů.

- Příslušenství sestavte přesně podle pokynů v návodu k obsluze, jakékoli jiné kombinace sestavení nejsou z hlediska správné funkce přípustné!
- Než odejmete příslušenství z pohonné jednotky nechte rotující části úplně zastavit.
- Při upevňování nebo odebírání nádoby nevyvíjejte příliš velký tlak na držadlo nádoby.
- Nezvedejte a nepřenášejte robot za držadlo nádoby, ale vždy použijte prolisy ve dně pohonné jednotky!
- Nejdříve robot vypněte a teprve poté odklopte jeho multifunkční hlavu.
- Nikdy neodklápějte multifunkční hlavu, je-li nasazen přídatný strojek.
- Nádobu nikdy zcela nenaplňujte vodou či jinou tekutinou, dodržujte vyznačené maximální hladiny. Kde není maximální objem vyznačen, nepřekračujte 3/4 celkového objemu nádoby.
- Dbejte na to, aby se Vaše vlasy, oděv a doplňky se nedostaly do nebezpečné blízkosti rotujících částí, na které by mohly být namotány!
- **POZOR** – Spotřebič není určen pro činnost prostřednictvím vnějšího časového spínače, dálkového ovládání nebo jakékoli jiné součásti, která spíná spotřebič automaticky, protože existuje nebezpečí vzniku požáru, pokud by byl spotřebič zakryt nebo nesprávně umístěn v okamžiku uvedení spotřebiče do činnosti.
- Napájecí přívod nesmí být poškozen ostrými nebo horkými předměty, otevřeným plamenem a nesmí se ponořit do vody ani ohýbat přes ostré hrany. Nikdy jej nepokládejte na horké plochy, ani jej nenechávejte viset přes okraj stolu nebo pracovní desky. Zavaděním, zakopnutím nebo zataháním za přívod např. dětmi může dojít k převržení či stažení spotřebiče a následně k vážnému zranění!
- V případě opodstatněné potřeby použití prodlužovacího přívodu je nutné, aby nebyl poškozen a vyhovoval platným normám.
- Pravidelně kontrolujte stav napájecího přívodu spotřebiče.
- Dejte pozor, aby se napájecí přívod nedostal do kontaktu s rotující částí spotřebiče.
- Aby se zajistila bezpečnost a správná funkčnost přístroje, používejte jen originální náhradní díly a výrobcem schválené příslušenství.
- Tento spotřebič včetně jeho příslušenství používejte pouze pro účel, pro který je určen, tak jak je popsáno v tomto návodu. Spotřebič nikdy nepoužívejte pro žádný jiný účel.
- **VAROVÁNÍ:** Při nesprávném používání spotřebiče, které není v souladu s návodem k obsluze, existuje riziko poranění.
- Případné texty v cizím jazyce a obrázky uvedené na obalech, nebo výrobku, jsou přeloženy a vysvětleny na konci této jazykové mutace.
- Výrobce neručí za škody způsobené nesprávným používáním spotřebiče a příslušenství (např. **znehodnocení potravin, poranění o ostří nože, požár atd.**) a není odpovědný za spotřebič v případě nedodržení výše uvedených bezpečnostních upozornění.

II. PŘÍPRAVA A POUŽITÍ

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

III.1) Kuchyňský robot (A)

Popis (obr. 1)

- | | |
|---|---|
| A1 – Uvolňovací páčka multifunkční hlavy | A6 – Odnímatelný kryt |
| A2 – Otočný regulátor rychlosti | A7 – Multifunkční hlava |
| A3 – Spodní vývod pro nástavce C1–C3, C7–C9 | A8 – Kryt |
| A4 – Čelní vývod pro příslušenství
(D, G1, G3, M, J, O, N, T) | A9 – Tlačítko pro otevření krytu mixéru |
| A5 – Uvolňovací tlačítko | A10 – Vývod pro příslušenství (F, S) |
| B1S – Skleněná mísa | A11 – Napájecí kabel |
| B4 – Nerezová mísa (3,5 l) | B5 – Kryt nerezové mísy |

Bezpečnostní upozornění a doporučení



- Nikdy nepoužívejte mísu a mixér, pokud je nádoba rozbitá, prasklá, poškrábána nebo vykazuje známky jakéhokoliv poškození, případně prasklin.
- Nepoužívejte mísu samostatně (např. k přípravě potravin na el. / plynovém / halogenovém sporáku a na otevřeném ohni) nebo v el. / plynové troubě.
- Do mísy nikdy nevlévejte vroucí tekutiny nebo suroviny, vysoká teplota (vyšší než **80 °C**), by mohla způsobit její poškození nebo prasknutí skla.
- Mísu nepoužívejte ke dlouhodobému skladování potravin (např. v mrazničce).
- Nenechávejte v míse zmrznout vodu nebo potraviny obsahující vodu. Mohlo by dojít k poškození mísy (prasknutí).
- Pro mísení a nabírání pokrmů používejte kuchyňské náčiní z plastu nebo ze dřeva, protože kovové náčiní by mohlo poškodit vnitřní povrch mísy.
- Pokud je mísa horká, neponořujte ji do studené vody ani nemyjte pod proudem tekoucí studené vody! Je-li mísa chladná, neponořujte ji do horké vody ani nemyjte pod proudem tekoucí horké vody! Náhlá změna teploty by mohla způsobit poškození mísy (prasknutí).
- Vnější povrch (podstavec) mísy může být drsný. Buďte při manipulaci s mísou opatrní, předejete tak případnému poškození (poškrábání) pracovní desky kuchyňské linky, poličky v chladničce apod.
- Při pokládání na tvrdý povrch (např. kamenná pracovní deska/stůl), je třeba s mísou manipulovat velmi opatrně, aby nedošlo k jejímu poškození.
- Při použití skleněné mísy je třeba zkontrolovat seřízení šlehací metly (drátové) **C8**. Metla se nesmí dotýkat skleněného povrchu mísy (viz obr. 15).

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

Ovládání kuchyňského robota

– Vyklopení/sklopení multifunkční hlavy (obr. 2)

Pootočením uvolňovací páčky dolů **A1** zvednete hlavu směrem nahoru. Opětovným pootočením uvolňovací páčky **A1** a stlačením směrem dolů hlavu sklopíte.

– Zapnutí/vypnutí robota

Před zapnutím zasuňte vidlici napájecího kabelu **A11** do el. zásuvky. Samotné spuštění pak provedete otočením regulátoru rychlosti **A2**. Po ukončení zpracování robot vypněte otočením regulátoru do polohy **0**.

– Ovládání rychlosti (obr. 5)

Pootočením regulátoru rychlosti **A2** zvolte některou z rychlostí v rozsahu **MIN-1-2-3-4-5-6-MAX**. Pro krátkodobé spuštění nejvyšší rychlosti lze regulátor nastavit do polohy "**P**" (PULSE). Regulátor se musí v této poloze manuálně držet. Po jeho uvolnění se automaticky vrátí do polohy **0** a otáčení se zastaví.

– Pojistka nastavců multifunkční hlavy

Pro demontáž a odejmutí nastavců z čelního vývodu **A4** pro příslušenství postupujte opačným způsobem, než při jejich instalaci. Před odejmutím z hlavy pohonné jednotky je však nutné nejprve stisknout uvolňovací tlačítko **A5**.

– Pojistka mixéru

Robot není možné spustit, je-li otevřen kryt mixéru **A9** a bez řádně upevněného mixéru nebo sekáčku.

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

III.2) Šlehací, mísící metla a hnětací hák

Popis (obr. 1)

- C1 – Mísící metla pro nerezovou mísu
- C2 – Šlehací metla (drátová) pro nerezovou mísu
- C3 – Hnětací hák pro nerezovou mísu
- C6 – Klíč
- C7 – Mísící metla pro skleněnou mísu
- C8 – Šlehací metla (drátová) pro skleněnou mísu
- C9 – Hnětací hák pro skleněnou mísu

Bezpečnostní upozornění a doporučení

- nástavce **C1, C2, C3** (mají bílé ochranné kryty a delší hřídele) jsou určeny pouze pro nerezovou mísu **B4**.
- nástavce **C7, C8, C9** (mají šedé ochranné kryty a kratší hřídele) jsou určeny pouze pro skleněnou mísu **B1S**.
- Vzhledem k velikosti pracovní mísy vezměte na vědomí, že spotřebič nedokáže dostatečně vyšlehat/uhníst velmi malé množství surovin. Pro optimální výsledek zvolte surovinu o celkové hmotnosti alespoň 300 g (při zhotovení sněhu z vaječného bílku min. 2 vejce).
- Mísu nikdy zcela nenaplňujte vodou či jinou tekutinou. Respektujte maximální povolenou kapacitu (viz tabulka použití, kap. IV.).
- Nejdříve robot vypněte a teprve poté odklopte jeho multifunkční hlavu.
- Při odklápění multifunkční hlavy kontrolujte / brzděte její pohyb rukou.
- Robot je vybaven bezpečnostním spínačem, který v případě odklopení multifunkční hlavy (za chodu) motor vypne. Po sklopení hlavy do pracovní polohy je motor nefunkční. Pro jeho opětovné zapnutí je nutné nejdříve otočný regulátor rychlosti **A2** vrátit do polohy **0**.

Sestavení pro práci s nástavci

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

Nastavení optimální výšky nástavců (obr. 14)

Pokud nástavce narážejí na dno mísy nebo nedosahují na příměsí na dně mísy, je nutné nastavit jejich správnou výšku. **Postupujte následovně:** Nejprve do robotu vložte požadovaný nástavec, prázdnou mísu a multifunkční hlavu **A7** sklopte do pracovní polohy. Poté držte nástavec jednou rukou, druhou povolte matici nástavce klíčem **C6**. Výšku pak seřídte ručním otáčením nástavce po směru nebo proti směru hodinových ručiček. Nástavec se bude vysouvat směrem dolů nebo zasunovat dovnitř vývodu. Nástavec by měl být co nejblíže dnu a stěnám mísy, ale nesmí se jich dotýkat. Po nastavení výšky řádně utáhněte matici.

DOTYK METEL

GRATUS DI VETRO je unikátní model díky jedinečné skleněné nádobě. Při konstrukci nádoby se minimalizovala vůle mezi stěnou nádoby a pracovním nástrojem, aby se zlepšil sběr zpracovávané potraviny ze stěn nádoby. Konstrukce uchycení nástroje však vyžaduje některé vůle. V důsledku těchto vůlí se může objevit mírné klepání při prázdné nádobě, kdy může docházet k dotyku pracovního nástroje se stěnou skleněné nádoby. **Tento jev však není závadou.** Při použití nástroje v míse i s ingrediencemi se tento jev již neobjevuje.

Použití

A) Šlehání



- Šlehací metlu **C2**, **C8** používejte pro šlehání šlehačky, vajec, vaječných bílků.
- V závislosti na množství, druhu a kvalitě potraviny přizpůsobujte rychlost zpracování v rozsahu **MIN** až **MAX**.
- Maximální množství surovin určených na jednu dávku je **1,2 l**.
- Nikdy šlehací metlu nepoužívejte k hnětení těžkých těst nebo mísení lehkých těst!

Tipy pro šlehání

- Používejte substance o pokojové teplotě.
- V případě, že šlehání není optimální, přidejte trochu citrónové šťávy nebo soli. Krémy, šlehačky a smetany ochlaďte alespoň na 6 °C.
- Před šleháním vaječných bílků se ujistěte, že jsou nástavec a nádoba suché a beze zbytků oleje. Bílky by měly mít pokojovou teplotu.

B) Mísení



- Mísící metlu **C1**, **C7** používejte pro lehká těsta, dortové směsi, sušenky, polevy, náplně, bramborové kaše apod.
- V závislosti na množství, druhu a kvalitě potraviny přizpůsobujte rychlost zpracování v rozsahu **MIN** až **MAX**.
- Maximální množství zpracovávaného množství přísad na jednu dávku je cca **2,5 kg**.
- Mísící metlu nikdy nepoužívejte k hnětení těžkých těst!

C) Hnětení



- Hnětací hák **C3**, **C9** používejte pro hnětení křehkých / lehkých / těžších těst.
- V závislosti na množství, druhu a kvalitě potraviny přizpůsobujte rychlost zpracování v rozsahu **MIN** až **2**.
- Při přípravě většího množství těsta jej zpracujte v několika dávkách. Maximální množství zpracovávaného množství přísad na jednu dávku je cca **1,6 kg**. **Nepřipravujte více než čtyři dávky za sebou.** Před dalším použitím udělejte alespoň 30 min. přestávku.

Tipy

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

III.3) Mlýnek na maso (D)



Popis (obr. 6)

- | | |
|---|---------------------------------|
| D0 – Tělo mlýnku na maso (=J0) | D10 – Separátor |
| D1 – Spirálový podavač | D11 – Nástavec na výrobu uzenin |
| D2 – Řezací čepel | D12 – Tvarovač |
| D3 – Mlecí destička pro jemné mletí | D13 – Kužel |
| D4 – Mlecí destička pro střední mletí | D14 – Pěchovadlo (=J5) |
| D5 – Mlecí destička pro hrubé mletí | D15 – Násypka (=J6) |
| D6 – Mlecí destička pro velmi hrubé mletí | D16 – Ozubené kolo |
| D7 – Matice | D17 – Uvolňovací klíč |
| D8 – Držák tvořítka na cukroví | |
| D9 – Tvořítka na cukroví | |

Bezpečnostní upozornění a doporučení

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

Sestavení

Mlýnek na maso v závislosti na zvoleném použití (mletí masa, výroba uzenin, výroba Kebbe, tvorba cukroví) sestavte a připojte k hlavě pohonné jednotky podle obrázků 6 a 7. Pro demontáž a odejmutí z hlavy pohonné jednotky postupujte opačným způsobem. Pro snadné povelování matice **D7** použijte uvolňovací klíč **D17**.

A) Mletí masa



Umožňuje semletí všech druhů mas zbavených kostí, šlach a kůže. Použitím mlecích destiček (**D3**, **D4**, **D5**, **D6**) s různými otvory můžete zvolit různou hrubost mletí masa. Maso si předem nakrájejte na kostky cca. 3 x 3 x 3 cm. Pod mlýnek na maso umístíte buď skleněnou mísu **B1S** nebo jinou, do které budete zachytávat namleté maso. Jednotlivé kousky masa vkládejte do plnicího otvoru násypky tak, aby je spirálový podavač **D1** stačil pobírat a pěchovadlem **D14** je lehce stlačujete. Při tomto způsobu zpracování nedochází k přetěžování pohonné jednotky. Maximální množství zpracovávaných surovin je 5 kg masa. Maximální povolená rychlost zpracování je na stupni **6**.

Tipy

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

B) Výroba uzenin (klobásy, párky apod.)

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

Maximální množství zpracovávaných surovin je 5 kg.

Tipy

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

C) Příprava Kebbe - masových trubiček

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

D) Tvarování těsta (cukroví)

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

Tipy

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

III.4) Nástavec na strouhání diskový (M)



Popis (obr. 8)

M0 – Tělo nástavce	M6 – Struhadlo na tenké krájení plátků
M1 – Hnací hřídel + vyhazovač	M7 – Struhadlo na hrubé krájení plátků
M2 – Víko	M8 – Struhadlo na jemné strouhání
M3 – Plnicí otvor	M9 – Struhadlo na hrubé strouhání,
M4 – Kryt / usměrňovač	M10 – Trhací struhadlo
M5 – Pěchovadlo	M11 – Struhadlo na velmi hrubé strouhání
	M12 – Ochranný obal pro uložení struhadel

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

Bezpečnostní upozornění a doporučení

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

Sestavení

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

Příprava potravin

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

Použití

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

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

Tipy

- Nejlepšího výsledku dosáhnete při užití krájecích / sekacích struhadel, pokud bude unášec s ramenem vyhazovače umístěn naproti břitů viz detail obr. 8A.

Tipy

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

III.5) Skleněný mixér (F)



Popis (obr. 9)

- | | |
|-----------------------|------------------------|
| F1 – Víko nádoby | F5 – Odnímatelná zátká |
| F2 – Podstavec mixéru | F6 – Skleněná nádoba |
| F3 – Nůž | F7 – Pěchovadlo |
| F4 – Těsnění nože | F8 – Klíč |

Bezpečnostní upozornění a doporučení

- Nenechávejte mixér v chodu bez potraviny!
- Neodnímejte podstavec nože **F2** ze skleněné nádoby!
- Pěchovadlo **F7** nikdy nepoužívejte samostatně bez víka **F1**.
- Do nádoby nikdy nevlévejte vřící tekutiny, vysoká teplota by mohla způsobit její poškození nebo prasknutí skla. Před spuštěním vždy umístěte víko a zátku na nádobu. Nikdy neodnímejte víko nádoby **F1** za chodu pohonné jednotky.
- Než odejmete víko nebo nádobu mixéru nechte rotující části úplně zastavit.
- Při mixování tekutin nikdy nedávejte větší množství, než je označeno na nádobě.
- Můžete zpracovávat také horké tekutiny až do teploty **80 °C**, např. omáčky, polévky.



Sestavení

Mixér sestavte a nasadte na vývod pro mixér **A10** podle obrázků 9 a 10. Do otvoru ve víku vložte buď zátku **F5** nebo pěchovadlo **F7**. Pro demontáž a odejmutí z vývodu postupujte opačným způsobem.

Před prvním použitím

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

Použití

Mixér je určen k míchání šťáv, mléčných koktejlů, polévek, omáček, dětské a dietní výživy, piškotového těsta, výrobě pyré apod. Sejměte víko, vložte nebo vlijte potravinu do nádoby a nasadte víko zpět. Pro přitlačení větších kusů surovin k noži použijte pěchovadlo **F7**. Rychlost vždy nastavujte s přihlédnutím na druh a množství zpracovávaných surovin a také na zralost zejména u ovoce a zeleniny. Doporučujeme vždy mixér zapínat na minimální otáčky a pak postupně dle potřeby zvyšovat výkon.

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

Tipy

- Za chodu lze přidávat pouze tekuté přísady (např. voda, mléko, olej atd.) otvorem ve víku.
- Čím déle potraviny v mixéru zpracováváte, tím bude výsledek jemnější.
- Pokud budete zpracovávat větší množství potravin, rozdělte si je do jednotlivých dávek tak, abyste nepřetížili pohonnou jednotku multifunkční hlavy.
- Pevnější substance rozkrájejte na malé kousky. Nůž **F3** by se zbytečně brzy otupil.
- Pokud chcete zpracovávat kostky ledu, neměly by jejich rozměry překročit 40 x 40 x 20 mm, jinak dojde k otupení nože **F3** nebo přetížení pohonné jednotky.
- U tekutin, které tvoří pěnu (např. mléko) nikdy nenaplňujte nádobu až po „**MAX**“, aby nedošlo k přetečení. V tomto případě doporučujeme množství max. **1 l**.
- Pokud nejste s výsledkem spokojeni, spotřebič vypněte, pomocí stěrky suroviny promíchejte, odeberte část surovin nebo přidejte trochu tekutin.
- Tvrdé suroviny (např. luštěniny, sójové boby apod.) před zpracováním namočte do vody.
- U přípravy menšího množství surovin pro nápoje, těsta a pyré se doporučuje do nádoby nalít malé množství tekutiny již na začátku mixování.

III.6) Lis na ovoce, bobuloviny a zeleninu (J)



Popis (obr. 11)

- | | |
|--------------------------------|----------------------------------|
| J0 – Tělo mlýnku na maso (=D0) | J7 – Ozubené kolo |
| J1 – Spirálový podavač | J8 – Těsnění |
| J2 – Sítko (hrubé, barva bílá) | J9 – Přítlačná deska |
| J3 – Matice | J10 – Nádobka na šťávu |
| J4 – Kryt / výlevka | J11 – Víko nádobky |
| J5 – Pěchovadlo (=D14) | J12 – Čisticí kartáček |
| J6 – Násypka (=D15) | J13 – Zajišťovací šroubek |
| | J14 – Sítko (jemné, barva černá) |

Bezpečnostní upozornění a doporučení

- **Před lisováním zkontrolujte, zda je spirálový podavač správně upevněn.**
- **Nezaměňujte si funkci lisu na ovoce a zeleninu s odstředivým odšťavňovačem.** Odstředivý systém poskytuje převážně výslednou šťávu čistou, přičemž lisováním je produkována šťáva s určitým množstvím dužiny. V některých případech může mít šťáva až konzistenci pyré.
- Vhodné ke zpracování jsou rybíz, hroznové víno, rajčata, kiwi, maliny, ostružiny, borůvky, brusinky, jahody atd.
- Nedoporučujeme lisování jablek a hrušek, jelikož může docházet k ucpávání sítka a výsledná šťáva bude mít konzistenci pyré.
- Nedoporučujeme zpracování okurek, řepy a kořenové zeleniny.

Bezpečnostní upozornění a doporučení

- Při lisování rybízu, ostružin, hroznů a podobných plodů se zrníčky a peckami **NIKDY nepracovávajíte vylisovanou dužinu (odpad) podruhé!** Můžete tak způsobit poškození sítka.
 - Nelisujte zmražené ovoce a zeleninu. Před zpracováním je nechte rozmrazit.
 - Odstraňte pecky (např. u **švestek, broskví, meruněk, blumek, třešní atd.**).
 - **Po zpracování cca 2 kg surovin (u rybízu cca 1,5 kg) VŽDY práci přerušete a zkontrolujete, zda není sítko ucpané. Jestliže je, vyčistěte jej.**
 - Citrusové plody (např. pomeranč, grapefruit, citron) oloupejte a odstraňte bílou dužinu i jádérka, jinak může mít šťáva nahořklou chuť.
 - Zelenina/ovoce nakrájené na menší kousky zajistí lepší funkci lisu. Při zpracování rajčat je nakrájejte na měsíčky o maximální šířce max. 1,5 cm. Rajčata mají tuhou slupku a při zpracovávání širších plátků může docházet k zablokování spirálového podavače těmito slupkami a tím by se stal lis nefunkční.
 - Pokud se vytékání šťávy z výlevky lisu sníží nebo zcela přestane, vždy **IHNED** robot vypněte, demontujte lis, rozložte ho a celý řádně vyčistěte.
 - Když je lis přeplněný nebo když jsou potraviny stlačovány příliš silně, dojde k ucpání sítka.
- Sítko-hrubé **J2** (otvory 1 mm, barva bílá) - je určeno pro zpracování všech druhů bobulovitého i citrusového ovoce a zeleniny, jenž **obsahují** zrníčka nebo jádérka (např. rybíz, ostružiny, hrozny).
 - Sítko-jemné **J14** (otvory 0,6 mm, barva černá) - je určeno pro zpracování všech druhů bobulovitého i citrusového ovoce a zeleniny, jenž **neobsahují** zrníčka nebo jádérka.

U obou sítok je možné zpracovávat již vylisovanou dužinu druhým průchodem, pokud obsahuje stále příliš šťávy. Před tímto zpracováním povolte zajišťovací šroubek, odejměte kryt lisu, sítko očistěte z vnější strany vhodným nástrojem (např. plastovou stěrkou).

Hmatem prstů zkontrolujte, zda otvory sítka nejsou ucpány zrníčky/jádérky. Pokud ano, lis odejměte, celý vyčistěte, následně sestavte a pokračujte ve zpracování surovin.

Sestavení

Lis sestavujte na hlavě pohonné jednotky podle obr. 11 a 7. Nejprve nainstalujte tělo mlýnku na maso **J0** a do něj vložte spirálový podavač **J1**. Podavač zatlačte dokud nezacvakne, což signalizuje správné zajištění. Na spirálový podavač vložte zvolené sítko **J2** nebo **J14** a poté matici **J3**, kterou dotáhněte. U krytu vyšroubujte zajišťovací šroubek **J13**, aby nevyčníval a kryt bylo možné nasunout na sítko. Kryt na sítko upevněte. Po řádném sestavení lehce dotáhněte šroubek na krytu **J4**. Pro demontáž postupujte opačným způsobem.

Tipy

- Pro získání více šťávy, stlačujte měkké potraviny pomalu.
- Po vložení posledního kousku nechte lis pracovat, dokud z odtoku nepřestane kapat šťáva.
- Pro zachování co nejvíce vitaminů, spotřebujte získanou šťávu co nejdříve.
- V případě, že šťávu potřebujete uchovat několik hodin, vložte ji do ledničky. Šťáva se uchová lépe, když do ní přidáte pár kapek citrónové šťávy.
- Šťáva může obsahovat části dužiny a malá semínka, která mohou projít otvory v sítku.
- Šťávu pro děti naředte stejným množstvím vody.
- Vylisovanou dužinu můžete použít k dalšímu zpracování v kuchyni (např. **pro přípravu polévek, omáček, marmelád, dezertů, koláčů atd.**).

Použití

Ovoce si předem nakrájejte na kousky, které se vejdou do vstupního otvoru násypky. Pod lis umístěte buď nerezovou mísu, nebo jinou vhodnou nádobu, do které budete zachytávat vylisovanou dužinu. Pod výlevku umístěte nádobku na šťávu **J10** bez víka **J11** nebo jinou vhodnou nádobu na šťávu. Vidlici napájecího přívodu zasuňte do el. zásuvky. Spotřebič spusťte otočením regulátoru rychlosti na **MAX**. Suroviny vkládejte do plnicího otvoru postupně, aby se zamezilo naplnění hrdla těla lisu až po horní okraj. Pěchovadlo je určeno k plynulému posouvání surovin do prostoru spirálového podavače. Používejte ho po každém vložení jednotlivých kousků surovin do plnicího otvoru, nikoliv k zatlačení zcela naplněného hrdla surovinami až po horní okraj. Pohledem do plnicího otvoru po vyjmutí pěchovadla vizuálně kontrolujte stav a průchodnost spirálového podavače. Pokud se při zpracovávání hrdlo těla mlýnku nadměrně plní šťávou, robot vypněte, následně demontujte lis, vyčistěte spirálový podavač a sítko. Vylisovaná šťáva odtéká žlábkem do připravené nádoby a odpad (dužnina) vychází ven výstupním otvorem krytu **J4**. Po ukončení zpracování pohonnou jednotku vypněte otočením regulátoru do polohy **0 / OFF**. Pokud je potřeba vyčistit sítko nebo spirálový podavač, vždy odejměte z robotu celý lis a následně ho kompletně rozložíte. Povolením matice ve stavu, kdy je ve spirálovém podavači nahromaděná surovina, by totiž mohlo dojít k průchodu malých částí do prostoru těsnění a po opětovném složení by již nezajišťovalo správnou těsnicí funkci. Následně by při pokračování v lisování surovin mohlo dojít k průniku šťávy do zadní části lisu.

Doporučujeme zpracovávat na rychlostním stupni **MAX**.

Pokud je potřeba vyčistit sítko nebo spirálový podavač, vždy odejměte z robotu celý lis a následně ho kompletně rozložíte.

III.7) Citrusovač (O)



Popis (obr. 12)

O0 – Tělo citrusovače

O1 – Hnací hřídel

O2 – Nádobka s uzavíratelnou výlevkou

O3 – Sítko

O4 – Malý lisovací trn

O5 – Velký lisovací trn (nástavec - pouze s O4)

O6 – Víko / kryt

N – Převodovka – DŮLEŽITÉ: (citrusovač je možné uvést do provozu pouze s převodovkou), (obr. 7).

Bezpečnostní upozornění a doporučení

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

Sestavení

Citrusovač sestavte a připojte k hlavě pohonné jednotky podle obr. 12 a 7. Pro demontáž postupujte opačným způsobem.

Příprava potravin

Citrusovač je určen pro zpracování téměř všech druhů citrusového ovoce (např. pomerančů, citrónů nebo grapefruitů). Vždy používejte čerstvé a zralé ovoce - získáte tím více šťávy. Ovoce pečlivě omyjte a citrusové plody rozpulte.

Pro malé citrusové plody použijte malý lisovací trn **O4**. Pro velké citrusové plody použijte velký lisovací trn **O5**, který mírným tlakem nasuňte na malý lisovací trn **O4**.

Použití

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

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

Doporučení

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

III.8) Sekáček potravin (S)



Popis (obr. 17)

S1 – nádoba

S2 – základna nože

S3 – srpovitý nůž

S4 – těsnění

Sestavení

Sekáček potravin **S** sestavte a připojte k hlavě pohonné jednotky podle obr. 10 a 17. Pro demontáž a odejmutí z hlavy pohonné jednotky postupujte opačným způsobem. Pro snadnější manipulaci (tj. utažení nebo povolení) základny nože můžete použít speciální **klíč F8** (tj. od skleněného mixéru) z příslušenství vašeho robota viz obr. 13.

Bezpečnostní upozornění a doporučení

- Pokud je sekáček ve stavu chodu naprázdno (např. **čepel se nedokáže dotknout potravin**), odpojte jej od elektrické sítě a potraviny uvolněte. Sekáček nesmí být v provozu naprázdno déle než cca **15 sekund**!
- Nezpracovávejte potraviny s vyšší teplotou než cca **65 °C** (149 °F).
- Nesekejte zmražené ovoce a zeleninu. Před zpracováním je nechte rozmrazit.
- Nikdy srpovitým nožem nedrtě tvrdé suroviny jako jsou např. **skořice, muškátový oříšek, hřebíček, kurkumu, čokoládu na vaření nebo kostky ledu**! Nůž by se zbytečně brzy utopil, případně by mohlo dojít k poškození spotřebiče.
- **Zkontrolujte, zda je těsnění správně uloženo na svém místě a nedochází k úniku tekutin.**
- Maximální doba chodu je **60 sekund**. **1 puls = cca 2 sekundy**.
- Množství surovin je v tabulce uvedeno v **gramech**=pro **tuhé/suché** a v **mililitrech**=pro **tekuté**, ale nikdy nesmí přesáhnou příslušné rysky **MAX**.
- Nikdy nedávejte do nádoby větší množství tekutin než **80 ml**.

Použití

Je určen pro sekání (mletí) veškerého druhu tužších potravin (např. ovoce, zeleniny, ořechů, mandlí, tvrdého sýra, vařených vajec, nebo přípravě pyré / zálivek a kojenecké / dětské stravy).

Doporučení

- Větší kusy potravin předem nakrájejte na kostky o rozměru cca **1,5 x 1,5 x 1,5 cm**.
- Pokud zpracováváte tvrdé sýry, pracujte pouze krátce. Při delší práci by se mohl sýr ohřát a z tohoto důvodu změkhnout a zhroudat.
- Při sekání zeleného koření dosáhnete nejlepších výsledků pouze se **suchým** kořením.
- Suchý zázvor se musí před zpracování rozkrájet na menší kousky.
- Při přípravě kojeneckých jídel z uvařených surovin vždy přidejte trochu tekutiny do nádoby.
- U zrnkové kávy nasypete množství v rozsahu minimum **30 g** / maximum **70 g**.
- Při zpracování aplikujte pulsy chodu dle vámi požadované hrubosti „namleté“ kávy.
- Čím déle potraviny v sekáčku zpracováváte, tím bude výsledek jemnější.
- Pokud nejste s výsledkem spokojeni, spotřebič vypněte, sekáček odejměte a nádobou „zatřeste“ pro promísení surovin. Případně nůž odejměte a pomocí stěrky suroviny promíchejte, odeberte část surovin nebo přidejte malé množství tekutin.
- Po mixování tvrdých surovin může u nádoby nastat změna (zmatnění) vnitřního povrchu a může být případně cítit i charakteristická vůně. Tato skutečnost není na závadu a důvodem k reklamaci spotřebiče.

III.9) Brousek na nože (T)



Popis (obr. 16)

T – Brousek na nože

Bezpečnostní upozornění a doporučení

- Brousek nepoužívejte, pokud jsou brusné válečky poškozeny, pokud mají viditelné praskliny nebo trhliny.
- S bruskem nepracujte, pokud jste unaveni nebo pokud se nemůžete koncentrovat, nebo po požití alkoholu či léků.
- S nabroušenými noži, jako i s noži, které chcete brousit, zacházejte opatrně, hrozí nebezpečí zranění.
- Dbejte, aby do kontaktu s otočným kolečkem a válečky přišlo jen ostří nože.
- Do otočného kolečka nikdy nevkládejte prsty!
- Brousek nepoužívejte na keramické / zoubkované nože, nůžky, dláta, sekery ani jiné náčiní!

Sestavení

Brousek na nože **T** sestavte a připojte k hlavě pohonné jednotky podle obr. 7 a 16. Pro demontáž a odejmutí z hlavy pohonné jednotky postupujte opačným způsobem.

Použití

Brousek je vhodný pouze pro kuchyňské nože z ušlechtilé oceli a nerez.

Použijte rychlost **MAX**. Vložte ostří nože (část která je nejbliž k rukojeti) do brusné drážky, mírně přitlačte a pomalu táhněte nůž k sobě (obr. 16) přibližně 3 nebo 7 sekund. Zopakujte tento postup 3 až 5 krát a zkontrolujte výsledek broušení. Nůž bruste dle tvaru čepele, nevyvíjejte nadměrný tlak a zajistěte rovnoměrnou rychlost tahu.

Nůž nenaklánějte do stran, při protahování ho udržujte kolmo v brusné drážce. Postup opakujte až dokud nedosáhnete požadované nabroušení nože. Po skončení broušení pohonnou jednotku vypněte. Nůž umyjte v horké vodě s přidavkem saponátu, opláchněte čistou vodou a utřete do sucha.

Doporučení

- U typů nožů a sekáčků (viz obr. 16B) nebruste ostří až do konce čepele tj. k rukojeti!
- Nepoužívejte na čepele žádné brusné pasty, mazadla, oleje případně vodu.
- Před ostřením se ujistěte, zda je nůž čistý a suchý.
- Neměřte směr tahu nože, když je nůž v brusné drážce.
- Pro nabroušení velmi tupých nožů, nebo nožů s poškozeným ostřím je potřebné silnější broušení, proto vám doporučujeme svěřit broušení takových nožů do rukou odborníka, případně použít brusku s korundovým kotoučem.
- Dbejte na to, aby řezná hrana nožů nepřišla do styku s tvrdými předměty, které ji otupuje a tím snižují její účinnost.

III.10) Nástavec na loupání česneku (M13 - M16)



Popis (obr. 18)

M13 – Hnací hřídel

M14 – Pružné lopatky

M15 – Zajišťovací šroub

M16 – Základna nástavce

Bezpečnostní upozornění a doporučení

- Spotřebič nenechávejte v chodu bez dozoru a kontrolujte ho po celou dobu přípravy potravin!
- Nikdy nepracováváte mokrý, vlhký nebo zmražený česnek.

Montáž na multifunkční hlavu

Zasuňte převodovku do čelního vývodu robota pod úhlem asi 45° a potočením proti směru chodu hodinových ručiček ji zajistěte do vodorovné polohy (uslyšíte cvaknutí).

Před použitím zkontrolujte, zda je převodovka správně upevněna (tj. zapněte robot a pohledem se ujistěte o tom, že se unašeč otáčí). Nástavec na loupání sestavte a připojte k převodovce podle obrázku 7. Pro demontáž a odejmutí z převodovky postupujte opačným způsobem.

Sestavení

Základnu nástavce **M16** zasuněte tak, aby výstupky na jejím okraji zapadly do prolisů v nádobě krouhače. Na hřídel nasuňte pružné lopatky **M14** až na doraz a následně je zajistěte šroubem **M15**. Sestavenou hnací hřídel **M13** (s instalovanými lopatkami) vložte do otvoru nádoby. Víko nasadte na nádobu tak, že prolis na jeho okraji zapadne přesně do vyčnívající části na okraji nádoby. Víko otočte pravotočivým pohybem až na doraz. Této operaci věnujte zvýšenou pozornost. **POZOR: Víko je správně nasazeno, pokud šipka na víku ukazuje přímo na symbol na rukojeti nádoby.** Víko je nyní zajištěno ve správné poloze.

Doporučení

- Zaschlé a velmi tvrdé konce stroužků odřízněte, výrazně tak urychlíte oloupání slupky.
- V průběhu zpracování (cca po **10 – 15 sec.**) doporučujeme pohonnou jednotku vypnout, odejmou víko a vyjmout stroužky česneku u kterých byla slupka již odstraněna. Pak pokračujte s neoloupanými stroužky v cca stejných cyklech, až do oloupání celé zpracovávané dávky.
- V případě potřeby zpracování většího množství (cca **3 cykly po 60 g**) VŽDY práci po čase přerušte a zkontrolujte, zda nejsou díly znečištěné. Pokud ano, spotřebič vypněte a odstraňte nečistoty, které se nalepily na dílech nebo stěny nádoby a víka. V případě vlhkého povrchu s nalepenými kousky slupek je nejlepším řešením plochu omýt teplou vodou a osušit před pokračováním s dalšími stroužky.
- Dbejte na dobrou kvalitu surovin. Časy zpracování závisí na množství, druhu a kvalitě použitého česneku, standardně se však pohybují v desítkách sekund.

Příprava potravin

Příslušenství lze použít k odstranění slupky z téměř všech druhů česneků. Odstraňte stopku a palici česneku rozdělte na jednotlivé stroužky. Maximální množství zpracovávaných surovin je **60 g** česneku (tj. „**středně velká palice**“). Maximální povolená rychlost zpracování je na stupni **MAX**.

Použití

Jednotlivé stroužky rovnoměrně rozmístěte, nádobu uzavřete víkem a do plnicího otvoru zasuňte pěchovadlo. Pohonnou jednotku uveďte do chodu. Má-li pohonná jednotka regulaci otáček, nastavte maximální rychlost. Po ukončení zpracování pohonnou jednotku vypněte otočením regulátoru do polohy **0 / OFF**.

Upozornění

- V případě, že bude již oloupaný česnek zpracováván delší dobu, bude docházet k jeho vlhnutí popř. k „obrušování“. Proto doporučujeme pravidelně kontrolovat stav loupání.
- Stroužky česneku, jenž svým tvarem, velikostí a kvalitou nelze dokonale oloupat do 60 sec., je nutné zbavit slupky ručně.

III.11) Nástavce na těstoviny (G1, G3)



Popis (obr. 19)

G1 – Nástavec na válení těsta (na lasagne, ravioli, cannelloni)

G3 – Kráječ na úzké nudle (Trenette) 1,5 mm

Sestavení

Vybraný nástavec připojte k hlavě pohonné jednotky podle obr. 7.

Použití

Před použitím nástavce **G3** je nutné těsto nejprve zpracovat pomocí nástavce **G1**. Připravte a vyválejte si těsto. Válečky nástavce zapašte trochou mouky. Spotřebič spustíte na rychlostním stupni 1, válečky nástavce se začnou otáčet. Opakovaně protáhněte těsto mezi válečky, dokud není hladké (můžete si pomoci přeložením těsta po délce nebo šířce). Při každém protažení těsta postupně nastavujte otočný regulátor na boku nástavce na vyšší hodnotu (nižší číslo=tenčí těsto), až získáte požadovanou tloušťku (stupně jsou v rozmezí 0 - 8).

Doporučená tloušťka pro těstoviny je při nastavení regulátoru na hodnotu 4 až 6. Poté jej nechte zavadnout, aby bylo nelepivé. Hotové plátky těsta následně zpracujte (nakrájejte) za pomoci nástavce **G3** na požadovanou šířku (jejich různě uspořádané nože vytvoří příslušný druh těstovin) a zpracujte dle potřeby. Použijte rychlost **MIN** až **2**.

Bezpečnostní upozornění a doporučení

- Vždy užívejte čerstvé suroviny.
- Mouku, sůl, olej a našlehaná vejce (při přípravě růžových těstovin šlehejte vejce s protlakem) přidejte do mísy. Těsto míchejte hnětacím hákem 2 - 3 minuty při rychlosti 1 - 2. Je-li směs příliš suchá, přidejte vodu. Vypněte spotřebič a ručním hnětením vypracujte hladké těsto. Nej kvalitnější těstoviny získáte, pokud těsto před zpracováním v nástavci zabalíte a necháte přibližně 15 minut odležet. Nasaďte váleček k nastavení tloušťky a zpracujte těsto podle výše uvedených pokynů.
- Časy příprav (zpracování) závisí na množství, druhu a kvalitě použitých substancí, standardně se však pohybují v desítkách sekund.

IV. TABULKA POUŽITÍ SPOTŘEBIČE A PŘÍSLUŠENSTVÍ

Následující tipy zpracování považujte za příklady a za inspiraci. Jejich účelem není poskytnout úplný návod, ale ukázat možnosti různého zpracování potravin. Množství zpracovávaných potravin volte tak, aby nedošlo k překročení maximálního obsahu nádob. Větší množství zpracovávaných potravin je nutné rozdělit na několik dávek a průběžně kontrolovat obsah nádoby. Doporučujeme občas práci přerušit, spotřebič vypnout a odstranit případné potraviny, které se nalepily, popřípadě ucpaly, sítko, mlecí destičky a kameny, tvořítka nebo stěny nádob, mixéru, víka nebo příslušenství.

Příslušenství	Potravina	Max. množství	Čas (min)	Rychlost	Příprava (mm)
Mísicí metla (C1, C7) (recept na bábovku)	Mouka hladká	1000 g	2 až 5	MIN - MAX	-
	Moučkový cukr	500 g			
	Mléko	400 ml			
	Vejce	8 ks		MIN - 2	
	Olej	250 ml			
	Celkový objem	3200 ml			
Šlehací metla (C2, C8)	Smetana (včetně 38 % tuku)	1200 ml	10	MIN - MAX	-
	Bílek	15 ks	5	MAX	
Hnětací hák (C3, C9) (recept na chleba / * bezplepkový)	Mouka	1000 g	1 minutu na MIN, potom vyšší rychlostí (max. 2) po dobu 4 minut		-
	Sůl	10 g			
	Droždí	15 g / * 20 g			
	Cukr	10 g / * 0 g			
	Voda	575 g / * 350 g			
	Sádlo	10 g / * 0 g			
Mlýnek na maso (D)	Hovězí	5 000 g	10	6	30 x 30 x 30
	Vepřové	5 000 g	10		

Príslušenství	Potravina	Max. množství	Čas (min)	Rychlost	Příprava (mm)
Mixér (F)	Mléko	1000 ml	2	1 - MAX	-
	Mrkev	250 g			max. 4 cm
	Led	340 g			40 x 40 x 20
Lis na ovoce (J)	Rybíz	1 500 g	2	MAX	-
	Hroznové víno	2 000 g	2		-
	Pomeranč	2 000 g	2		plátky
	Rajče	2 000 g	2		měsíčky max 1,5 cm
M6	Okurka	5 ks	1	3	-
M7	Jablko	1 000 g	1	3	1 / 2
M8	Sýr	500 g	1	3 - MAX	-
M9	Mrkev	1000 g	1	3 - MAX	-
M10	Brambory	1 000 g	1	MAX	1 / 2
M11	Zelí	1 000 g	1	3 - MAX	1 / 4
M13 - M16	Česnek	60 g	1	MAX	stroužky
Citrusovač (O)	Pomeranč	1000 g	3	MIN	na polovinu
	Citron		3		
	Grapefruit		3		
G1, G3	Těsto	1500 g	8	MIN - 2	-

Príslušenství	Potravina	Max. množství (g)	Použití
Sekáček potravin (S)	Bylinky (sušené)	30	3 pulsů / + MAX 15 sec.
	Měkká zelená: Ředkvičky, Papriky, Feferonky, apod.	120	5 pulsů / + MAX 15 sec.
	Rajčata	200	5 pulsů / + MAX 15 sec.
	Cibule	80	5 pulsů
	Česnek	100	3 pulsů
	Křen	100	5 pulsů / + MAX 30 - 60 sec.
	Mrkev	100	5 pulsů / + MAX 15 sec.
	Celer	120	10 pulsů / + MAX 60 sec.
	Obiloviny: Pšenice, Žito	100 - 150	MAX 60 sec.
	Luštěniny: Hrách, Fazole, Čočka	100	5 pulsů / + MAX 30 - 60 sec.
	Rýže	100	5 pulsů / + MAX 30 sec.
	Mák	100	MAX 30 - 40 sec.
	Káva	70	MAX 60 sec.
	Lískové / Vlašské ořechy	70 / 50	5 - 10 pulsů
	Mandle	70	5 - 10 pulsů
	Hořčičné semínko	100	10 pulsů / + MAX 30 sec.
	Pepř	20	MAX 30 sec.
	Kmín	30	MAX 30 sec.

Sekáček potravin (S)	Lněné semínko	100	10 pulsů / + MAX 30 sec.
	Slunečnice	100	10 pulsů / + MAX 30 sec.
	Cukr (krystal)	100	MAX 15 sec.
	Měkké ovoce: Pomeranč	150	5 pulsů / + MAX 30 sec.
	Veje natvrdo	2 ks	5 pulsů / + MAX 15 sec.
	Sýr	100	8 pulsů
	Pomazánky	100	10 pulsů / + MAX 60 sec.
	Pesto	120	7 pulsů / + MAX 15 sec.
	Dětská strava + Tekutiny	80 ml	10 pulsů / + MAX 60 sec
	Syrové maso, Játra, trvanlivé/měkké salámy, Šunka	100 / 100 150	7 pulsů / + MAX 15 sec.
Nevhodný	Pečivo na strouhánku, Ryby např. Makrela, Čokoláda, Led (kostky), Mléčné koktejly, Bylinky čerstvé, Tvrdé koření: Skořice, Hřebíček, Muškátový ořech, Kurkuma		

V. ÚDRŽBA

Obecné informace

Při údržbě a čištění nepoužívejte drsné a agresivní čisticí prostředky! Dbejte na to, aby dosedací plochy a těsnicí prvky příslušenství byly čisté a funkční. Plastové a skleněné části je možné mýt v myčce nádobí. **Kovové díly se však do myčky vkládat nesmí, protože čisticí prostředky mohou způsobit jejich ztmavnutí či rezivění.** Možnosti mytí jsou uvedeny na obr. 20. U příslušenství, které mají ostré řezné hrany/nože (**D2, F3, M6 - M11, S3**), dbejte na to, aby nepřišly do styku s tvrdými předměty, které je otupují a tím snižují jejich účinnost. **Při jejich čištění pracujte velmi opatrně, protože jsou ostré!** Některé potraviny mohou určitým způsobem příslušenství zabarvit. To však nemá na funkci spotřebiče žádný vliv a není důvodem k reklamaci! Toto zabarvení obvykle za určitou dobu samo zmizí. Výlisky z plastu nikdy nesaďte nad zdrojem tepla (např. **kamna, el./plynový sporák**).

1) Multifunkční hlava a tělo robota A

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

2) Skleněná / nerezová mísa B1S / B4

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

3) Šlehací/mísící metly a hnětací háky C1, C2, C3, C7, C8, C9

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

4) Mlýnek na maso D

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

5) Nástavce na strouhání/krájení M

Příslušenství ihned po použití umyjte v horké vodě s přidavkem saponátu a nechte vyschnout. Struhadla **M6 - M11** uložte do ochranného obalu **M12**.

6) Lis na ovoce, bobuloviny a zeleninu J

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

Postup pro výměnu těsnění

Postupujte podle obr. 15. Pokud je těsnění **J8** opotřebované nebo poškozené nahradte je novým (shodného typu ETA 002800640). Sítko vyměňte, pokud jsou opotřebovaná nebo poškozená. Náhradní sítko (ETA 002800621 – hrubé, ETA 002800625 – jemné).

7) Citrusovač O

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

8) Mixér F

Příslušenství ihned po použití umyjte v horké vodě s přidavkem saponátu a nechte vyschnout. Nůž vyčistíte tak, že do nádoby nalijete cca 0,5 l čisté vody, spustíte spotřebič a několika pulsy jej zbavíte nečistot. V případě většího znečištění postup několikrát opakujte, nebo nalijte 1 l vody, přidejte malé množství saponátu a mixér zapněte na 1 minutu. Pro snadnější čištění můžete nůž **F3** vyjmout z podstavce mixéru **F2** podle obr. 13 za pomoci uvolňovacího klíče **F8**.

Postup pro výměnu těsnění

Postupujte podle obr. 9 a 13. Pokud je těsnění **F4** opotřebované nebo poškozené nahradte je novým (shodného typu ETA 012800400).

9) Sekáček potravin S

Veškeré příslušenství (mimo nožové vložky **S2**) ihned po použití umyjte v horké vodě s přidavkem saponátu, opláchněte čistou vodou a utřete do sucha (na nádobu **S1** můžete použít i myčku nádobí). Sestavenou nožovou vložku opláchněte čistou vodou nebo vyčistíte tak, že do nádoby nalijete cca 80 ml čisté vody, zapněte robot a několika pulsy sekáček zbavíte nečistot.

Postup pro výměnu těsnění

Postupujte podle obr. 17. Pokud je těsnění **S4** opotřebované nebo poškozené nahradte je novým (shodného typu ETA002800985).

10) Brousek na nože T

Brousek po použití otřete čistým vlhkým hadříkem. Keramické válečky nevyžadují žádnou údržbu. Pokud chcete odstranit prach, který se vznikl v průběhu broušení a nashromáždil se uvnitř brousku vyklepejte ho.

11) Nástavec na loupání česneku M13 - M16

Příslušenství ihned po použití umyjte v horké vodě s přidavkem saponátu a nechte vyschnout. (můžete použít i myčku nádobí). Po zpracování česneku může u nádoby, víka a pěchovadla být případně cítit i charakteristická vůně. Tato skutečnost není na závadu a důvodem k reklamaci spotřebiče. Tato vůně obvykle za určitou dobu sama zmizí.

12) Nástavce na těstoviny G1, G3

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

13) Převodovka N

Čištění provádějte vlhkým hadříkem s přísadkou saponátu. Dbejte na to, aby se do vnitřních částí nedostala voda! Nečistoty ve šterbinách nebo rozích můžete snadno vyčistit pomocí vhodného kartáčku.

VI. SKLADOVÁNÍ

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

VII. EKOLOGIE

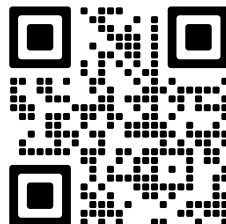


Pokud to rozměry dovolují, jsou na všech kusech vytištěny znaky materiálů použitých na výrobu balení, komponentů a příslušenství, jakož i jejich recyklace. Uvedené symboly na výrobku nebo v průvodní dokumentaci znamenají, že použité elektrické nebo elektronické výrobky nesmí být likvidovány společně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

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

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

Informace k reklamaci a opravě výrobků naleznete na stránkách www.eta.cz/servis-eu.



VIII. TECHNICKÁ DATA

Napětí (V)	uvedeno na typovém štítku výrobku
Příkon (W)	uvedeno na typovém štítku výrobku
Hmotnost (kg)	cca 8,5
Objem nerezové / skleněné mísy (l)	3,5 / 5
Objem nádoby mixeru (l)	1,4
Objem nádoby sekáčku (l)	0,4
Spotřebič třídy ochrany	I.
Příkon ve vypnutém stavu je	< 0,50 W
Hlučnost: Deklarovaná hladina akustického výkonu je 82 dB(A) re 1pW	

Změna technické specifikace a obsahu případného příslušenství dle modelu výrobku vyhrazena výrobcem.

UPOZORNĚNÍ A SYMBOLY POUŽITÉ NA SPOTŘEBIČI, OBALECH NEBO V NÁVODU:

HOUSEHOLD USE ONLY – Pouze pro použití v domácnosti. DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS – Neponořovat do vody nebo jiných tekutin. PLEASE DO NOT OPEN DURING THE OPERATION – Nikdy neodnímejte víko za chodu pohonné jednotky. NEVER PUT INTO THE HANDS WITH POWER ON – Nevšunujte ruce do nádoby za chodu pohonné jednotky.



TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY. Nebezpečí udušení. Nepoužívejte tento sáček v kolébkách, postýlkách, kočárcích nebo dětských ohrádkách. PE sáček odkládejte mimo dosah dětí. Sáček není na hrani.

UPOZORNĚNÍ A SYMBOLY POUŽITÉ NA SPOTŘEBIČI, OBALECH NEBO V NÁVODU:

Symbol  znamená UPOZORNĚNÍ.



Čtěte návod k obsluze

Značení a texty uvedené na výrobku a příslušenství:

POZOR: nevšunujte do prostoru prsty ani jiné předměty

Příslušenství k robotu ETA Gratus DI VETRO:

Příslušenství / Typ	0028 / 130	Příslušenství / Typ	0028 / 130
B1S	✓	F	✓
B4, B5	✓	F7	✓
C1-C3, C6, C7-C9	✓	G1, G3	✓
D0-D17	✓	J	✓
M0 - M12	✓	O	✓
M13 - M16	✓	S	✓
N	✓	T	✓

 je součástí balení

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

 Název 	Typové číslo	Obrázek
Flexi metla (gumová)	ETA 0028 00 250 (pouze pro nerezovou mísu)	
Hák na bezlepková těsta (gumový)	ETA 0028 99 020 (pouze pro nerezovou mísu)	
Nástavec na krájení kostiček	ETA 0028 95 040 (pouze s ETA 0028 95 030 a ETA 0028 99 999)	

Mlýnek na mák	ETA 0028 96 000	
Mlýnek na obiloviny, luštěniny a rýži	ETA 0028 96 010 ETA 0028 96 020	
Nástavec na výrobu zmrzliny	ETA 0028 98 030	
Kráječ na široké nudle (Tagliatelle) Nástavce na špagety	ETA 0028 93 010 ETA 0028 92 010	
Nástavec na výrobu uzenin	ETA 0028 91 020 (pouze s ETA 0028 91 000)	
Tvořítka na těstoviny	ETA 0028 97 000	
Louskáček ořechů	ETA 0028 98 040	
Spiralizér	ETA 0028 95 060	
Vakuovačka a vakuový box	ETA 0028 99 040	
Vakuovací sáčky	ETA 1762 90 025	

NÁVOD NA OBSLUHU

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

I. BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA



- Inštrukcie v návode považujte za súčasť spotrebiča a postúpte ich akémukoľvek ďalšiemu používateľovi spotrebiča.
- Skontrolujte, či údaj na typovom štítku zodpovedá napätiu vo vašej elektrickej zásuvke. Vidlicu napájacieho prívodu treba pripojiť do správne zapojenej a uzemnenej zásuvky podľa STN!
- Tento spotrebič nesmie byť používaný deťmi. Udržujte spotrebič a jeho prívod mimo dosahu detí. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.
- Spotrebiče môžu používať osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadnému nebezpečenstvu.
- Ak je napájací prívod tohto spotrebiča poškodený, musí byť prívod nahradený výrobcom, jeho servisným technikom alebo podobne kvalifikovanou osobou, aby sa tak zabránilo vzniku nebezpečnej situácie.
- Pred výmenou príslušenstva alebo prístupných častí, ktoré sa pri používaní pohybujú, pred montážou a demontážou, pred čistením alebo údržbou, alebo po ukončení práce, spotrebič vypnite a odpojte od el. siete vytiahnutím vidlice napájacieho prívodu z el. zásuvky!
- Vždy odpojte spotrebič od napájania, ak ho nechávate bez dozoru a pred montážou, demontážou alebo čistením.
- Nikdy spotrebič nepoužívajte, ak má poškodený napájací prívod alebo vidlicu, ak nepracuje správne, ak spadol na zem a poškodil sa alebo spadol do vody. V takýchto prípadoch zanešte spotrebič do odborného servisu na preverenie jeho bezpečnosti a správnej funkcie.
- Pri manipulácii s príslušenstvom, zvlášť pri jeho nasadzovaní a vyberaní z nádob a pri jeho čistení, postupujte opatrne, príslušenstvo je ostré. Pri nesprávnom používaní spotrebiča, ktoré nie je v súlade s návodom na obsluhu, existuje riziko poranenia.
- Vidlicu napájacieho prívodu nezasúvajte do elektrickej zásuvky a nevyťahujte ju z nej mokrými rukami a ťahaním za napájací prívod!

- Spotrebič je určený len pre použitie v domácnostiach a pre podobné účely (v obchodoch, kanceláriách a podobných pracoviskách, v hoteloch, motelloch a iných obytných prostrediach, v podnikoch zaisťujúcich nocľah s raňajkami)! Nie je určený pre komerčné použitie!
- Kuchynský robot je vybavený elektronickým regulátorom rýchlosti, ktorý má udržiavať rýchlosť pri rôznom zaťažení. Preto môžete za prevádzky počuť určité odchýlky rýchlosti spôsobené tým, že robot upravuje zvolenú rýchlosť podľa zaťaženia - jedná sa o normálny jav.
- Pri prvom zapnutí spotrebiča môže dôjsť k prípadnému krátkemu miernemu zadymeniu, čo nie je porucha a nie je to dôvod na reklamáciu spotrebiča.
- Kontrolujte spotrebič po celú dobu prípravy potravín!
- Na spotrebič neodkladajte žiadne predmety.
- Spotrebič používajte iba na miestach, kde nehrozí jeho prevrhnutie a v dostatočnej vzdialenosti od predmetov (ako sú napr. záclony, závesy atď.), tepelných zdrojov (napr. kachlí, sporáka, radiátorov, teplovzdušnej rúry, grilu) a vlhkých povrchov (drezov, umývadiel a pod.).
- Nepoužívajte spotrebič vonku.
- Spotrebič nesmie byť používaný vo vlhkom alebo mokrom prostredí a v akomkoľvek prostredí s nebezpečenstvom požiaru alebo výbuchu (priestory kde sú skladované chemikálie, palivá, oleje, plyny, farby a ďalšie horľavé, prípadne prchavé, látky).
- Spotrebič nikdy neponárajte (ani čiastočne) do vody!
- Nie je dovolené akokoľvek upravovať povrch spotrebiča (napr. samolepiacimi tapetami, fóliami atď.)!
- Pred prípravou odstráňte z potravín prípadné obaly (napr. papier, PE–vrecko).
- Ak bol spotrebič skladovaný pri nižších teplotách, najskôr ho nechajte aklimatizovať.
- Nezapínajte spotrebič bez vložených substancií!
- Využívajte vždy len jednu funkciu spotrebiča, nikdy nespúšťajte viac funkcií súčasne (napr. spracovávanie potravín v nádobe **B1S**, **B4** a súčasne v mixéri **F**).
- Nikdy počas činnosti spotrebiča nevsúvajte prsty ani kuchynské náradie (lyžice, nože a pod.) do plniaceho otvoru. Na tento účel používajte výhradne priložené zatlačadlo.
- Neprekračujte maximálny čas nepretržitého chodu spotrebiča pre jednotlivé príslušenstvo, ktoré je uvedené v tabuľke. Nikdy však neprekračujte celkovú dobu nepretržitého chodu 30 minút. Po nej ponechajte robot aspoň 30 minút ochladiť.
- Pred každým pripojením spotrebiča do elektrickej siete skontrolujte, či je regulátor v polohe 0 (vypnuté).
- Nepoužívajte bezpečnostnú poistku ovládanú príslušenstvom k vypínaniu spotrebiča!
- Spotrebič je vybavený tepelnou bezpečnostnou poistkou, ktorá preruší prívod prúdu v prípade preťaženia motora. Ak k tomu dôjde, spotrebič odpojte od el. siete a nechajte ho vychladnúť.
- Z bezpečnostných dôvodov nie je možné vymeniť pracovné nadstavce počas chodu pohonnej jednotky.
- Príslušenstvo nikdy nezostavujte na pohonnej jednotke (mimo nadstavca **J**)!
- **Prevodovku nikdy neponárajte do vody ani neumývajte pod prúdom vody!**
- Ak začne prístroj nadmerne vibrovať, znížte rýchlosť alebo ho úplne vypnite a odoberte časť surovín.
- Sklenená misa a nádoba mixéru nie je určená na uchovávanie a skladovanie potravín. Potraviny po spracovaní umiestnite do inej nádoby vhodnej na skladovanie.
- Príslušenstvo nezasúvajte do žiadnych telesných otvorov.
- Príslušenstvo zložte presne podľa pokynov v návode na obsluhu, akékoľvek iné kombinácie zloženia strojčiek sú z hľadiska správnej funkcie nepripustné!

- Ak sa spracúvané potraviny začnú zachytávať na príslušenstve (napríklad na šľahacích metlách, miesiacich hákoch, noži, strúhadlách), veku alebo nádobe, spotrebič vypnite a príslušenstvo opatrne očistite stierkou.
- Než odoberiete príslušenstvo z pohonnej jednotky nechajte rotujúce časti celkom zastať.
- Pri upevňovaní alebo odoberaní nádoby nevývíjajte príliš veľký tlak na rukoväť nádoby.
- Nedvíhajte a neprenášajte robot za rukoväť nádoby, ale vždy použite prelisý na dne pohonnej jednotky!
- Ak je nasadený prídavný strojček, neodklápajte multifunkčnú hlavu!
- Najskôr robot vypnite a až potom odklopte jeho multifunkčnú hlavu.
- Nádobu nikdy úplne naplňajte vodou či inou tekutinou, dodržujte vyznačenie maximálnej hladiny. Kde nie je maximálny objem vyznačený, neprekračujte 3/4 celkového objemu nádoby.
- Dbajte na to, aby sa Vaše vlasy, odev a doplnky sa nedostali do nebezpečnej blízkosti rotujúcich častí, na ktoré by mohli byť namotané!
- **POZOR:** Nepoužívajte tento spotrebič v spojení s tepelne citlivým riadiacim zariadením, programátorom, časovačom alebo akýmkoľvek iným zariadením, ktoré zapína spotrebič automaticky, pretože v prípade, že by bol spotrebič zakrytý alebo premiestnený, hrozí nebezpečenstvo požiaru.
- Napájací prívod nesmie byť poškodený ostrými alebo horúcimi predmetmi, otvoreným plameňom, nesmie byť ponáraný do vody ani sa ohýbať cez ostré hrany. Nedávajte spotrebič na horúce plochy a nenechávajte visieť napájací prívod cez hranu stolu alebo linky, kde ho môžu stiahnuť deti, prípadne urobte také bezpečnostné opatrenia, aby ste zaistili, že sa do prívodu nikto nezapletie alebo oň môže niekto nezakopnúť.
- V prípade opodstatnenej potreby použitia predlžovacieho prívodu je nutné, aby nebol poškodený a vyhovoval platným normám.
- Pravidelne kontrolujte stav napájacieho prívodu spotrebiča.
- Dajte pozor, aby sa napájací prívod nedostal do kontaktu s rotujúcou časťou spotrebiča.
- Aby sa zaistila bezpečnosť prístroja a správna funkčnosť spotrebiča, používajte iba originálne náhradné diely a výrobcom schválené príslušenstvo.
- **VAROVANIE:** Pri nesprávnom používaní prístroja, ktoré nie je v súlade s návodom na obsluhu, existuje riziko poranenia.
- Prípadné texty v cudzom jazyku a obrázky uvedené na obaloch, alebo výrobku, sú preložené a vysvetlené na konci tejto jazykovej mutácie.
- Tento spotrebič vrátane príslušenstva používajte iba na účel, na ktorý je určený tak, ako je popísané v tomto návode. Spotrebič nikdy nepoužívajte na žiadny iný účel.
- Výrobca nezodpovedá za škody a zranenia spôsobené nesprávnym používaním prídavných strojčiek a príslušenstva (napr. **znehodnotenie potravín, poranenie, porezanie**) v prípade nedodržania vyššie uvedených bezpečnostných upozornení.

II. PRÍPRAVA A POUŽITIE

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

III.1) Kuchynský robot (A)

Popis (obr. 1)

- | | |
|---|---|
| A1 — Uvoľňovacia páčka multifunkčnej hlavy | A6 — Odnímateľný kryt |
| A2 — Otočný regulátor rýchlosti | A7 — Multifunkčná hlava |
| A3 — Spodný vývod pre nástavce C1—C3, C7—C9 | A8 — Kryt |
| A4 — Čelný vývod pre príslušenstvo
(D, G1, G3, M, J, O, N, T) | A9 — Tlačidlo pre otvorenie krytu mixéra |
| A5 — Uvoľňovacie tlačidlo | A10 — Vývod pre príslušenstvo (F, S) |
| B1S — Sklenená misa | A11 — Napájací kábel |
| B4 — Nerezová misa (3,5 l) | B5 — Kryt nerezové misy |

Bezpečnostné upozornenia a odporúčania



- Nikdy nepoužívajte mixér alebo misu, ak je rozbitá, prasknutá alebo vykazuje známky akéhokoľvek poškodenia, prípadne prasklín.
- Nepoužívajte misu samostatne (napr. na prípravu potravín na el. / plynovom / halogénovom sporáku alebo na otvorenom ohni alebo mikrovlnnej).
- Do misy nikdy nevlievajte vriace tekutiny, vysoká teplota (vyššou ako 80 °C) by mohla spôsobiť jej poškodenie alebo prasknutie skla.
- Misu nepoužívajte na dlhodobé skladovanie potravín (napr. v mrazničke).
- Nenechávajte v mise zmraziť vodu alebo potraviny obsahujúce vodu. Mohlo by dôjsť k poškodeniu misy (prasknutiu).
- Na miešanie a naberanie pokrmov používajte kuchynské náčinie z plastu alebo z dreva, pretože kovové náčinie by mohlo poškodiť povrch vnútornej misy.
- Ak je misa horúca, neponárajte ju do studenej vody ani neumývajte pod prúdom tečúcej studenej vody! Ak je misa chladná, neponárajte ju do horúcej vody ani neumývajte pod prúdom tečúcej horúcej vody! Náhla zmena teploty by mohla spôsobiť poškodenie misy (prasknutie).
- Vonkajší povrch (podstavec) misy môže byť drsný. Buďte pri manipulácii s misou opatrní, predídete tak prípadnému poškodeniu (poškriabaniu) pracovnej dosky kuchynskej linky, poličky v chladničke a pod.
- Pri pokladaní a tvrdý povrch (napr. kamennú pracovnú dosku/stôl), je potrebné s misou manipulovať veľmi opatrne, aby nedošlo k jej poškodeniu.
- Pri použití sklenenej misy je potrebné zkontrolovať nastavenie drôtovej metly **C8**. Metla sa počas prevádzky nesmie dotýkať skleneného povrchu misy (pozri obr. 15).

Vami zakúpený model obsahuje príslušenstvo, ktoré je uvedené v tabuľke na konci jazykové mutácie návodu.

Ovládanie kuchynského robota

- Vyklopenie/sklopenie multifunkčnej hlavy (obr. 2)
Pootočením uvoľňovacej páčky dolu **A1** zdvihnete hlavu smerom nahor. Opätovným pootočením uvoľňovacej páčky **A1** a stlačením smerom dole hlavu sklopíte.
- Zapnutie/vypnutie robota
Pred zapnutím zasuňte vidlicu napájacieho kábla **A11** do el. zásuvky. Samotné spustenie potom vykonáte otočením regulátora rýchlosti **A2**. Po ukončení spracovania robot vypnete otočením regulátora do polohy **0**.

- Ovládanie rýchlostí (obr. 5)
Pootočením regulátora rýchlosti **A2** na niektorú z rýchlostí rozsahu **MIN-1-2-3-4-5-6-MAX**. Pre krátkodobé spustenie najvyššej rýchlosti možno regulátor nastaviť do polohy **“P”** (PULSE). Regulátor sa musí v tejto polohe manuálne držať. Po jeho uvoľnení sa automaticky vráti do polohy **0** a otáčanie sa zastaví.
- Poistka nastavcov multifunkčnej hlavy
Pre demontáž a odobratie nastavcov z čelného vývodu **A4** hlavy pohonnej jednotky postupujte opačným spôsobom, než pri ich inštalácii. Pred odobratím z hlavy pohonnej jednotky je však nutné najprv stlačiť uvoľňovacie tlačidlo **A5**.
- Poistka mixéra
Robot nie je možné spustiť, ak je otvorený kryt mixéra **A9** bez riadne upevneného mixéra.

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

III.2) Šľahajúca, miešajúca metla a hnetací hák

Popis (obr. 1)

- C1 — Miešajúca metla pre misu z nehrdzavejúcej oceli
- C2 — Šľahajúca metla (drôtová) pre misu z nehrdzavejúcej oceli
- C3 — Hnetací hák pre misu z nehrdzavejúcej oceli
- C6 — Kľúč
- C7 — Miešajúca metla pre sklenenú misu
- C8 — Šľahajúca metla (drôtová) pre sklenenú misu
- C9 — Hnetací hák pre sklenenú misu

Bezpečnostné upozornenia a odporúčania

- Nadstavce **C1, C2, C3** (majú dlhý hriadeľ a biely ochranný kryt) sú určené len pre misu z nehrdzavejúcej oceli **B4**.
- Nadstavce **C7, C8, C9** (majú krátky hriadeľ a šedý ochranný kryt) sú určené len pre sklenenú misu **B1S**.
- Vzhľadom k veľkosti pracovnej misy vezmite na vedomie, že spotrebič nedokáže dostatočne vyšľahať / spracovať veľmi malé množstvo surovín. Pre optimálny výsledok vyberte suroviny o celkovej hmotnosti aspoň 300 g (pri zhotovení snehu z vaj. bielka min 2 vajcia).
- Misu nikdy úplne nenapĺňujte vodou či inou tekutinou. Rešpektujte maximálnu povolenú kapacitu (pozri tabuľku použitie, kap. IV.).
- Najskôr robot vypnite a až potom odklopte jeho multifunkčnú hlavu.
- Pri odklápáaní multifunkčnej hlavy kontrolujte / brzďte ju pohybmi rúk.
- Robot je vybavený bezpečnostným spínačom, ktorý v prípade odklopení multifunkčnej hlavy (za chodu) motor vypne. Po sklopení hlavy do pracovnej polohy je motor nefunkčný. Pre jeho opätovné zapnutie je nutné najskôr otočný regulátor rýchlosti **A2** vrátiť do polohy **0**.

Zostavenie pre prácu s nadstavcami

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

Nastavenie optimálnej výšky nadstavcov (obr. 14)

Ak nástavce narážajú na dno misy alebo nedosahujú na prímese na dne misy, je nutné nastaviť ich správnu výšku. **Postupujte nasledovne:** Najprv do robotu vložte požadovaný nadstavec, prázdnu misu a multifunkčnú hlavu **A7** sklopte do pracovnej polohy. Potom držte nadstavec jednou rukou, druhou povoľte maticu nástavca kľúčom **C6**. Výšku potom zriadte ručným otáčaním nadstavca v smere alebo proti smeru hodinových ručičiek. Nástavec sa bude vysúvať smerom nadol alebo zasúvať dovnútra vývodu. Nástavec by mal byť čo najbližšie dnu a stenám misy, ale nesmie sa ich dotýkať. Po nastavení výšky riadne utiahnite maticu.

DOTYK METIEL

GRATUS DI VETRO je jedinečný model vďaka svojej unikátnej sklenenej nádobe.

V konštrukcii nádoby bola minimalizovaná vzdialenosť medzi stenou nádoby a pracovným nástrojom, aby sa zlepšil zber spracovávaných potravín zo stien nádoby. Konštrukcia uchytenia nástroja si však vyžaduje určitú vôľu. V dôsledku týchto vôľí môže pri prázdnej nádobe dôjsť k miernemu klepaniu a pracovný nástroj sa môže dotknúť steny sklenenej nádoby. **Tento jav však nie je chybou.**

Tento jav sa už nevyskytuje, keď sa nástroj používa so zložkami v nádobe.

Použitie

A) Šľahanie



- Šľahaciu metlu **C2, C8** používajte pre šľahanie šľahačky, vajec, vaječných bielkov.
- V závislosti na množstve, druhu a kvality potraviny prispôbujte rýchlosť spracovania v rozsahu **MIN** až **MAX**.
- Maximálne množstvo surovín určených na jednu dávku je **1,2 l**.
- Nikdy šľahaciu metlu nepoužívajte na hnetenie ťažkých ciest alebo miešanie ľahkých ciest!

Tipy pre šľahanie

- Používajte substancie s izbovou teplotou.
- V prípade, že šľahanie nie je optimálne, pridajte trochu citrónovej šťavy alebo soli. Krémy, šľahačky a smotany ochlaďte aspoň na 6 °C.
- Pred šľahaním vaječných bielkov sa uistite, že sú nadstavec a nádoba suché a bez zvyškov oleja. Bielky by mali mať izbovú teplotu.

B) Miešanie



- Miešajúcu metlu **C1, C7** používajte pre ľahká cesta, tortové zmesi, sušienky, polevy, náplne, zemiakovú kašu a pod.
- V závislosti na množstve, druhu a kvality potraviny prispôbujte rýchlosť spracovania v rozsahu **MIN** až **MAX**.
- Maximálne množstvo spracovávaného množstvo prísad na jednu dávku je cca **2,5 kg**.
- Miešajúca metla nikdy nepoužívajte na hnetenie ťažkých ciest!

C) Miesenie



- Hnetací hák **C3, C9** používajte pre miesenie krehkých / ľahších / ťažších ciest.
- V závislosti na množstve, druhu a kvality potraviny prispôbujte rýchlosť spracovania v rozsahu **MIN** až **2**.
- Pri príprave väčšieho množstva cesta ho spracujte v niekoľkých dávkach. Maximálne množstvo spracovávaného množstvo prísad na jednu dávku je cca **1,6 kg**. **Nepripravujte viac ako štyri dávky za sebou.** Pred ďalším použitím urobte aspoň 30 min. prestávku.

Tipy

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

III.3) Mlynček na mäso (D)



Popis (obr. 6)

- | | |
|---|----------------------------------|
| D0 — Telo mlynčeka na mäso (=J0) | D10 — Separátor |
| D1 — Špirálový podávač | D11 — Nadstavec na výrobu údenín |
| D2 — Rezná čepeľ | D12 — Tvarovač |
| D3 — Mlecia doštička pre jemné mletie | D13 — Kužel |
| D4 — Mlecia doštička pre stredné mletie | D14 — Vtláčadlo (=J5) |
| D5 — Mlecia doštička pre hrubé mletie | D15 — Násypka (=J6) |
| D6 — Mlecia doštička pre veľmi hrubé mletie | D16 — Ozubené koleso |
| D7 — Matica | D17 — Uvoľňovacia páka |
| D8 — Držiak formičky na cukrovinky | |
| D9 — Formička na cukrovinky | |

Bezpečnostné upozornenia a odporúčania

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

Zostavenie

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

A) Mletie mäsa



Umožňuje zomletie všetkých druhov mäsa zbavených kostí, šliach a kože. Použitím mlecích doštičiek (**D3**, **D4**, **D5**, **D6**) s rôznymi otvormi môžete zvoliť rôznu hrubosť mletia mäsa. Mäso si vopred nakrájajte na kocky cca. 3 x 3 x 3 cm. Pod mlynček na mäso umiestnite buď sklenenú misu **B1S** alebo inú, do ktorej budete zachytávať zomleté mäso. Jednotlivé kúsky mäsa vkladajte do plniaceho otvoru násypky tak, aby ich špirálový podávač **D1** stačil poberať a vtláčadlom **D14** ho ľahko stláčajte. Pri tomto spôsobe spracovania nedochádza k preťažovaniu pohonnej jednotky.

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

Tipy

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

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

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

Maximálne množstvo spracovávaných surovín je 5 kg.

Tipy

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

C) Príprava Kebbe - masových trubičiek

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

D) Tvarovanie cesta (cukrovinky)

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

Tipy

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

III4) Nadstavec na strúhanie diskový (M)



Popis (obr. 8)

M0 — Telo nástavca	M6 — Strúhadlo na tenké krájanie plátkov
M1 — Hnací hriadeľ + vyhadzovač	M7 — Strúhadlo na hrubé krájanie plátkov
M2 — Veko	M8 — Strúhadlo na jemné strúhanie
M3 — Plniaci otvor	M9 — Strúhadlo na hrubé strúhanie
M4 — Kryt / usmerňovač	M10 — Trhacie strúhadlo
M5 — Vtláčadlo	M11 — Strúhadlo na veľmi hrubé strúhanie
	M12 — Ochranné puzdro pre uloženie strúhadie

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

Bezpečnostné upozornenia a odporúčania

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

Zostavenie

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

Príprava potravín

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

Použitie

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

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

Tipy

- Najlepší výsledok dosiahnete pri užití krájacích / sekacích strúhadieľ, ak bude unášač s ramenom vyhadzovača umiestnený naproti trňu viď detail obr. 8A.
- Po použití zostane vždy na strúhadle alebo v potravinách určité množstvo surovín. To je úplne normálne a nie je dôvodom na reklamáciu.

Tipy

- Veľké kusy vopred nakrájajte tak, aby sa zmestili do plniaceho otvoru.
- Citrusové plody zbavte najprv kôry.
- Potravinu vkladajte postupne a rovnomerne.
- Nekrájajte potraviny príliš najmno. Naplňte otvor po celej šírke dostatočne. Tým zabránite zosuvu a do strán pri spracovaní.
- Na spracovanie mäkkších potravín, ako sú napríklad uhorky, odporúčame nastaviť nízku / strednú rýchlosť. Na spracovanie tvrdších potravín, napríklad mrkvy alebo tvrdých syrov, nastavte strednú / vyššiu / max. rýchlosť.
- Pri strúhaní mäkkých surovín použite nízku rýchlosť, aby sa suroviny nezmenili v kaši.
- Ak sekáte tvrdé syry alebo čokoládu, pracujte krátko. Suroviny sa totiž sekaním nadmerne ohrejú, začnú mäknúť a môžu zhrudkovatieť.
- Kapustu pred strúhaním najskôr nakrájajte na klátky a odstráňte hlúbik.
- Pri užití krájacieho strúhadla vkladajte tenké / úzke potraviny horizontálne.
- Pri krájaní alebo strúhaní sú kúsky spracované potraviny kratšie, ak boli vkladané vertikálne a nie horizontálne.

III.5) Sklenený mixér (F)



Popis (obr. 9)

- | | |
|-----------------------|------------------------|
| F1 — Veko nádoby | F5 — Odnímateľná zátka |
| F2 — Podstavec nádoby | F6 — Sklenená nádoba |
| F3 — Nôž | F7 — Vtláčadlo |
| F4 — Tesnenie noža | F8 — Kľúč |

Bezpečnostné upozornenia a odporúčania



- Nenechávajte mixér v chode bez potraviny!
- Neodnímajte podstavec nože **F2** zo sklenenej nádoby!
- Vtláčadlo **F7** nikdy nepoužívajte samostatne bez veka **F1**.
- Do nádoby nikdy nevlievajte vriace tekutiny, vysoká teplota by mohla spôsobiť jej poškodenie alebo prasknutie skla. Pred spustením vždy umiestnite veko a zátku na nádobu. Nikdy neodnímajte veko nádoby **F1** za chodu pohonnej jednotky.
- Skôr ako odnímate veko alebo nádobu mixéra nechajte rotujúce časti úplne zastaviť.
- Pri mixovaní tekutín nikdy nedávajte väčšie množstvo, než je označené na nádobe.
- Môžete spracovávať tiež horúce tekutiny až do teploty **80 °C**, napr. Omáčky, polievky.

Zostavenie

Mixér zostavte a nasadte na vývod pre mixér **A10** podľa obrázkov 9 a 10. Do otvoru vo veku **F1** môžete vložiť namiesto zátky **F5** tiež vtláčadlo **F7**, ak ho budete používať. Pre demontáž a odobratie z vývodu postupujte opačným spôsobom.

Pred prvým použitím

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

Použitie

Mixér je určený na miešanie štiav, mliečnych koktejlov, polievok, omáčok, detskej a diétnej výživy, piškótového cesta, výrobu pyr a pod. Zložte veko, vložte alebo vlejte potravinu do nádoby a nasadte veko späť. Pre pritlačenie väčších kusov surovín k nožu používajte vtláčadlo **F7**. Rýchlosť vždy nastavujte s prihliadnutím na druh a množstvo spracovávaných surovín a tiež na zrelosť najmä u ovocia a zeleniny. Odporúčame vždy mixér zapínať na minimálne otáčky a potom postupne podľa potreby zvyšovať výkon.

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

Tipy

- Za chodu možno pridávať iba tekuté prísady (napr. voda, mlieko, olej, atď.).
- Čím dlhšie potraviny v mixéri spracováate, tým bude výsledok jemnejší.
- Ak budete spracovávať väčšie množstvo potravín, rozdeľte si ich do jednotlivých dávok tak, aby ste nepreťažili pohonnú jednotku multifunkčnej hlavy.
- Pevnejšie substancie rozkrájajte na malé kúsky. Nôž **F3** by sa zbytočne čoskoro otupil.
- Ak chcete spracovávať kocky ľadu, nemali by ich rozmery prekročiť 40 x 40 x 20 mm, inak dôjde k otupeniu noža **F3** alebo preťaženia pohonnej jednotky.
- U tekutín, ktoré tvoria penu (napr. Mlieko) nikdy nenapĺňajte nádobu až po „**MAX**“, aby nedošlo k pretečeniu. V tomto prípade odporúčame množstvo max. **1 l**.
- Ak nie ste s výsledkom spokojní, spotrebič vypnite, pomocou stierky suroviny premiešajte, odstráňte časť surovín alebo pridajte trochu tekutín.
- Tvrdé suroviny (napr. Strukoviny, sójové bôby a pod.) Pred spracovaním namočte do vody.
- U prípravy menšieho množstva surovín pre nápoje, cesta a pyr sa odporúča do nádoby naliať malé množstvo tekutiny už na začiatku mixovania.

Otáčaním kotúča pravotočivým pohybom znižujete vzdialenosť medzi mlecími kameňmi a tým aj meníte jemnosť/ hrubosť mletia. Pre ľahké povolenie regulačného kotúča **H5** použite uvoľňovací kľúč **H6**.

Použitie

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

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

III.6) Lis na ovocie, bobuľoviny a zeleninu (J)



Popis (obr. 11)

- | | |
|----------------------------------|-----------------------------------|
| J0 — Telo mlynčeka na mäso (=D0) | J7 — Ozubené koleso |
| J1 — Špirálový podávač | J8 — Tesnenie |
| J2 — Sitko (hrubé, farba biela) | J9 — Prítlačná doska |
| J3 — Matica | J10 — Nádobka na šťavu |
| J4 — Kryt / výlevka | J11 — Veko nádoby |
| J5 — Vtláčadlo (=D14) | J12 — Čistiaca kefka |
| J6 — Násypka (=D15) | J13 — zaistovacie skrutky |
| | J14 — Sitko (jemné, farba čierna) |

Bezpečnostné upozornenia a odporúčania

- **Pred lisovaním skontrolujte, či je špirálový podávač správne upevnený.**
- **Nezamieňajte si funkciu lisu na ovocie a zeleninu s odstredivým odšťavovačom.** Odstredivý systém poskytuje prevažne výslednú šťavu čistú, pričom lisovaním je produkovaná šťava s určitým množstvom dužiny. V niektorých prípadoch môže mať šťava až konzistenciu pyré.
- Vhodné na spracovanie sú ríbezle, hroznové víno, paradajky, kivi, maliny, černice, čučoriedky, brusnice, jahody atď.
- Neodporúčame lisovanie jablák a hrušiek, pretože môže dochádzať k upchávaniu sitka a výsledná šťava bude mať konzistenciu pyré.
- Neodporúčame spracovanie uhoriek, repy a koreňové zeleniny.
- Pri lisovaní ríbezlí, černíc, hrozna a podobných plodov so zrníčkami a kôstkami. **NIKDY nespracováajte vylisovanú dužinu (odpad) druhýkrát!** Môžete spôsobiť poškodenie sitka.
- Nelisujte zmrazené ovocie a zeleninu. Pred spracovaním ich nechajte rozmraziť.
- Odstráňte kôstky (napr. **u sliviek, broskýň, marhúľ, čerešní** atď.).
- **Po spracovaní cca 2 kg surovín** (ríbezlí asi 1,5 kg) **VŽDY prácu prerušte a skontrolujte, či nie je sitko upchaté. Ak je, vyčistite ho.**
- Citrusové plody (napr. pomaranč, grapefruit, citrón) olúpte a odstráňte bielu dužinu aj jadierka, inak môže mať šťava horkastú chuť.
- Zelenina / ovocie nakrájané na menšie kúsky zaistí lepšiu funkciu lisu. Pri spracovaní paradajok ich nakrájajte na mesiačiky o maximálnej šírke max. 1,5 cm. Paradajky majú tuhú šupku a pri spracovávaní širších plátkov môže dochádzať k zablokovaniu špirálového podávača týmito šupkami a tým by sa stal lis nefunkčný.
- Ak sa vytekanie šťavy z výlevky lisu zníži alebo úplne prestane, vždy **IHNEĎ** robot vypnite, demontujte lis, rozložte ho a celý riadne vyčistite.
- Keď je lis preplnený alebo keď sú potraviny stláčané príliš silno, dôjde k upchatiu sitka.

- Sitko—hrubé **J2** (otvory 1 mm, farba biela) — je určené na spracovanie všetkých druhov bobuľovitého aj citrusového ovocia a zeleniny, ktoré **obsahujú** zrníčka alebo jadierka (napr. ríbezle, černice, hrozno).
- Sitko—jemné **J14** (otvory 0,6 mm, farba čierna) — je určené na spracovanie všetkých druhov bobuľovitého aj citrusového ovocia a zeleniny, ktoré **neobsahujú** zrníčka alebo jadierka.

Pri oboch sitkách je možné spracovávať už vylisovanú dužinu druhým priechodom, ak obsahuje stále príliš šťavy. Pred týmto spracovaním povoľte zaistovaciu skrutku **J13**, odoberte kryt lisu **J4**, sitko očistite z vonkajšej strany vhodným nástrojom (napr. plastovou stierkou). **Hmatom prstov skontrolujte, či otvory sitka nie sú upchaté zrníčkami / jadierkami.** Ak áno, lis odoberte, celý vyčistite, následne zostavte a pokračujte v spracovávaní surovín.

Zostavenie

Lis zostavujte na hlave pohonnej jednotky podľa obr. 11 a 7. Najprv nainštalujte telo mlynčeka na mäso **J0** a do neho vložte špirálový podávač **J1**. Podávač zatlačte až zapadne, čo signalizuje správne zaistenie. Na špirálový podávač vložte zvolené sitko **J2** alebo **J14** a maticu **J3**, ktorú dotiahnite. U krytu vyskrutkujte zaistovaciu skrutku **J13**, aby nevyčnieval a na kryt bolo možné nasunúť sitko. Kryt na sitko upevnite.

Po riadnom zostavení ľahko dotiahnite skrutku na kryte **J4**. Pre demontáž postupujte opačným spôsobom.

Použitie

Ovocie si vopred nakrájajte na kúsky, ktoré sa zmestia do vstupného otvoru násypky. Pod lis umiestnite buď nerezovou misu alebo inú vhodnú nádobu, do ktorej budete zachytávať vylisovanú dužinu. Pod výlevku umiestnite nádobku na šťavu **J10** bez veka **J11** alebo inú vhodnú nádobu na šťavu. Vidlicu napájacieho prívodu zasuňte do elektrickej zásuvky.

Suroviny vkladajte do plniaceho otvoru postupne, aby sa zamedzilo naplneniu hrdla tela lisu až po horný okraj. Vtláčadlo je určené k plynulému posúvaniu surovín do priestoru špirálového podávača. Používajte ho po každom vložení jednotlivých kúskov surovín do plniaceho otvoru, nie k zatlačeniu úplne naplneného hrdla surovinami až po horný okraj. Pohľadom do plniaceho otvoru po vybratí vtláčadla vizuálne kontrolujte stav a priechodnosť špirálového podávača.

Ak sa pri spracovávaní hrdlo tela mlynčeka nadmerne plní šťavou, robot vypnite, následne demontujte lis, vyčistite špirálový podávač a sitko. Vylisovaná šťava odtieká žliabkom do pripravenej nádoby a odpad (dužina) vychádza von výstupným otvorom krytu **J4**.

Po ukončení spracovania vypnite pohonnú jednotku otočením regulátora do polohy **0 / OFF**.

Ak je potrebné vyčistiť sitko alebo špirálový podávač, vždy odoberte z robota celý lis a následne ho kompletne rozložte. Povolením matice v stave, kedy je vo špirálovom podávači nahromadená surovina, by totiž mohlo dôjsť k priechodu malých častí do priestoru tesnenia a po opätovnom zložení by sa už nezaručovala správna tesniaca funkcia. Následne by pri pokračovaní v lisovaní surovín mohlo dôjsť k prieniku šťavy do zadnej časti lisu.

Odporúčame spracovávať na rýchlostnom stupni **MAX**.

Ak je potrebné vyčistiť sitko alebo špirálový podávač, vždy odoberte z robota celý lis a následne ho kompletne rozložte.

Tipy

- Pre získanie viac šťavy, stláčajte mäkké potraviny pomaly.
- Po vložení posledného kúsku nechajte lis pracovať, kým z odtoku neprestane kvapkať šťava.
- Pre zachovanie čo najviac vitamínov, spotrebujte získanú šťavu čo najskôr.
- V prípade, že šťavu potrebujete uchovať niekoľko hodín, vložte ju do chladničky. Šťava sa uchová lepšie, keď do nej pridáte pár kvapiek citrónovej šťavy.
- Šťava môže obsahovať časti dužiny a malá semienka, ktoré môžu prejsť otvormi v sitku.
- Šťavu pre deti zriedte rovnakým množstvom vody.
- Vylisovanú dužinu môžete použiť na ďalšie spracovanie v kuchyni (napr. **na prípravu polievok, omáčok, marmelád, dezertov, koláčov** atď.).

III.7) Citrusovač (O)



Popis (obr. 12)

O0 — Telo citrusovača

O1 — Hnací hriadeľ

O2 — Nádobka s uzatvárateľnou výlevkou

O3 — Sitko

O4 — Malý lisovací trň

O5 — Veľký lisovací trň (nástavec - iba s O4)

O6 — Veko / kryt

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

Bezpečnostné upozornenia a odporúčania

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

Zostavenie

Citrusovač zostavte a pripojte k hlave pohonnej jednotky podľa obr. 12 a 7. Pre demontáž postupujte opačným spôsobom.

Príprava potravín

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

Použitie

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

Maximálna povolená rýchlosť spracovania je na stupni **MIN**.

Odporúčania

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

III.8) Sekáčik potravín (S)



Popis (obr. 17)

S1 — nádoba na sekanie

S2 — plastova základňa noža

S3 — kosákovitý nôž

S4 — tesnenie

Zostavenie

Sekáčik potravín **S** zostavte a pripojte k hlave pohonnej jednotky podľa obr. 10 a 17. Pre demontáž a odobratie z hlavy pohonnej jednotky postupujte opačným spôsobom.

Pre ľahšiu manipuláciu (t.j. utiahnutie alebo povolenie) základne noža môžete použiť špeciálny kľúč **F8** z príslušenstva vášho robota viz obr. 13.

POZOR

- Ak je spotrebič v stave chodu naprázdno (napr. čepeľ sa nedokáže dotknúť potraviny), odpojte ho od elektrickej siete a potraviny uvoľnite. Sekáčik nesmie byť v prevádzke naprázdno dlhšie ako **15 sekúnd**!
- Nespracovávajte potraviny s vyššou teplotou než cca **65 °C** (149 °F).
- Nesekejte zmrazené ovocie a zeleninu. Pred spracovaním je nechajte rozmraziť.
- Kosákovitým nožom nikdy nedrvté príliš tvrdé suroviny, ako napríklad **škoricu, klinček, muškátový orech, kurkumu, čokoládu** alebo **ľad**! Nôž by sa zbytočne skoro otupil, prípadne by mohlo dôjsť k poškodeniu spotrebiča.
- **Skontrolujte, či je tesnenie správne uložené na svojom mieste a nedochádza k úniku tekutín.**
- Maximálny čas nepretržitého chodu je **60 sekúnd**. **1 pulz = asi 2 sekundy**.
- Množstvo surovín je v tabuľke uvedené v gramoch = pre tuhé / suché a v mililitroch = pre tekuté, ale nikdy nesmie presiahnuť príslušné rysky MAX.
- Pri mixovaní tekutín nikdy nedávajte väčšie množstvo než **80 ml**.

Použitie

je určený pre sekanie (mletie) všetkých druhov tuhších potravín (napr. ovocia, zeleniny, orechov, mandlí, tvrdého syra, varených vajec, alebo príprave pyré).

Odporúčania

- Väčšie kusy potravín nakrájajte na menšie kocky rozmeru asi **1,5 x 1,5 x 1,5 cm**.
- Tvrdý syr spracúvajte iba krátko, inak by sa mohol zohriať a potom zmäknúť a zhrčkovatieť.
- Pri sekaní zeleného korenia dosiahnete najlepšie výsledky iba so **suchým** korením.
- Suchý zázvor sa musí pred spracovaním rozkrájať na menšie kúsky.
- Pri príprave detských jedál z uvarených surovín vždy pridajte do nádoby trocha vody.
- U zrnkovej kávy nasypťte množstvo v rozsahu minimum **30 g** / maximum **70 g**. Pri spracovaní aplikujte pulzy chodu podľa vami požadovanej hrubosti "namletej" kávy.
- Čím dlhšie potraviny v sekáčiku spracováate, tým bude výsledok jemnejší.
- Ak nie ste s výsledkom spokojní, spotrebič vypnite, sekáčik odoberte a nádobou pre premiešanie surovín „zatraste“. Prípadne nôž odoberte a pomocou stierky suroviny premiešajte, odstráňte časť surovín alebo pridajte malé množstvo tekutín.
- Po mixovania tvrdých surovín môže nastať u nádob zmena (zmatnenie) vnútorného povrchu a môže byť cítiť prípadne i charakteristická vôňa. Táto skutočnosť nie je na závalu a dôvodom k reklamácii spotrebiča.

III.9) Bruska nožov (T)



Popis (obr. 16)

T — Brúska nožov

Zostavenie

Brusku nožov **T** pripojte k hlave pohonnej jednotky podľa obr. 7 a 16. Pre demontáž a odobratie z hlavy pohonnej jednotky postupujte opačným spôsobom.

Bezpečnostné upozornenia

- S brúskou nepracujte pokiaľ ste unavení alebo pokiaľ ste pod vplyvom omamných látok, alkoholu alebo liekov.
- **S nabrúsenými nožmi, ako aj s nožmi, ktoré idete brúsiť, zaobchádzajte opatrne, hrozí nebezpečenstvo zranenia.**
- Dbajte, aby do kontaktu s otočným kolieskom prišlo len ostrie noža.
- Do otočného kolieska nikdy nekladajte prsty!
- **Brúsku nepoužívajte na keramické / zúbkované nože, nožničky, dláta, sekery ani iné náradie!**
- Nůž je nutné ťahať drážkou vždy proti smeru pohybu otáčajúcich sa koliesok.

Použitie

Brúška je hodná pre kuchynské nože z ušľachtilej ocele a nerez. Použite rýchlosť **MAX**. Vložte ostrie noža (časť ktorá je najbližšie k rúčke) do otočného kolieska, mierne pritlačte a pomaly ťahajte nôž k sebe (obr. 16) približne 3 alebo 7 sekundy. Zopakujte tento postup 3 až 5 krát a skontrolujte výsledok brúsenia. Nôž brúste podľa tvaru čepele, nevyvíjajte nadmerný tlak a zaistite rovnomernú rýchlosť. Nôž nenakláňajte do strán, pri preťahovaní ho udržiavajte kolmo v brúsnej drážke. Postup opakujte až kým dosiahnete požadované nabrúsenie noža. Po skončení brúsení pohonnú jednotku vypnite. Nôž umyte v horúcej vode s prídavkom saponátu opláchnite čistou vodou a utrite do sucha.

Odporúčania

- Pri typoch nožov a sekáčov (viď obr. 16B) nebrúste ostrie až do konca čepele tj. k rukoväti!
- Nepoužívajte na čepele žiadne brúsne pasty, mazadlá, oleje prípadne vodu!
- Pred ostrením sa uistite, či je nôž čistý a suchý.
- Nemeňte smer ťahania noža, keď je nôž v brúsnej drážke.
- Pre nabrúsenie veľmi tupých nožov, alebo nožov s poškodeným ostrím je potrebné silnejšie brúsenie, preto vám odporúčame zveriť brúsenie takýchto nožov do rúk odborníka prípadne použiť brúsku s korundovým kotúčom.
- Dbajte na to, aby rezná hrana čepele alebo noža neprišla do styku s tvrdými predmetmi, ktoré ju otupujú a tým znižujú ich účinnosť

III.10) Nadstavec na lúpanie cesnaku (M13 — M16)**Popis** (obr. 18)

M13 — Hnací hradieľ

M15 — Upevňovacia skrutka

M14 — Flexibilné čepele

M16 — Základňa nadstavca

Bezpečnostné upozornenia

- Prídavný strojček nenechávajte v činnosti bez dozoru a kontrolujte ho po celú dobu prípravy potravín!
- Nikdy nezpracovávejte mokrý, vlhký alebo zmrazený cesnak.

Montáž na multifunkčnú hlavu

Zasuňte prevodovku do vývodu robota pod uhlom asi 45° a pootočením proti smeru chodu hodinových ručičiek ju zaistíte do vodorovnej polohy (budete počuť cvaknutie). **Pred použitím skontrolujte, či je prevodovka správne upevnená** (tj. zapnite robot a pohľadom sa uistite o tom, že sa unášač otáča). Nadstavec na lúpanie cesnaku zostavte a pripojte k prevodovke podľa obrázkov 7. Pre demontáž a odobratie z prevodovky postupujte opačným spôsobom.

Zostavenie

Základňu nadstavca **M16** zasuňte tak, aby výstupky na jeho okraji zapadli do prelisov v nádobe. Na hriadeľ stredovým otvorom nasuňte flexibilné čepele **M14** až na doraz a následne ich zaistíte skrutkou **M14**. Zmontovaný hriadeľ **M13** (s inštalovanými čepeľami) vložte do otvoru nádoby. Veko nasadíte na nádobu tak, že prelis na jeho okraji zapadne presne do vyčnievajúcej časti na okraji nádoby. Veko otočíte pravotočivým pohybom až na doraz. Tejto operácii venujte zvýšenú pozornosť.

POZOR: Veko je správne nasadené, ak šípka ukazuje priamo na symbol na rukoväti. Veko je teraz zaistené v správnej polohe.

Oporúčania

- Odrežte vysušené a veľmi tvrdé konce strúčikov, čo výrazne urýchli olúpanie šupky.
- Počas spracovania (po asi 10 — 15 sek.) odporúčame vypnúť pohonnú jednotku, odstrániť veko a vybrať strúčiky cesnaku, z ktorých už bola odstránená šupka. Potom pokračujte s neolúpanými strúčikmi v približne rovnakých cykloch, až kým sa neolúpe celá spracovávaná dávka.
- Ak potrebujete spracovať väčšie množstvo (asi 3 cykly po 60 g), VŽDY po chvíli prácu prerušte a skontrolujte, či nie sú diely znečistené. Ak áno, spotrebič vypnite a odstráňte všetky nečistoty, ktoré sa prilepili na časti alebo steny nádoby a veka. Ak je povrch vlhký a sú na ňom prilepené kúsky kože, najlepším riešením je umýť povrch teplou vodou a osušiť ho, kým začnete s ďalšími strúčikmi.
- Dbajte preto na kvalitu surovín. Čas spracovania závisí od množstva, druhu a kvality použitého cesnaku, ale zvyčajne sa pohybuje v desiatkach sekúnd.

Príprava potravín

Príslušenstvo je možné použiť na odstránenie šupky takmer zo všetkých druhov cesnaku. Odstráňte stopku a cesnak rozdeľte na jednotlivé strúčiky.

Maximálne množstvo spracovávaných surovín je **60 g** cesnaku (t.j. jedna „stredne veľká palička“). Povolená rýchlosť spracovania je na úrovni **MAX**.

Použití

Jednotlivé strúčiky rovnomerne rozložte v kontajneri. Vložte tlačík do plniaceho otvoru veka. Spustíte pohonnú jednotku. Ak má pohonná jednotka reguláciu otáčok, nastavte maximálnu rýchlosť. Po ukončení spracovania vypnite pohonnú jednotku otočením regulátora do polohy **0 / OFF**.

Pozor

- Ak sa olúpaný cesnak spracováva dlhší čas, cesnak zvlhne alebo sa „pomliaždi“. Preto sa odporúča pravidelne kontrolovať stav olupovania.
- Strúčiky cesnaku, ktoré sa vzhľadom na ich tvar, veľkosť a kvalitu nedajú dokonale olúpať do 60 sekúnd, sa musia olúpať ručne.

III.11) Nadstavce na cestoviny (G1, G3)



Popis (obr. 19)

- G1 — Nadstavec na valkanie cesta (na lasagne, ravioli, cannelloni)
- G3 — Krájač na úzké rezance (Trenette) 1,5 mm

Zostavenie

Vybraný nástavec pripojte k hlave pohonnej jednotky podľa obr. 7.

Použitie

Pred použitím nástavce **G3** je nutné cesto najprv spracovať pomocou nadstavca **G1**. Pripravte a vyvaľkajte si cesto. Valčeky nástavca poprášite trochou múky. Spotrebič spustíte na rýchlostnom stupni 1, valčeky nástavce sa začnú otáčať. Opakovane ponáťahujte cesto medzi valčkami, kým nie je hladké (môžete si pomôcť preložením cesta po dĺžke alebo šírke). Pri každom pretiahnutí cesta postupne nastavujte otočný regulátor na boku nástavce na vyššiu hodnotu (nižšie číslo = tenšie cesto), až získate požadovanú hrúbku (stupne sú v rozmedzí 0 — 8). Odporúčaná hrúbka pre cestoviny je pri nastavení regulátora na hodnotu 4 až 6. Potom ho nechajte zaschnúť, aby bolo nelepivé. Hotové plátky cesta následne spracujte (nakrájajte) za pomocou nástavca **G3** na požadovanú šírku (ich rôzne usporiadané nože vytvorí príslušný druh cestovín) a spracujte podľa potreby. Použite rýchlosť **MIN** až **2**.

Odporúčania

- Vždy používajte čerstvé ingrediencie.
- Múku, soľ, olej a našľahané vajcia (pri príprave ružových cestovín šľahajte vajcia s pretlakom) pridajte do misy. Cesto miešajte hnetacím hákom 2 — 3 minúty pri rýchlosti 1 — 2. Ak je zmes príliš suchá, pridajte vodu. Vypnite spotrebič a ručným hnetením vypracujte hladké cesto. Najkvalitnejšie cestoviny získate, pokiaľ cesto pred spracovaním v nadstavci zabalíte a necháte približne 15 minút odležať. Nasadíte valček na nastavenie hrúbky a spracujte cesto podľa vyššie uvedených pokynov.
- Čas spracovania sa pohybuje v jednotkách minút a závisí od množstva, druhu a kvality použitých surovín.

IV. TABUĽKA POUŽITIA SPOTREBIČA A PRÍSLUŠENSTVA

Nasledujúce typy spracovania považujte za príklady a za inšpiráciu. Ich účelom nie je poskytnúť úplný návod, ale ukázať možnosti rôzneho spracovania potravín. Množstvo spracovávaných potravín voľte tak, aby nedošlo k prekročeniu maximálneho obsahu nádob. Väčšie množstvo spracovávaných potravín je nutné rozdeliť na niekoľko dávok a priebežne kontrolovať obsah nádob. Odporúčame občas prácu prerušiť, spotrebič vypnúť a odstrániť prípadné potraviny, ktoré sa nalepili prípadne upchali sitká, mlecie doštičky a kameně, formičky alebo steny nádob, mixéra, veka alebo príslušenstvo.

Príslušenstvo	Potravina	Max.množstvo	Čas (min)	Rýchlosť	Príprava (mm)
Metla na miesenie (C1, C7) (recept na bábovku)	Múka hladká	1000 g	2 až 5	MIN — MAX	—
	Práškový cukor	500 g			
	Mlieko	400 ml			
	Vajcia	8 ks		MIN — 2	
	Olej	250 ml			
	Celkový objem	3200 ml			
Šľahacia metla (C2, C8)	Smetana (vrátane 38% tuku)	1200 ml	10	MIN — MAX	—
	Bielka	15 ks	5	MAX	

Príslušenstvo	Potravina	Max.množstvo	Čas (min)	Rýchlosť	Príprava (mm)
Hnetací hák (C3, C9) (recept na chleba / *bezlep)	Múka	1000 g	1 minútu na MIN, potom vyššou rýchlosťou (max 2) po dobu 4 minút		—
	Soľ	10 g			
	Droždie	15 g / * 20 g			
	Cukor	10 g / * 0 g			
	Voda	575 g / * 350 g			
	Sadlo	10 g / * 0 g			
Mlynček na mäso (D)	Hovädzie	5 000 g	10	6	30 x 30 x 30
	Bravčové	5 000 g	10		
Mixér (F)	Mlieko	1000 ml	2	1 — MAX	—
	Mrkva	250 g			max 4 cm
	Lad	340 g			40 x 40 x 20
Lis na ovocie (J)	Ríbezle	1 500 g	2	MAX	—
	Hrozno	2 000 g	2		—
	Pomaranč	2 000 g	2		plátky
	Paradajka	2 000 g	2		mesiačky max 1,5 cm
M6	Uhorka	5 ks	1	3	—
M7	Jablká	1 000 g	1	3	1 / 2
M8	Syr	500 g	1	3 — MAX	-
M9	Mrkva	1000 g	1	3 — MAX	-
M10	Zemiaky	1 000 g	1	MAX	1 / 2
M11	Kapusta	1 000 g	1	3 — MAX	1 / 4
M13 - M16	Cesnak	60 g	1	MAX	strúčiky
Citrusovač (O)	Pomaranč	1000 g	3	MIN	na polovicu
	Citrón		3		
	Grapefruit		3		
G1, G3	Cesto	1500 g	8	MIN - 2	—

Príslušenstvo	Potravina	Max. množstvo (g)	Použitie
Sekáčik potravín (S)	Byliny sušené	30	3 pulzov / + MAX 15 sec.
	Mäkká zelenina: Redkovky, Papriky, Feferónky	120	5 pulzov / + MAX 15 sec.
	Paradajky	200	5 pulzov / + MAX 15 sec.
	Cibule	80	5 pulzov
	Cesnak	100	3 pulzov
	Chren	100	5 pulzov / + MAX 30 - 60 sec.
	Mrkva	100	5 pulzov / + MAX 15 sec.
	Zeler	120	10 pulzov / + MAX 60 sec.
	Obilniny: Pšenica, Raž	100 - 150	MAX 60 sec.
	Strukoviny: Šošovica, Hrach, Fazuľa	100	5 pulzov / + MAX 30 - 60 sec.
	Ryža	100	5 pulzov / + MAX 30 sec.
	Mak	100	MAX 30 - 40 sec.

Sekáčik potravín (S)	Káva	70	MAX 60 sec.
	Lieskové oriešky	70 / 50	5 - 10 pulzov
	Mandle	70	5 - 10 pulzov
	Horčičné semienko	100	10 pulzov / + MAX 30 sec.
	Čierne korenie	20	MAX 30 sec.
	Rasca	30	MAX 30 sec.
	Ľanové semienko	100	10 pulzov / + MAX 30 sec.
	Slničnica	100	10 pulzov / + MAX 30 sec.
	Cukor	100	MAX 15 sec.
	Mäkké ovocie, Pomaranč	150	5 pulzov / + MAX 30 sec.
	Vajca uvarené natvrdo	2 ks	5 pulzov / + MAX 15 sec.
	Syr	100	8 pulzov
	Nátierky	100	10 pulzov / + MAX 60 sec.
	Pesto	120	7 pulzov / + MAX 15 sec.
	Detská strava + Tekutiny	80 ml	10 pulzov / + MAX 60 sec
	Tuhe mäso, trvanlivé / mäkké salámy, šunka	100 / 100 150	7 pulzov / + MAX 15 sec
Nevhodný	Strúhanka, Ryby napr. Makrela, Čokoláda, Ľad kocky, Mliečny koktejl, Byliny čerstvé, Tvrdé korenie: Škoricu, Klinček, Muškátový orech, Kurkumu		

V. ÚDRŽBA

Všeobecné informácie

Pri údržbe a čistení nepoužívajte drsné a agresívne čistiace prostriedky! Dbajte na to, aby dosadacie plochy a tesniace prvky príslušenstva boli čisté a funkčné. Plastové a sklenené časti je možné umývať v umývačke riadu. Kovové diely sa však do umývačky vkladať nesmú, pretože čistiace prostriedky môžu spôsobiť ich stmavnutie či hrdzavenie (obr. 20). U príslušenstva, ktoré má ostré rezné hrany/nože (**D2, F3, M6 — M11, S3**), dbajte na to, aby neprišli do styku s tvrdými predmetmi, ktoré ich otupujú a tým znižujú ich účinnosť.

Pri ich čistení pracujte veľmi opatrne, pretože sú ostré! Niektoré potraviny môžu určitým spôsobom príslušenstvo zafarbiť. To však nemá na funkciu spotrebiča žiaden vplyv a nie je dôvodom k reklamácii!. Toto zafarbenie zvyčajne za určitú dobu samo zmizne. Výlisky z plastu nikdy nesušte nad zdrojom tepla (napr. **kachle, el. / plynový sporák**).

1) Multifunkčná hlava a telo robota A

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

2) Sklenená / Nerezová misa B1S, B4

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

3) Šľahacia / miešacia metla a hnetacie hák C1, C2, C3, C7, C8, C9

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

4) Mlynček na mäso D

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

Po umytí a osušení dielov odporúčame natrieť čepeľ, nôž a výmenné doštičky stolovým olejom. Pre ľahšie čistenie mlynčeka na mäso zomel'te nakoniec tvrdé pečivo (napr. rožok, žemľu). Nikdy neumývajte v umývačke riadu!

5) Nadstavce na strúhanie / krájanie M

Príslušenstvo ihneď po použití umyte v horúcej vode s prídavkom saponátu a nechajte vyschnúť. Nadstavce na strúhanie **M6** — **M11** umiestite do ochranného puzdra **M12**.

6) Lis na ovocie, bobuľoviny a zeleninu J

Príslušenstvo ihneď po použití umyte v horúcej vode s prídavkom saponátu a nechajte vyschnúť. Sitka môžete ľahko vyčistiť pomocou priloženej kefy, čistíte je však opatrne, aby ste je nepoškodili. Telo mlynčeka, sitka ani maticu neumývajte v umývačke riadu!

Postup pre výmenu tesnení

Postupujte podľa obr. 15. Ak je tesnenie **J8** opotrebované alebo poškodené nahrad'te ich novým (zhodného typu ETA 002800640). Sitkú vymeňte, ak sú opotrebované alebo poškodené. Náhradné sitka pod objednávacími číslami (ETA002800621 — hrubé, ETA002800625 — jemné).

7) Citrusovač O

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

8) Mixér F

Príslušenstvo ihneď po použití umyte v horúcej vode s prídavkom saponátu a nechajte vyschnúť. Nôž vyčistíte tak, že do nádoby nalejete cca 0,5 l čistej vody, spustíte spotrebič a počas niekoľkých pulzov ho zbavíte nečistôt. V prípade väčšieho znečistenia postup niekoľkokrát opakujte, alebo nalejte 1 l vody, pridajte malé množstvo saponátu a mixér zapnite na 1 minútu. Pre ľahšie čistenie môžete nôž **F3** vyňať z podstavca mixéra **F2** podľa obr. 13. Pre ľahké povolenie použite uvoľňovací kľúč **F8**.

Postup pre výmenu tesnení

Postupujte podľa obr. 9 a 13. Ak sú tesnenie **F4** a **F11** opotrebované alebo poškodené nahrad'te ich novým (zhodného typu ETA 012800400).

9) Sekáčik potravín S

Príslušenstvo (okrem nožovej vložky **S2**) ihneď po použití umyte v horúcej vode s prídavkom saponátu, opláchnite čistou vodou a utrite do sucha (na nádobu **S1** môžete použiť aj umývačku riadu). Nožovú časť vyčistíte tak, že do nádoby nalejete cca 80 ml čistej vody, spustíte spotrebič a na niekoľkých pulzoch nôž zbavíte nečistôt.

Postup pre výmenu tesnení

Postupujte podľa obr. 17. Ak je tesnenie **S4** opotrebované alebo poškodené nahrad'te ich novým (zhodného typu ETA 002800985).

10) Bruska nožov T

Príslušenstvo po použití utrite čistou vlhkou handričkou. Keramické valčeky nevyžadujú žiadnu údržbu. Ak chcete odstrániť prach, ktorý vznikol v priebehu brúsenia a nazhromaždil sa vnútri brúsky vyklepte ho.

11) Nadstavec na lúpanie na cesnaku M13 — M16

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

(je možné umývať v umývačke riadu). Nečistoty v štrbinách alebo rohoch možno ľahko vyčistiť vhodnou kefou. Po spracovaní cesnaku sa v nádobe, veku a tlačiku môže objaviť charakteristická aróma. To však nemá na funkciu spotrebiča žiadny vplyv a nie je dôvodom na reklamáciu spotrebiča! Toto aroma obvykle po určitom čase samo zmizne.

12) **Nadstavce na cestoviny G1, G3**

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

13) **Prevodovka N**

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

VI. SKLADOVANIE

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

VII. EKOLÓGIA

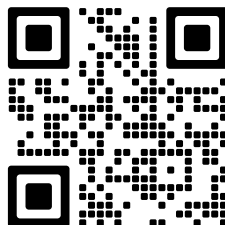


Ak to rozmery umožňujú, na všetkých dieloch sú vytlačené znaky materiálov, ktoré sú použité na obalový materiál, komponenty a príslušenstvo, ako aj na ich recyklovanie. Uvedené symboly na výrobku alebo v sprievodnej dokumentácii znamenajú, že použité elektrické alebo elektronické výrobky nesmú byť likvidované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

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

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

Informácie k reklamácií a oprave výrobkov nájdete na stránkach www.eta.cz/servis-eu.



VIII. TECHNICKÉ ÚDAJE

Napätie (V)	uvedené na typovom štítku výrobku
Príkon (W)	uvedené na typovom štítku výrobku
Hmotnosť (kg) cca	8,5
Objem nádoby z nehrdzavejúcej ocele / skla (l)	3,5 / 5
Objem nádoby mixéra (l)	1,4

Objem nádoby sekáčka (l)	0,4
Spotrebič triedy ochrany	I.
Príkon vo vypnutom stave je	< 0,50 W

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

Zmena technickej špecifikácie a obsahu prípadného príslušenstva podľa modelu výrobku je vyhradená výrobcom.

UPOZORNENIA A SYMBOLY POUŽITÉ NA SPOTREBIČI, OBALOCH ALEBO V NÁVODE:

HOUSEHOLD USE ONLY — *Len na použitie v domácnosti. DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS* — *Neponárať do vody alebo iných tekutín. PLEASE DO NOT OPEN DURING THE OPERATION* — *Nikdy neodnímajte veko počas chodu pohonnej jednotky. NEVER PUT INTO THE HANDS WITH POWER ON* — *Nevsúvajte ruky do nádoby počas chodu pohonnej jednotky.*



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

Nebezpečenstvo udusenía. Nepoužívajte toto vrecúško v kolískach, postieľkach, kočíkoch alebo detských ohrádkach. PE vrecko odkladajte mimo dosahu detí. Vrecko nie je na hranie.

Symbol  znamená UPOZORNENIE.



Čítajte návod na obsluhu

Označenie a texty uvedené na výrobku a príslušenstvu:



POZOR: nevsúvajte do priestoru prsty ani iné predmety



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

Príslušenstvo k typu ETA Gratus DI VETRO:

Príslušenstvo / Typ	0028 / 130	Príslušenstvo / Typ	0028 / 130
B1S	√	F	√
B4, B5	√	F7	√
C1-C3, C6, C7-C9	√	G1, G3	√
D0-D17	√	J	√
M0 - M12	√	O	√
M13 - M16	√	S	√
N	√	T	√

 je súčasťou balenia

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

 Názov 	Typové číslo	Obrázok
Flexi metlička (gumová)	ETA 0028 00 250 (iba pre misu z nehrdzavejúcej ocele)	
Hák pre bezpečkové cesto (gumový)	ETA 0028 99 020 (iba pre misu z nehrdzavejúcej ocele)	
Nadstavec na krájanie kociek	ETA 0028 95 040 (iba s ETA 0028 95 030 a ETA 0028 99 999)	
Mlynček na mak	ETA 0028 96 000	
Mlynček na obilniny, strukoviny a ryžu	ETA 0028 96 010 ETA 0028 96 020	
Nadstavec na výrobu zmrzliny	ETA 0028 98 030	
Krájač na široké rezance (Tagliatelle) Nadstavec na výrobu špagiet	ETA 0028 93 010 ETA 0028 92 010	
Nadstavec na výrobu údenín	ETA 0028 91 020 (iba s ETA 0028 91 000)	
Nadstavec na pretláčanie cestovín	ETA 0028 97 000	
Luskáčik orechov	ETA 0028 98 040	
Špiralizér	ETA 0028 95 060	
Vakuovačka a vákuovací box	ETA 0028 99 040	
Vakuovací vrečka	ETA176290025	

BEDIENUNGSANLEITUNG

Sehr geehrter Kunde, wir danken Ihnen für den Kauf unseres Produkts. Bitte lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Geräts sehr aufmerksam die Bedienungsanleitung und bewahren Sie diese Anleitung gemeinsam mit dem Kassenbeleg und nach Möglichkeit auch mit der Verpackung und dem inneren Inhalt der Verpackung gut auf.

I. SICHERHEITSHINWEISE

- Betrachten Sie die Instruktionen der Anleitung als Bestandteil des Geräts und geben Sie sie jedweden weiteren Benutzer des Geräts weiter.
- Kontrollieren Sie, ob die Angabe auf dem Typenschild der Spannung Ihrer Steckdose entspricht. Der Stecker der Anschlussleitung darf nur an eine elektrische Steckdose angeschlossen werden, die den entsprechenden Normen entspricht.
- Diese Maschine darf nicht durch Kinder bedient werden. Bewahren Sie den Verbraucher und dessen Zuleitung außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Kinder dürfen mit dem Gerätes nicht spielen.
- Die Küchenmaschine können Personen mit verringerten physischen, geistigen sowie mentalen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrungen und Kenntnissen verwenden, wenn sie unter Aufsicht sind oder über die Verwendung des Gerätes in sicherer Weise belehrt worden sind und eventuelle Gefahren verstehen.
- Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt ist, muss sie durch den Hersteller, dessen Servicetechniker oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, damit so das Entstehen einer gefährlichen Situation verhindert werden kann.
- Schalten Sie die Maschine vor einem Austausch von Zubehör oder zugänglichen Teilen, die sich bei der Verwendung bewegen, vor der Montage und Demontage, vor der Reinigung oder Wartung, oder nach Beendigung der Arbeit aus und trennen Sie es durch das Herausziehen des Steckers der Anschlussleitung aus der elektrischen Steckdose vom elektrischen Netz!
- Verwenden Sie das Gerät niemals, wenn es eine beschädigte Versorgungsleitung oder Stecker hat, wenn es nicht richtig arbeitet, auf den Boden gefallen ist und beschädigt oder ins Wasser gefallen ist. Bringen Sie es in solchen Fällen in eine Fachelektrowerkstatt zur Überprüfung von dessen Sicherheit und der richtigen Funktion.

- Gehen Sie bei der Handhabung mit Zubehör, insbesondere bei dessen Einsetzen und der Entnahme von Behältern und bei dessen Reinigung vorsichtig vor, das Zubehör ist scharf. Bei falscher Nutzung des Gerätes, oder als nicht anders als in dieser Bedienungsanleitung beschrieben, entsteht das Risiko einer **Verletzung**.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit Haustieren, Pflanzen und Insekten, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Stecken Sie den Stecker der Anschlussleitung in die elektrische Steckdose und ziehen ihn nicht an der Anschlussleitung nicht mit nassen Händen aus der elektrischen Steckdose!
- Das Gerät ist nur für die Verwendung in Haushalten und für ähnliche Zwecke bestimmt! Er ist nicht zu gewerblicher Nutzung bestimmt!
- Die Küchenmaschine ist mit einem elektronischen Geschwindigkeitsregler ausgestattet, der die Geschwindigkeit bei verschiedener Belastung aufrechterhält. Deshalb können Sie beim Betrieb verschiedene Abweichungen der Geschwindigkeit hören - es handelt sich um eine normale Erscheinung.
- Beim ersten Einschalten kann ein kurzes und leichtes Rauchen oder Geruch auftreten, diese Tatsache ist kein Mangel und kein Grund zur Reklamation des Gerätes.
- Kontrollieren Sie das Gerätes während der gesamten Zubereitungszeitraums von Lebensmitteln!
- Verwenden Sie es nur in der Arbeitsposition an Stellen, wo nicht dessen Umkippen droht und in ausreichender Entfernung von Gegenständen (wie z.B. **Gardinen, Vorhängen** usw.), Wärmequellen (z.B. **Kaminen, Öfen, Herden, Kochern, Heizungskörpern, Heißlufttherden, Grills**) und feuchten Oberflächen (z.B. **Spülen, Waschbecken**).
- Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch im Außenbereich bestimmt.
- Es darf nicht in einer feuchten oder nassen Umgebung sowie in irgendeiner Umgebung mit Feuer- oder Explosionsgefahr verwendet werden (**Räumlichkeiten, wo Chemikalien, Kraftstoffe, Öle, Gase, Farben und weitere brennbare, eventuell lösungsmittelhaltige Stoffe gelagert werden**).
- Tauchen Sie den Verbraucher niemals in Wasser (auch nicht teilweise)!
- Verwenden Sie immer nur eine Funktion der Maschine, starten Sie niemals mehrere Funktionen gleichzeitig (z.B. die Verarbeitung von Lebensmitteln im Behälter **B1S, B4** und gleichzeitig im Mixer **F**).
- Greifen Sie niemals mit den Fingern während des Betriebs in die Füllöffnung und verwenden Sie ebenfalls keine Gabel, kein Messer, keinen Löffel usw. Verwenden Sie zu diesem Zweck nur den beigegefügtten Stampfer.
- Überschreiten Sie nicht den maximalen Betriebszeitraum des Gerätes, (siehe Tabelle)! Der maximale Zeitraum der Verarbeitung beträgt 30 Minuten. Halten Sie dann eine Pause von ca. 30 Minuten zur Abkühlung der Antriebseinheit ein.
- Kontrollieren Sie vor jedem Anschluss des Gerätes an das elektrische Netz, ob er ausgeschaltet ist.
- Verwenden Sie zum Ausschalter der Maschine keine Zusatzsicherung, die durch Zubehör gesteuert wird.
- Das Gerät mit einer Wärmeschutzsicherung ausgestattet, welche die Stromversorgung bei einer Überlastung des Motors unterbricht. Wenn es dazu kommt, trennen Sie Das Gerät vom elektrischen Netz und lassen Sie es abkühlen.

- **Setzen Sie niemals Zubehör auf der Antriebseinheit zusammen!**
- Die Aufsätze lassen sich aus Gründen der Sicherheit nicht während des Betriebs der Antriebseinheit austauschen.
- **Tauchen Sie das Getriebe N niemals ins Wasser und waschen Sie sie auch nicht unter einem Wasserstrahl!**
- Wenn sich zu verarbeitende Lebensmittel beginnen, am Zubehör festzukleben (z.B. an Schlagbesen, Knethaken, Mixermessern, austauschbaren Scheiben, Sieben), dem Deckel oder an dem Behälter, schalten Sie das Gerät aus und reinigen Sie das Zubehör vorsichtig mit einem Spachtel.
- Setzen Sie das Zubehör genau nach den Anweisungen in der Bedienungsanleitung zusammen, jedwede andere Kombinationen des Zusammenbaus ist hinsichtlich der richtigen Funktion unzulässig!
- Bevor Sie Zubehör aus der Antriebseinheit entnehmen, lassen Sie sich noch rotierende Teile vollständig anhalten.
- Wenden Sie bei der Befestigung oder der Entnahme des Behälters einen nicht zu großen Druck auf den Behältergriff auf.
- Heben Sie die Küchenmaschine nicht am Behältergriff an und tragen ihn nicht damit, sondern verwenden Sie immer die Einkerbungen im Boden der Antriebseinheit!
- Füllen Sie den Behälter niemals vollständig mit Wasser oder einer anderen Flüssigkeit, halten Sie den gekennzeichneten maximalen Pegel ein. Überschreiten Sie dort, wo kein maximales Volumen gekennzeichnet ist, nicht 3/4 des Gesamtvolumens des Behälters.
- Achten Sie darauf, dass Ihre Haare, Kleidung und Accessoires nicht in eine gefährliche Nähe von rotierenden Teilen kommen, auf die sie aufgewickelt werden könnten!
- **ACHTUNG** – Das Gerät ist nicht für eine Benutzung bzw. Steuerung mittels eines externen Zeitschalters, einer Fernbedienung oder irgendeines anderen Bauteils bestimmt, das das Gerät automatisch ein- und ausschaltet. Da die Gefahr einer Brandentstehung existiert, wenn das Gerät abgedeckt oder falsch zum Zeitpunkt der Inbetriebnahme platziert wäre.
- Die Anschlussleitung des Gerätes darf nicht durch scharfe oder heiße Gegenstände, offenes Feuer beschädigt sein, sie darf nicht in Wasser getaucht und auch nicht über scharfe Kanten gebogen werden. Legen Sie sie nicht auf heißen Flächen ab, lassen Sie sie nicht über den Rand eines Tisches oder einer Arbeitsplatte hängen. Durch Hängenbleiben, Stolpern oder Ziehen an der Leitung z.B. durch Kinder kann es zu einem Umkippen sowie Herunterziehen des Gerätes und nachfolgend zu einer ernsthaften Verletzung kommen!
- Bei der begründeten Notwendigkeit der Verwendung einer Verlängerungsleitung ist es nötig, dass sie nicht beschädigt ist und gültigen Normen entspricht.
- Kontrollieren Sie regelmäßig den Zustand der Anschlussleitung des Gerätes.
- Geben Sie Acht, dass die Versorgungszuleitung nicht in Kontakt mit rotierenden Teilen des Gerätes kommt.
- Damit die Sicherheit und die richtige Funktion des Gerätes gesichert sind, verwenden Sie nur originale Ersatzteile und durch den Hersteller genehmigtes Zubehör.
- Verwenden Sie diese Maschine einschließlich dessen Zubehör nur zu dem Zweck, für den sie bestimmt sind und wie es in dieser Anleitung beschrieben ist. Verwenden Sie das Gerät niemals für einen anderen Zweck.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch eine falsche Verwendung des Geräts und des Zubehörs entstehen (z.B. **die Entwertung von Lebensmitteln, die Verletzung an einer Messerschneide, ein Brand** usw.).

II. VORBEREITUNG UND BENUTZUNG

Entfernen Sie zuerst sämtliches Verpackungsmaterial, entnehmen Sie die Küchenmaschine und sämtliches Zubehör. Entfernen Sie dann alle Klebefolien, Aufkleber oder Papier. Waschen Sie vor der ersten Benutzung die Teile, welche in Kontakt mit Lebensmitteln kommen, in warmen Wasser unter Hinzugabe von Spülmittel. Spülen Sie sie gründlich mit sauberem Wasser ab und trocknen Sie sie. Stellen Sie das zusammengesetzte Gerät mit dem ausgewählten Zubehör auf eine ebene, stabile, glatte und saubere Arbeitsfläche außerhalb der Reichweite von Kindern und unbefugten Personen ab. Lassen Sie einen freien Raum für eine ordentliche Ventilation. Die Öffnungen im Gerät sichern eine Luftströmung bei der Ventilation und dürfen nicht abgedeckt oder anderweitig verdeckt werden. Es dürfen auch die Füße nicht abgenommen werden. Die elektrische Steckdose muss gut zugänglich sein, damit das Gerät bei Gefahr leicht vom elektrischen Netz getrennt werden kann.

III.1) Küchenmaschine (A)

Beschreibung (Abb. 1)

- | | |
|---|--|
| A1 – Freigabehebel des Multifunktionskopfs | A6 – Abnehmbare Abdeckung |
| A2 – Drehregler der Geschwindigkeit | A7 – Multifunktionskopf |
| A3 – Unterer Ausgang für den Aufsatz C1–C3, C7–C9 | A8 – Abdeckung |
| A4 – Frontausgang für das Zubehör des Mixers
(D, G1, G3, M, J, O, N, T) | A9 – Taste für die Öffnung der Abdeckung |
| A5 – Freigabetaste | A10 – Ausgang (F, S) |
| | A11 – Anschlusskabel |
| B1S – Glasschüssel | B5 – Schüsselabdeckung |
| B4 – Edelstahlschüssel (3,5 L) | |

Das von Ihnen gekaufte Modell beinhaltet Zubehör, das in der Tabelle am Ende der Anleitung aufgeführt ist.

Sicherheitshinweise und -empfehlungen

- Das Glasschüssel nicht benutzen, wenn es geplatzt, irgendwie beschädigt ist.
- Verwenden Sie den Glasschüssel nicht allein (z. B. zum Garen von Speisen auf dem Herd/ Gas-/Induktions-/Halogenherd oder auf offenem Feuer).
- Gießen Sie niemals kochende Flüssigkeiten in den Behälter (**80 °C**).
- Verwenden Sie niemals den Behälter, zu einer langfristigen Aufbewahrung von Lebensmitteln (z.B. im Tiefkühlschrank).
- Lassen Sie in dem Gefäß kein Wasser oder im Wasser enthaltene Lebensmittel einfrieren. Es könnte zur Gefäßbeschädigung kommen (Bersten).
- Zum Mischen und Aufnehmen von Gerichten benutzen Sie Küchenwerkzeuge aus Kunststoff oder Holz. Metallwerkzeuge könnten die Oberfläche des inneren Gefäßes beschädigen. Achten Sie darauf, die Oberfläche des Glases nicht zu zerkratzen.
- Wenn die Glasschüssel heiß ist, darf er nicht in kaltes Wasser getaucht oder unter fließendem kaltem Wasser gewaschen werden! Wenn die Glasschüssel kalt ist, darf er nicht in heißes Wasser getaucht oder unter fließendem heißen Wasser gewaschen werden! Ein plötzlicher Temperaturwechsel könnte den Behälter beschädigen (Bruch).
- Die Außenfläche (Boden) die Glasschüssel ist rau. Seien Sie beim Umgang mit dem Behälter vorsichtig, um mögliche Schäden (Kratzer) an der Küchenarbeitsplatte, dem Kühlregal usw. zu vermeiden.



Sicherheitshinweise und -empfehlungen

- Wenn die Glasschüssel auf einer harten Oberfläche (z. B. Steinarbeitsplatte/Tisch) abgestellt wird, muss sie vorsichtig behandelt werden, um Schäden zu vermeiden.
- Wenn Sie eine Glasschüssel verwenden, überprüfen Sie die Einstellung des Schneebesen (Draht) **C8**. Der Schneebesen darf die Glasfläche der Schüssel nicht berühren (siehe Abbildung 15).

Bedienung der Küchenmaschine

- Ausklappen/Einklappen des Multifunktionskopfes (Abb. 2)
Durch das Drehen des Freigabehebels **A1** nach unten heben Sie den Kopf nach oben an. Durch das wiederholte Drehen des Freigabehebels **A1** und durch Drücken nach unten klappen Sie den Kopf ein.
- Einschalten/Ausschalten
Stecken Sie vor dem Einschalten den Stecker des Anschlusskabels **A11** in eine elektrische Steckdose. Führen Sie das eigentliche Starten dann durch das Drehen des Geschwindigkeitsreglers **A2** durch. Nach der Beendigung der Arbeit schalten Sie das Gerät durch Drehen des Reglers in die Stellung **0** aus.
- Steuerung der Geschwindigkeit (Abb. 5)
Wählen Sie durch Drehen des Geschwindigkeitsreglers **A2** eine der Geschwindigkeiten im Bereich von **MIN - 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - MAX**. Für einen kurzfristigen Start der höchsten Geschwindigkeit lässt sich der Regler in die Stellung **“P”** (PULSE) einstellen. Der Regler muss in dieser Position manuell gehalten werden.
Nach dessen Freigabe kehrt er automatisch in die Position **0** zurück und die Drehung stoppt.
- Sicherung der Aufsätze des Multifunktionskopfes
Gehen Sie für die Demontage und die Entnahme von Aufsätzen vom Frontausgang **A4** für Zubehör in umgekehrter Reihenfolge wie bei deren Installation vor. Vor der Entnahme vom Kopf der Antriebseinheit muss jedoch zuerst die Freigabetaste **A5** gedrückt werden.
- Sicherung des Mixers
Das Gerät kann nicht gestartet werden, wenn die Abdeckung des Mixers **A8** geöffnet ist und der Mixer nicht ordentlich angebracht ist.

Die Zubereitungszeiten (Verarbeitung) hängen von der Menge, der Art und der Qualität der verwendeten Zutaten ab, standardmäßig bewegen sie sich jedoch im Minutenbereich.

III.2) Schlagbesen, Mixbesen, Knethaken

Beschreibung (Abb. 1)

- C1 – Mischschlagbesen (für den Edelstahlschüssel)
- C2 – Schlagbesen (Draht), (für den Edelstahlschüssel)
- C3 – Knethaken (für den Edelstahlschüssel)
- C6 – Schlüssel
- C7 – Mischschlagbesen (für die Glasschale)
- C8 – Schlagbesen (Draht), (für die Glasschale)
- C9 – Knethaken (für die Glasschale)

Sicherheitshinweise und -empfehlungen

- Die Aufsätze **C1, C2, C3** (lange Schaftlänge, weiße Schutzhaube) sind nur für den Edelstahlschüssel **B4**.
- Die Aufsätze **C7, C8, C9** (kurze Schaftlänge, graue Schutzhaube) sind nur für die Glasschale **B1S**.
- Nehmen Sie hinsichtlich der Größe der Arbeitsschüssel zur Kenntnis, dass das Gerät keine sehr kleine Menge an Rohstoffen schlagen/kneten kann. Wählen Sie für ein optimales Ergebnis Rohstoffe mit einem Gesamtgewicht von mindestens **300 g** (bei der Anfertigung von Schnee aus Eiweiß min. 2 Eier).
- Füllen Sie niemals die Schüssel komplett mit Wasser oder einer anderen Flüssigkeit. Beachten Sie die maximal zulässige Kapazität (siehe Tabelle Verwendung, Kap. IV.).
- Schalten Sie das Gerät erst aus und klappen dann dessen Multifunktionskopf auf.
- Kontrollieren Sie beim Aufklappen des Multifunktionskopfs dessen Bewegung / Bremsen mit der Hand.
- Das Gerät ist mit einem Sicherheitsschalter ausgestattet, der bei dem Aufklappen des Multifunktionskopfes den Motor abschaltet (im Betrieb). Nach dem Zuklappen des Kopfes in die Arbeitsposition ist der Motor nicht funktionsfähig. Für dessen wiederholtes Einschalten muss zuerst der Drehregler der Geschwindigkeit **A2** in die Position **0** gestellt werden.

Zusammenbau für die Arbeit mit Aufsätzen

Setzen Sie die Küchenmaschine nach den Anweisungen in der Abbildung Nr. 2, 3, 4 und 4a so zusammen, dass Sie den Multifunktionskopf nach oben anheben. Die gefüllte Schüssel setzen Sie dann auf den unteren Teil des Roboters. Danach setzen Sie in den Ausgang den gewählten Aufsatz und klappen den Multifunktionskopf in die Arbeitsposition. Gehen Sie bei der Demontage/Entnahme des Aufsatzes in umgekehrter Reihenfolge vor.

Einstellung der optimalen Höhe von Aufsätzen (Abb. 14)

Wenn die Aufsätze an den Boden der Schüssel anstoßen oder nicht an die Mischungen auf dem Boden der Schüssel reichen, muss deren richtige Höhe eingestellt werden. **Gehen Sie dabei wie folgt vor:** Setzen Sie zuerst den gewählten Aufsatz in die Maschine, die leere Schüssel in Arbeitsposition und klappen den Multifunktionskopf **A7** in die Arbeitsposition. Halten Sie den Aufsatz mit einer Hand, lösen Sie mit der anderen den Aufsatz mit dem Schlüssel **C6**. Stellen Sie die Höhe dann durch manuelles Drehen des Aufsatzes in Richtung oder entgegen dem Uhrzeigersinn. Der Aufsatz wird sich nach unten oder in den Ausgang hinein schieben. Der Aufsatz sollte so nah dem Boden und den Wänden der Schüssel sein, aber er sollte sie nicht berühren. Ziehen Sie nach der Einstellung der Höhe die Mutter ordentlich an.

Verwendung

A) Schlagen



- Verwenden Sie den Schlagbesen **C1, C8** für das Schlagen von Schlagsahne, Eiern, Eiweiß.
- Passen Sie in Abhängigkeit von der Menge, der Art und der Qualität der Lebensmittel die Geschwindigkeit der Verarbeitung im Umfang von **MIN** bis **MAX** an.
- Die maximale Rohstoffmenge für eine Füllung beträgt **1,2 l**.

- Verwenden Sie niemals den Schlagbesen zum Kneten von schweren Teigen oder zum Mischen von leichten Teigen!

Tipps zum Schlagen

- Vergewissern Sie sich vor dem Schlagen von Eiweiß, dass der Aufsatz und der Behälter trocken und ohne Reste von Öl sind. Eiweiß sollte Zimmertemperatur haben.

B) Mischen



- Verwenden Sie den Mischschlagbesen **C2**, **C7** für leichte Teige, Tortenmischungen, Kekse, Suppen, Füllungen, Kartoffelbrei u.ä.
- Passen Sie in Abhängigkeit von der Menge, der Art und der Qualität der Lebensmittel die Geschwindigkeit der Verarbeitung im Umfang von **MIN** bis **MAX** an.
- Die maximale Menge der zu verarbeitenden Menge an Beimischungen für eine Füllung beträgt ca. **2,5 kg**.
- Verwenden Sie den Mischbesen niemals zum Kneten von schweren Teigen!

C) Kneten



- Verwenden Sie den Knethaken **C3**, **C9** für das Kneten von brüchigen / leichteren / schwereren Teigen.
- Passen Sie in Abhängigkeit von der Menge, der Art und der Qualität der Lebensmittel die Geschwindigkeit der Verarbeitung im Umfang von **MIN** bis **2** an.
- Verarbeiten Sie ihn bei der Vorbereitung einer größeren Menge Teig in mehreren Füllungen. Die maximale Menge der zu verarbeitenden Menge an Beimischungen für eine Füllung beträgt ca. **1,6 kg**. **Bereiten Sie nicht mehr als 4 Füllungen hintereinander zu.** Machen Sie vor einer weiteren Verwendung mindestens 30 min Pause.

Tipps

- Zusätze vermischen sich besser, wenn Sie als erstes Flüssigkeit eingießen.
- Stoppen Sie nach Bedarf das Gerät und kratzen Sie die Mischung mit einem geeigneten Werkzeug vom Knethaken.
- Verschiedene Mehltypen können sich stark in der Menge der notwendigen Flüssigkeit unterscheiden und das kann die Klebrigkeit des Teigs beeinflussen. Dies kann einen entscheidenden Einfluss auf die Belastung der Maschine haben.
- Wenn Sie hören, dass sich die Maschine übermäßig anstrengt, schalten Sie sie aus, entfernen Sie die Hälfte des Teigs und verarbeiten Sie jede Hälfte gesondert.

III.3) Fleischwolf (D)



Beschreibung (Abb. 6)

D0 – Gehäuse des Fleischwolfs (=J0)

D1 – Spiralzuführung

D2 – Schneideklinge

D3 – Lochscheibe für feines Mahlen

D4 – Lochscheibe für mittleres Mahlen

D5 – Lochscheibe für grobes Mahlen

D6 – Lochscheibe für sehr grobes Mahlen

D10 – Separator

D11 – Aufsatz für die Herstellung von Wurst

D12 – Formstück

D13 – Kegel

D14 – Stampfer (=J5)

D15 – Fülltrichter (=J6)

D7 – Mutter

D16 – Zahnrad

D8 – Halter für Formaufsatz für Plätzchen

D17 – Schlüssel

D9 – Formaufsatz für Plätzchen

Sicherheitshinweise und -empfehlungen

- Wir empfehlen, gelegentlich die Arbeit zu unterbrechen, das Gerät auszuschalten und eventuelle Lebensmittel zu entfernen, die am Zubehör anhaften (bzw. verstopft haben)
- Lassen Sie den Fleischwolf nicht an, wenn der Fülltrichter leer ist.
- Wolfen Sie kein gefrorenes Fleisch!

Zusammenbau

Setzen Sie den Fleischwolf in Abhängigkeit von der gewählten Verwendung (Wolfen von Fleisch, Herstellung von Wurstwaren, Herstellung von Kebbe, Herstellung von Süßigkeiten) zusammen und schließen Sie ihn an den Kopf der Antriebseinheit nach den Abbildungen 6 und 7 an. Gehen Sie für die Demontage und die Abnahme vom Kopf der Antriebseinheit in umgekehrter Reihenfolge vor. Verwenden Sie für ein leichtes Lösen der Mutter **D7** den Schlüssel **D17**.



A) Wolfen von Fleisch

Er ermöglicht das Wolfen aller Fleischsorten, die von Knochen, Sehnen und Haut befreit sind. Bauen Sie nach der Abbildung 6 die Teile **D0**, **D1**, **D2**, **D3**, **D7** und **D15** zusammen. Durch die Verwendung der Lochscheiben (**D3**, **D4**, **D5**, **D6**) mit den verschiedenen Öffnungen können Sie die Feinheit für das Wolfen von Fleisch wählen. Schneiden Sie das Fleisch vorab in Würfel von ca. 3 x 3 x 3 cm. Platzieren Sie unter dem Fleischwolf entweder die Glaskugel **B1S** oder eine andere Schüssel, in die Sie das gewolfte Fleisch geben. Legen Sie die einzelnen Fleischstücke in die Füllöffnung des Fülltrichters so, dass die Spiralzuführung **D1** sie erfassen kann und drücken Sie sie mit dem Stampfer **D14** leicht an. Bei dieser Verarbeitungsweise kommt es zu keiner Überlastung der Antriebseinheit. Die maximale Menge des zu verarbeitenden Rohstoffs beträgt **5 kg** Fleisch. Die maximal zulässige Geschwindigkeit der Verarbeitung ist die Stufe **6**.

B) Herstellung von Wurstwaren (Wurst, Würstchen u.ä.)



Bauen Sie nach der Abbildung 6 die Teile **D0**, **D1**, **D10**, **D11**, **D7** und **D15** zusammen. Legen Sie das vorbereitete gewolfte Fleisch in den Fülltrichter **D15**. Verwenden Sie zum leichten Drücken des Fleisches in den Fleischwolf den Stampfer **D14**. Lassen Sie die Saiten/ Därme zum Befüllen zuerst in warmem Wasser (ca. 10 min) einweichen, damit sich deren Elastizität verbessert. Schieben Sie die Saite als „Harmonika“ auf die Ausgangsöffnung. Lassen Sie am Ende der Saite 5 cm frei und binden Sie sie dann zu oder verschließen Sie sie mit einem Spieß.

Starten Sie das Gerät in einer der Geschwindigkeitsstufen im Bereich von **MIN** bis **MAX** (nach Bedarf). Füllen Sie in die Füllöffnung die vorbereitete Mischung und drücken Sie sie mit dem Stampfer **D14** leicht hinein. Gehen Sie bei der Füllung nach der gewählten Wurstart (z.B. **Leberwurst**, **Würste**, **Speckwürste** usw.) vor.

Die maximale Menge des zu verarbeitenden Rohstoffs beträgt **5 kg**.

Tipps

- Die Füllung empfehlen wir, mit zwei Personen gleichzeitig durchzuführen, d.h. eine Person füllt die Mischung ein und die andere hält die Saite auf dem Aufsatz **D1**. Füllen Sie die Saite so, dass keine Luft hinein kommt.
- In dem Fall, dass es zu einer Verstopfung der Ausgangsöffnung des Aufsatzes für die Herstellung von Wurst **D11** kommt, muss die Antriebseinheit ausgeschaltet, der Aufsatz demontiert und gereinigt werden.

C) Vorbereitung von Kebbe - Fleischröhrchen

Bauen Sie nach der Abbildung 6 die Teile **D0, D1, D13, D12, D7** und **D15** zusammen. Legen Sie das vorbereitete gewolfte Fleisch in den Fülltrichter **D15**. Verwenden Sie bei Bedarf zum Hineindrücken des Fleisches den Stampfer **D14**. Das Gerät wird hohle Röhrchen herausdrücken, die Sie auf die geforderte Länge zuschneiden. Starten Sie das Gerät in einer der Geschwindigkeitsstufen im Bereich von **MIN** bis **3** (nach Bedarf).

D) Formen von Teig (Backwaren)



Bauen Sie nach der Abbildung 6 die Teile **D0, D1, D10, D8, D7, D9** und **D15** zusammen. Füllen Sie den Teig in die Öffnung in den Fülltrichter **D15** ein. Verwenden Sie bei Bedarf zum Hineindrücken des Teigs den Stampfer **D14**. Das Gerät wird den Teig in der eingestellten Form herausdrücken. Starten Sie das Gerät in einer der Geschwindigkeitsstufen im Bereich von **MIN** bis **4** (nach Bedarf).

Tipps

- Wir empfehlen, den in der gewünschten Form herausgedrückten Teig zu halten (abzustützen), damit er nicht abreißt.
- Im Körper des Fleischwolfs verbleibt ein kleiner Teil des zu verarbeitenden Teigs; aus diesem Grund empfehlen wir, eine größere Füllung zu verarbeiten (ca. bis 300 g).

III.4) Scheibenaufsatz zum Reiben



Beschreibung (Abb. 8)

M0 – Aufsatzkörper	M7 – Reibeisen für grobes Schneiden von Scheiben
M1 – Antriebswelle + Auswerfer	M8 – Reibeisen für feines Reiben
M2 – Deckel	M9 – Reibeisen für grobes Reiben
M3 – Füllöffnung	M10 – Reibeisen für sehr grobes Reiben
M4 – Abdeckung / Ausrichter	M11 – Reibeisen für sehr grobes Reiben
M5 – Stopfer	M12 – Schutzetui
M6 – Reibeisen für dünne Schneiden von Scheiben	

N – Getriebe – WICHTIG: (Der Reibaufsatz mit den Scheibenreibeisen kann nur mit dem Getriebe in Betrieb genommen werden), (Abb. 7).

Sicherheitshinweise und -empfehlungen

- Führen Sie niemals das zu reibende/schneidende Gemüse oder Obst mit den Fingernein! Führen Sie das Einschieben von Lebensmitteln in die Füllöffnung immer mit dem Stopfer durch, den Sie langsam und ohne großen Druck nach unten schieben.
- Gehen Sie bei der Handhabung mit den Reibeisen mit erhöhter Vorsicht vor. Sie haben sehr scharfe Messer.

Sicherheitshinweise und -empfehlungen

- Kontrollieren Sie bei der Verarbeitung einer großen Menge an Lebensmitteln, ob Diese sich nicht unter und über dem Reibeisen ansammeln.
- In dem Fall, dass es zu einer Verstopfung des Reibaufsatzes kommt, muss die Antriebseinheit ausgeschaltet, der Körper des Aufsatzes demontiert und gereinigt werden.
- Entnehmen Sie niemals den Deckel **M2** während des Betriebs der Antriebseinheit!

Zusammenbau

Bauen Sie den Reibaufsatz **M** nach der Abbildung 8 zusammen. Schließen Sie dann an den Kopf der Antriebseinheit das Getriebe **N** an, auf das Sie den zusammengebauten Aufsatz **M** nach der Abb. 7 aufsetzen. Gehen Sie für die Demontage in umgekehrter Reihenfolge vor.

Lebensmittelzubereitung

Das Zubehör lässt sich zum Hacken, Schneiden, Reiben und Schaben von fast allen Arten von Obst und benutzen. Es lassen sich Möhren, Kartoffeln, Kraut, Gurke, rote Beete, Pilze, Zwiebeln u.ä. in Scheiben schneiden. Verwenden Sie das Schneid- und Reibeisen zur Verarbeitung von Obst, Gemüse, Käse und Lebensmitteln mit ähnlicher Struktur. Verwenden Sie das Reissreibeisen zur Verarbeitung von harten Käsen und der Zubereitung von Semmelbröseln.

Verwendung

Stellen Sie unter den Aufsatz zum Reiben einen geeigneten Behälter. Schneiden Sie das Gemüse in Stücke, die für das Einlegen in die Füllöffnung des Reibaufsatzes geeignet sind. Füllen Sie die Stücke in den Aufsatz ein und drücken Sie sie mit dem Stampfer vorsichtig hinein. Das verarbeitete Lebensmittel tritt durch die Ausgangsöffnung in den vorbereiteten Behälter aus.

Die empfohlene Verarbeitungsgeschwindigkeit erfolgt auf der Stufe **3 - MAX**.

Tipps

- Wir empfehlen zur Verarbeitung von weicheeren Lebensmitteln, wie zum Beispiel Gurken, eine niedrige / mittlere Geschwindigkeit einzustellen. Stellen Sie zur Verarbeitung von härteren Lebensmitteln, wie zum Beispiel Möhren oder Hartkäse eine mittlere / höhere / max. Geschwindigkeit ein.
- Verwenden Sie beim Reiben von weicheeren Rohstoffen eine niedrige Geschwindigkeit, damit die Rohstoffe nicht zu Brei werden..
- Wenn Sie harten Käse oder Schokolade hacken, arbeiten Sie schnell. Die Rohstoffe erwärmen sich durch das Hacken übermäßig, sie beginnen zu schmelzen und können Bröckchen bilden.

III.5) Glasmixer (F)



Beschreibung (Abb. 9)

- | | |
|---------------------|---------------------------|
| F1 – Behälterdeckel | F5 – Entnehmbarer Stopfen |
| F2 – Mixerunterbau | F6 – Glasbehälter |
| F3 – Messer | F7 – Stampfer |
| F4 – Messerdichtung | F8 – Schlüssel |

Sicherheitshinweise und -empfehlungen

- Lassen Sie den Mixer nicht ohne Lebensmittel in Betrieb!
- Entnehmen Sie den Mixerunterbau **F2** nicht vom Glasbehälter!
- Verwenden Sie den Stampfer **F7** niemals eigenständig ohne Deckel **F1**.
- Gießen Sie niemals kochende Flüssigkeiten in den Behälter **80 °C**.
- Bevor Sie den Deckel oder den Behälter des Mixers entnehmen, lassen Sie sich rotierende Teile vollständig anhalten.



Zusammenbau

Bauen Sie den Mixer zusammen und setzen Sie ihn auf den Ausgang für den Mixer **A10** nach den Abbildungen 9 und 10 auf. Setzen Sie in die Öffnung entweder den Stopfen **F5** oder den Stampfer **F7**. Gehen Sie für die Demontage und die Abnahme vom Ausgang in umgekehrter Reihenfolge vor.

Vor der ersten Verwendung

Wir empfehlen vor der ersten Verwendung den Glasbehälter zuerst auszuwaschen. Der Messereinsatz ist nämlich aus technischen Gründen mit einem gesundheitlich unbedenklichen Öl behandelt. Füllen Sie deshalb zuerst den Behälter mit warmem Wasser (max. 50 °C) mit einer geringen Menge Spülmittel. Setzen Sie den Behälter auf den Roboter, stellen Sie die maximale Drehzahl ein und starten Sie ihn für 1 Minute. Spülen Sie dann den Behälter mit sauberem Wasser aus.

Verwendung

Der Mixer ist zum Mischen von Säften, Milchcocktails, Suppen, Soßen, Kinder- und Diätnahrung, Biskuitteig, zur Herstellung von Püree u.ä. bestimmt. Entnehmen Sie den Deckel, füllen oder gießen Sie die Lebensmittel in den Behälter und setzen Sie den Deckel wieder auf. Verwenden Sie zum Hineindrücken von größeren Stücken Rohstoffen den Stampfer **F7**. Stellen Sie die Geschwindigkeit immer unter Berücksichtigung auf die Art und die Menge der zu verarbeitenden Rohstoffe und auch vom Reifegrad insbesondere bei Obst und Gemüse ein. Wir empfehlen den Mixer immer mit minimaler Drehzahl einzuschalten und dann schrittweise nach Bedarf die Leistung zu erhöhen. Die empfohlene Verarbeitungsgeschwindigkeit erfolgt auf der Stufe **1 - MAX**.

Tipps

- Befüllen Sie bei Flüssigkeiten, die Schaum bilden (z. B. **Milch**), den Behälter niemals bis über „**MAX**“, damit es nicht zu einem Überlaufen kommt. In diesem Fall empfehlen wir eine Menge von max. 1 L.

III.6) Frucht- Beeren- und Gemüsepresse (J)



Beschreibung (Abb. 11)

- J0 – Körper des Fleischwolfes (=D0)
- J1 – Spiralförmige Schnecke
- J2 – Sieb (grob, Farbe weiß)
- J3 – Schraubenmutter
- J4 – Deckung / Ausguss
- J5 – Stampfe (=D14)
- J6 – Trichter (=D15)

- J7 – Zahnrad
- J8 – Dichtung
- J9 – Anpressplatte
- J10 – Gefäß für Saft
- J11 – Gefäßdeckel
- J12 – Reinigungsbürste
- J13 – Sicherungsschraube
- J14 – Sieb (fein, Farbe schwarz)

- Sieb-grob **J2** (Öffnungen 1 mm, Farbe weiß) - ist zur Verarbeitung von allen Arten von Beeren- und Zitrusfrüchten/Gemüse bestimmt, die die Kerne oder Körner **enthalten** (z.B. Johannisbeeren, Brombeeren, Trauben).
- Sieb-fein **J14** (Öffnungen 0,6 mm, Farbe schwarz) - ist zur Verarbeitung von allen Arten von Beeren- und Zitrusfrüchten/Gemüse bestimmt, die keine Kerne oder Körner **enthalten**.

Sicherheitshinweise und -empfehlungen

- **Vor dem Pressvorgang überprüfen Sie, ob die spiralförmige Schnecke richtig befestigt ist.**
- **Verwechseln Sie nicht die Obst- und Gemüsepressefunktion mit einem Zentrifugensafter.** Das Zentrifugensystem gewährt vor allem den resultierenden Saft in einem klaren Zustand, wobei beim Pressen der zu produzierende Saft mit gewisser Fruchtfleischmenge produziert wird. In manchen Fällen kann der Saft eine bis zu Püreekonsistenz aufweisen.
- Geeignet zur Verarbeitung von Johannisbeeren, Traubenwein, Tomaten, Kiwi, Himbeeren, Heidelbeeren, Preiselbeeren, Erdbeeren usw.
- Wir empfehlen nicht zum Pressen von Äpfeln und Birnen, weil es zum Verstopfen des Siebes kommen kann und der resultierende Saft eine Püreekonsistenz aufweisen wird.
- Wir empfehlen nicht zur Verarbeitung von Gurken, Rübe und Wurzelgemüse.
- Beim Pressen von Johannisbeeren, Brombeeren, Trauben und ähnlichen Früchten mit Körnern und Kernen **verarbeiten Sie NIE das gepresste Fruchtfleisch (Abfall) zum zweiten Mal!** Es kann zur Siebbeschädigung kommen.
- Pressen Sie nicht gefrorenes Obst und Gemüse. Vor der Verarbeitung sind diese zu entfrosten.
- Beseitigen Sie die Kerne (z.B. bei Pflaumen, Pfirsich, Aprikosen, Kirschen usw.).
- **Nach der Verarbeitung von ca. 2 kg Rohstoff (bei Johannisbeeren ungefähr 1,5 kg) ist die Arbeit IMMER zu unterbrechen und überprüfen Sie, ob das jeweilige Sieb nicht verstopft ist. Falls es der Fall ist, ist dieses zu reinigen.**
- Die Zitrusfrüchte (z.B. Orangen, Grapefruit, Zitrone) sind zu schälen und das weiße Fruchtfleisch und die Kerne sind zu beseitigen, sonst kann der Saft einen bitterlichen Geschmack haben.
- Auf kleine Stücke zerschnittenes Obst/Gemüse stellen bessere Pressfunktion sicher. Bei der Verarbeitung von Tomaten schneiden Sie diese auf die Mündchen mit einer Maximalbreite von max. 1,5 cm. Die Tomaten haben zähe Haut und bei der Verarbeitung von breiteren Scheiben kann es zur Blockierung der spiralförmigen Schnecke durch diese Schalen kommen und die Presse wäre nicht funktionstüchtig.
- Falls das Saftausgießen von dem Presseausguss kleiner wird oder vollständig aufhört, ist der Roboter **SOFORT** auszuschalten, die Presse ist zu demontieren und zu zerlegen und ordentlich zu reinigen.
- Wenn die Presse überfüllt ist oder wenn die Lebensmittel zu stark gepresst werden, kommt es zur Siebverstopfung.

Bei beiden Sieben kann man das bereits gepresste Fruchtfleisch durch den zweiten Durchgang verarbeiten, wenn es immer zu viel Saft enthält. Vor dieser Verarbeitung lösen Sie die Sicherungsschraube, nehmen Sie die Pressdeckung ab, reinigen Sie das Sieb von der Außenseite her mit geeignetem Werkzeug (z.B. Kunststoffspachtel). **Mit Fingern kontrollieren Sie, ob die Sieböffnungen mit Kernen/Körnern nicht verstopft sind.** Wenn es der Fall ist, entnehmen Sie die Presse, reinigen Sie sie, bauen Sie sie zusammen und setzen Sie in der Rohstoffverarbeitung fort.

Zusammenbau

Bauen Sie die Presse auf dem Kopf der Antriebseinheit laut Abbildungen 11 und 7 zusammen. Zuerst installieren Sie den Körper des Fleischwolfes **J0** und legen Sie darin die spiralförmige Schnecke **J1**. Drücken Sie die Schnecke, bis sie einrastet, was die richtige Verriegelung signalisiert. Auf die spiralförmige Schnecke legen Sie das Sieb **J2** oder **J14** und danach die Schraubenmutter **J3** ein, die Sie festziehen. Auf der Abdeckung schrauben Sie die Sicherungsschraube **J13** aus, damit diese nicht hinausragt und damit man die Decke aufs Sieb hinaufschieben kann. Befestigen Sie die Deckung aufs Sieb. Nach einem ordentlichen Zusammenbauen ziehen Sie die Schraube auf der Abdeckung **J4** leicht an. Zur Demontage und Entnahme vom Kopf der Antriebseinheit verfahren Sie in umgekehrter Weise.

Verwendung

Die Früchte schneiden Sie im Voraus auf kleine Stücke, die in die Eingangsöffnung des Trichters einpassen. Unter die Presse installieren Sie entweder eine rostfreie Schale oder ein anderes geeignete Gefäß, in das Sie das gepresste Fruchtfleisch fangen werden. Unter den Ausgussbecken installieren Sie das Gefäß für Saft **J10** ohne Deckel **J11** oder ein anderes geeignete Gefäß für Saft. Die Anschlussleitung stecken Sie in die el. Steckdose. Das Gerät setzen Sie durch Drehen des Geschwindigkeitsreglers auf **8** in Gang. Die Rohstoffe legen Sie in die Füllöffnung kontinuierlich ein, um die Befüllung der Muffe des Presskörpers bis zum oberen Rand zu verhindern. Die Stampfe ist zur kontinuierlichen Schiebung der Rohstoffe in den Raum der spiralförmigen Schnecke bestimmt. Verwenden Sie diese nach jeder Hineinlegung von einzelnen Rohstoffen in die Füllöffnung und nicht zum Hineindrücken der völlig mit den Rohstoffen gefüllten Muffe bis zum oberen Rand. Durch Blick in die Füllöffnung nach der Entnahme der Stampfe überprüfen Sie visuell Stand und Durchgängigkeit der spiralförmigen Schnecke. Falls sich die Muffe des Mühlkörpers bei der Verarbeitung mit dem Saft übermäßig einfüllt, schalten Sie den Roboter aus, demontieren Sie die Presse, reinigen Sie die spiralförmige Schnecke und Sieb. Der gepresste Saft fließt durch die Rinne in das vorbereitete Gefäß aus und der Abfall (Fruchtfleisch) geht durch die Ausgangsöffnung der Abdeckung **J4** aus. Nach der Beendigung der Verarbeitung schalten Sie die Antriebseinheit durch Drehung des Reglers in die Lage **0 / OFF**. **Falls die Reinigung des Siebes oder der spiralförmigen Schnecke notwendig ist, entnehmen Sie immer vom Roboter die ganze Presse und zerlegen Sie diese anschließend komplett.** Durch Lösen der Schraubenmutter in solchem Zustand, wann in der spiralförmigen Schnecke der Rohstoff noch angesammelt ist, könnte es nämlich zum Durchgang von kleinen Teilen in den Dichtungsraum kommen und nach dem erneuten Zusammenbauen wäre die richtige Dichtungsfunktion nicht sichergestellt. Im Anschluss daran könnte es bei der Fortsetzung im Pressvorgang zum Durchdringen des Saftes in den hinteren Pressteil kommen.

Die empfohlene Verarbeitungsgeschwindigkeit erfolgt auf der Stufe - **MAX**.

Tipps

- Zur Gewinnung von mehr Saft pressen Sie die weichen Lebensmittel langsam.
- Nach der Hineinlegung des letzten Stücks lassen Sie die Presse arbeiten, bis aus dem Abfluss der Saft zu tropfen aufhört.
- Der Saft kann die Fruchtfleischteile und kleine Kerne enthalten, die die Öffnungen im Sieb passieren können.
- Das gepresste Fruchtfleisch kann man zur weiteren Verarbeitung in der Küche verwenden (z.B. zur Zubereitung von Suppen, Saucen, Marmeladen, Kuchen, Mehlspeisen usw.).

III.7) Zitruspresse (O)



Beschreibung (Abb. 12)

O0 – Körper der Zitruspresse

O1 – Antriebswelle

O2 – Behälter mit verschließbarem Auslauf

O3 – Sieb

O4 – Kleiner Pressdorn

O5 – Großer Pressdorn (Aufsatz - nur mit O4)

O6 – Deckel / Abdeckung

N – Getriebe – WICHTIG: (Die Zitruspresse kann nur mit einem Getriebe in Betrieb genommen werden), (abb. 7)

Sicherheitshinweis und -empfehlung

- Die Zitruspresse ist für die Verarbeitung von Zitrusfrüchten vorgesehen. Verarbeiten Sie keine anderen Arten von zu harten Früchten (z. B. Ananas, Mango usw.) oder gefrorenen Früchten!
- Üben Sie keinen übermäßigen Druck auf den Dorn aus!

Zusammenbau

Bauen Sie die Zitruspresse zusammen und verbinden Sie diese mit dem Kopf der Antriebseinheit gemäß Abb. 12 und 7. Gehen Sie zum Ausbau in umgekehrter Reihenfolge vor.

Zubereitung von Nahrungsmitteln

Waschen Sie die Früchte gründlich und schneiden Sie die Zitrusfrüchte in zwei Hälften. Verwenden Sie für kleine Zitrusfrüchte den kleinen Pressdorn **O4**. Verwenden Sie für große Zitrusfrüchte den großen Pressdorn **O5**, der mit leichtem Druck auf den kleinen Pressdorn **O4** aufgeschoben wird.

Verwendung

Wenn Sie mehr Zitrusfrüchte verarbeiten möchten, klappen Sie den verschließbaren Auslauf nach unten (halten Sie den oberen Behälter fest) und stellen Sie einen externen Saftbehälter darunter. Schneiden Sie die ausgewählte Zitrusfrucht auf Hälften und drücken sie diese leicht auf den **O4 / O5** Pressdorn. Beim Einschalten dreht sich der Pressdorn, der Saft wird gepresst und fließt durch ein Sieb über den Dorn in den Behälter. Die maximal zulässige Verarbeitungsgeschwindigkeit ist auf Stufe **1**.

Empfehlung

- Die Zitruspresse enthält einen Innenbehälter mit einem maximalen Fassungsvermögen von 0,7 L. Dieser dient jedoch nur zum Auffangen einer geringeren Saftmenge. Wenn Sie mehr Zitrusfrüchte zubereiten, öffnen Sie immer den verschließbaren Auslauf und lassen Sie den Saft in den vorbereiteten externen Behälter fließen.
- Sobald der Saftstand auf das Niveau des Edelstahlsiebs ansteigt, müssen Sie den Saft aus.

III.8) Lebensmittelzerkleinerer (S)



Beschreibung (Abb. 17)

S1 – Behälter

S2 – Messerbasis

S3 – Sichelmesser

S4 – Dichtung

Zusammenbau

Bauen Sie den Lebensmittelzerkleinerer S zusammen und schließen Sie ihn an die Antriebseinheit nach Abb. 10 und 17 an.

Gehen Sie für die Demontage und die Abnahme vom Kopf der Antriebseinheit in umgekehrter Reihenfolge vor. Sie können für eine einfachere Handhabung (d.h. zum Festziehen oder Lösen) den speziellen Schlüssel **F8** (d.h. vom Glasmixer) aus dem Zubehör Ihrer Küchenmaschine siehe Abb. 14 verwenden.

Sicherheitshinweise und -empfehlungen

- Wenn der Zerkleinerer im Leerlauf ist (z.B. **das Messer nicht die Lebensmittel berühren kann**), trennen Sie ihn vom elektrischen Netz und lösen Sie die Lebensmittel. Der Mixer darf nicht länger als ca. 15 Sekunden im Leerlauf!
- Verarbeiten Sie keine Lebensmittel mit einer höheren Temperatur als ca. **65 °C** (149 °F).
- Hacken Sie kein gefrorenes Obst und Gemüse. Lassen Sie es vor dem Zerkleinern auftauen.
- Zerkleinern Sie keine harten Zutaten mit dem Sichelmesser harte Zutaten wie z.B. **Zimt stangen, Muskatnüsse, Kurkuma, Schokolade zum Kochen oder Eiswürfel!** Das Messer würde unnötig vorzeitig stumpf werden, eventuell würde es zu einer Beschädigung des Gerätes kommen.
- **Kontrollieren Sie, ob die Dichtung richtig an ihrem Platz eingelegt ist und es nicht zu einem Austritt von Flüssigkeit kommt.**
- Der maximale Betriebszeitraum beträgt **60 Sekunden. 1 Puls = ca. 2 Sekunden.**
- Die Menge an Zutaten ist in der Tabelle in **Gramm** = für **feste/trockene** Zutaten und in **Millilitern** = für **flüssige** Zutaten aufgeführt, aber niemals darf die entsprechende Marke **MAX** überfüllt werden.
- Geben Sie niemals in den Behälter eine größere Menge Flüssigkeit als **80 ml**.

Verwendung

Er ist für das Zerkleinern (Mahlen) von sämtlichen Arten festerer Lebensmittel bestimmt (z.B. Obst, Gemüse, Hartkäse, gekochte Eier, oder zur Vorbereitung von Püree, Soßen und Baby-/Kindernahrung).

Tipps

- Schneiden Sie größere Lebensmittelstücke im Voraus in Würfel mit einer Abmessung von ca. **1,5 x 1,5 x 1,5 cm**.
- Falls Sie Hartkäse verarbeiten, arbeiten Sie nur kurz. Bei einer längeren Arbeit könnte sich der Käse erwärmen und aus diesem Grund weich werden und verklumpen.
- Beim Hacken von grünen Gewürzen erreichen Sie die besten Ergebnisse nur mit trockenem Gewürz.
- Trockener Ingwer muss vor der Verarbeitung in kleinere Stück geschnitten werden.
- Geben Sie bei der Zubereitung von Babyspeisen aus gekochten Zutaten immer etwas Flüssigkeit in den Behälter.
- Bei Kaffeebohnen füllen Sie eine Menge von Minimum **30 g** / Maximum **70 g** ein. Verwenden Sie bei der Verarbeitung den Pulsbetrieb nach der von Ihnen gewünschten Feinheit des „gemahlenden“ Kaffee.
- Wenn Sie mit dem Ergebnis zufrieden sind, schalten Sie das Gerät aus, entnehmen die Messer und „**schütteln**“ den Behälter für die Durchmischung der Zutaten. Entnehmen Sie eventuell das Messer und durchmischen Sie die Zutaten mit einem Schaber, entnehmen Sie einen Teil der Zutaten oder geben Sie eine geringe Menge Flüssigkeit hinzu.

III.9) Messerschleifer (T)



Beschreibung (Abb. 16)

T – Messerschleifer

Zusammenbau

Bauen Sie den Messerschleife **T** zusammen und schließen Sie ihn an die Antriebseinheit nach Abb. 7 und 16 an. Gehen Sie für die Demontage und die Abnahme vom Kopf der Antriebseinheit in umgekehrter Reihenfolge vor.

Sicherheitshinweise und -empfehlungen

- Verwenden Sie nicht den Messerschleifer, wenn die Schleifrollen beschädigt sind, sichtbare Brüche und Risse aufweisen.
- Arbeiten Sie mit dem Messerschleifer nicht, wenn Sie müde sind und sich nicht konzentrieren können, auch nicht nachdem Sie Alkohol genossen oder Medikamente genommen haben.
- Mit geschärften Messern sowie mit Messern, die Sie schärfen wollen, gehen Sie vorsichtig um, es droht die Verletzungsgefahr.
- Achten Sie darauf, dass in Kontakt mit dem Drehrad und Rollen nur die Messerschneide kommt.
- Stecken Sie ins Drehrad nie die Finger ein!
- Verwenden Sie den Messerschleifer nicht für keramische / Zahnmesser, Scheren, Meißel, Äxte sowie andere Werkzeuge!

Verwendung

Der Messerschleifer ist nur für Küchenmesser aus Edelstahl und rostfreiem Stahl geeignet. Verwenden Sie die Geschwindigkeit **MAX**. Legen Sie die Messerschneide (Teil, der dem Griff am nächsten ist) in die Schleifnut ein, drücken Sie leicht und langsam ziehen Sie den Messer zu sich (Abb. 16) etwa 3 oder 7 Sekunden. Wiederholen Sie diesen Vorgang 3 bis 5 mal und kontrollieren Sie das Ergebnis des Schleifens. Schleifen Sie das Messer nach der Form der Messerklinge, entwickeln Sie keinen übermäßigen Druck und stellen Sie die gleichmäßige Geschwindigkeit des Zugs sicher. Neigen Sie das Messer nicht in Seiten, beim Durchziehen halten Sie es senkrecht in der Schleifnut. Wiederholen Sie es, bis sie die gewünschte Schärfe des Messers erreichen. Nach der Beendigung des Schleifprozesses schalten Sie die Antriebseinheit aus. Waschen Sie das Messer im heißen Wasser mit Zugabe des Spülmittels, spülen Sie mit klarem Wasser und wischen Sie trocken.

Tipps

- Bei Typen der Messer und der Hackbeile (siehe Abb. 16B) schleifen Sie die Schneide nicht bis zu Ende der Klinge d.h. zum Griff!
- Verwenden Sie für Klingen keine Schleifpasten, Schmiermittel, Öle, bzw. Wasser!
- Vor dem Schärfen kontrollieren Sie, ob das Messer sauber und trocken ist.
- Ändern Sie nicht die Richtung des Ziehens des Messers, wenn sich das Messer in der Schleifnut befindet.
- Zum Schärfen von sehr stumpfen Messern oder Messern mit beschädigten Schneiden ist ein stärkeres Schleifen nötig, deshalb empfehlen wir, das Schleifen einem Fachmann anzuvertrauen, bzw. einen Schleifer mit der Korundscheibe zu verwenden.
- Achten Sie darauf, dass die Schneidefläche der Messer nicht in Kontakt mit harten Gegenständen kommt, die sie stumpf machen und ihre Wirksamkeit senken.



III.10) Knoblauchschalgerät (M13 - M16)

Beschreibung (Abb. 18)

M13 – Antriebswelle

M14 – Tragscheibe

M15 – Feststellschraube

M16 – Behälter

Sicherheitshinweise und -empfehlungen

- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt. Während der ganzen Betriebszeit muss das Gerät überwacht werden!
- Verarbeiten Sie kein gefrorenes Knoblauchsarten!

Montage

Montieren Sie den Knoblauchschäler und schließen Sie ihn an den Kopf der Antriebseinheit an, wie in den Abbildungen 18 und 7 gezeigt. Gehen Sie für die Demontage und die Abnahme vom Kopf der Antriebseinheit in umgekehrter Reihenfolge vor.

VORSICHT: Stellen Sie vor dem Gebrauch sicher, dass das Getriebe richtig montiert ist. Schalten Sie den Roboter ein und stellen Sie visuell sicher, dass sich der Träger dreht.

EMPFEHLUNGEN

- Schneiden Sie die getrockneten und sehr harten Enden der Knoblauchzehen ab, um das Schälen der Schale deutlich zu beschleunigen.
- Während der Verarbeitung (ca. nach **10 – 15 Sek.**) empfehlen wir, die Antriebseinheit auszuschalten, den Deckel abzunehmen und die Knoblauchzehen, bei denen die Schale bereits geschält wurde, zu entfernen. Anschliessend machen Sie mit den ungeschälten Zehen in etwa denselben Zyklus weiter, bis die gesamte verarbeitete Menge geschält ist.
- Wenn Sie eine größere Menge (ca. **3 Zyklen nach 60 g**) verarbeiten müssen, unterbrechen Sie die Arbeit immer im Laufe der Zeit und überprüfen Sie, ob die Teile nicht verschmutzt sind. Schalten Sie in diesem Fall das Gerät aus und entfernen Sie alle Verschmutzungen, die an den Teilen oder Wänden des Behälters und des Deckels haften geblieben sind. Wenn die Oberfläche feucht ist und Schalenreste daran kleben, ist es am besten, die Oberflächen mit warmem Wasser abzuwaschen und zu trocknen, bevor man mit weiteren Knoblauchzehen fortfährt.
- Achten Sie auf die gute Qualität der Zutaten. Die Zubereitungszeiten hängen von der Menge, Art und Qualität des verwendeten Knoblauchzehen ab. In der Regel liegen diese im Bereich von mehreren zehn Sekunden.

Essenszubereitung

Mit Zubehör kann die Schale von fast allen Knoblauchsarten entfernt werden. Den Strunk entfernen und die Knoblauchstange in einzelne Nelken/Zehen teilen. Die maximale Menge an verarbeiteten Zutaten beträgt **60 g** Knoblauch (d.h. ein „mittelgroßes Stück“). Die maximale zulässige Geschwindigkeit der Verarbeitung ist auf der Stufe **MAX**.

Verwendung

Verteilen Sie die einzelnen Nelken/Zehen gleichmäßig im Träger. Stecken Sie den Stampfer in die Einfüllöffnung des Deckels. Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose. Starten Sie das Gerät, indem Sie den Drehzahlregler auf eines der zum schälen von Knoblauchzehen Schalten Sie nach der Verarbeitung die Antriebseinheit aus, indem Sie den Knopf auf **0 / OFF** stellen.

Beachtung

- Knoblauchzehen, deren Form, Größe und Qualität nicht in 60 Sekunden perfekt geschält werden können, müssen von Hand geschält werden.
- Knoblauchzehen, die aufgrund ihrer Form, Größe und Qualität nicht innerhalb von 60 Sekunden perfekt geschält werden können, müssen von Hand geschält werden.

III.11) Nudelvorsatz (G1, G3)



Beschreibung (Abb. 19)

- G1** – Teigrolle-Aufsatz (für Lasagne, Ravioli, Cannelloni)
G3 – Aufschnittmaschine - schmale Nudeln (Trenette) 1,5 mm

Montage

Bauen Sie die Nudelvorsatz zusammen und verbinden Sie diese mit dem Kopf der Antriebseinheit gemäß Abb. 7 und 19. Gehen Sie zum Ausbau in umgekehrter Reihenfolge vor

Gebrauch

Vor Verwendung der Aufsätze **G3** muss der Teig zuerst mit dem Aufsatz **G1** verarbeitet werden. Bereiten Sie den Teig für Nudeln vor. Rollen Sie etwas Teig aus und bestäuben Sie die Rollen des Aufsatzes, den Sie verwenden möchten, mit etwas Mehl. Führen Sie den Teig zwischen den Teigrollen hindurch, bis er glatt ist (Sie können helfen, indem Sie den Teig falten - nach Längen / oder Breiten). Stellen Sie den Drehknopf an der Seite des Aufsatzes jedes Mal, wenn Sie den Teig dehnen, schrittweise auf einen höheren Wert ein (niedriger Anzahl = dünnerer Teig), bis Sie die erforderliche Dicke erhalten (Schritte liegen im Bereich von 0 bis 8). Die empfohlene Dicke für Nudeln ist, wenn der Regler auf einen Wert von 4 bis 6 eingestellt ist. Lassen Sie ihn dann trocknen, damit er nicht klebt. Verarbeiten (schneiden) Sie dann die fertigen Teigscheiben mit dem **G3**-Aufsatz auf die erforderliche Breite (ihre unterschiedlich angeordneten Messer ergeben die entsprechende Art von Nudeln) und verarbeiten Sie sie nach Bedarf. Verwenden Sie eine Geschwindigkeit von 2. Kochen Sie die vorbereiteten Nudeln spätestens innerhalb von vier Stunden.

Sicherheitshinweise und Empfehlungen

- Verwenden Sie immer frische Zutaten
- Mehl, Salz, Öl und geschlagene Eier (Eier mit Püree schlagen, wenn rosa Nudeln zubereitet werden) in die Schüssel geben. Mischen Sie den Teig mit einem Knethaken für 2–3 Minuten bei einer Geschwindigkeit von 1 - 2. Wenn die Mischung zu trocken ist, fügen Sie Wasser hinzu. Schalten Sie das Gerät aus und kneten Sie per Hand zu einem glatten Teig. Sie erhalten Nudeln von bester Qualität, wenn Sie den Teig vor der Verarbeitung in den Aufsatz wickeln und etwa 15 Minuten ruhen lassen. Platzieren Sie die Walze, um die Dicke anzupassen, und verarbeiten Sie den Teig gemäß den obigen Anweisungen.
- Die Zubereitungszeiten (Verarbeitung) hängen von der Menge, Art und Qualität der verwendeten Substanzen ab, liegen jedoch Standardmäßig bei mehr als zehn Sekunden.

IV. VERWENDUNGSTABELLE VON GERÄT UND ZUBEHÖR

Betrachten Sie die nachfolgenden Tipps als Beispiele und Inspiration. Deren Zweck ist nicht die Gewährleistung einer vollständigen Anleitung, sondern das Aufzeigen von Möglichkeiten verschiedener Verarbeitungen von Lebensmitteln.

Wählen Sie die Menge der zu verarbeitenden Lebensmittel so, dass es nicht zu einer Überschreitung des maximalen Inhalts der Behälter kommt. Eine größere Menge von zu verarbeitenden Lebensmitteln muss in mehrere Füllungen geteilt werden und der Inhalt des Behälters kontrolliert werden. Wir empfehlen von Zeit zu Zeit die Arbeit zu unterbrechen, das Gerät auszuschalten und eventuelle Lebensmittel zu entfernen, die anhaften, bzw. das Sieb, die Mahlplättchen und Mahlsteine, die Formaufsätze oder die Wände der Behälter, den Mixer, den Deckel oder Zubehör verstopfen.

Zubehör	Lebensmittel	Max. Menge (g)	Zeit (min)	Geschwindigkeit	Vorbereitung (mm)
Mischschläger (C1, C7) (Rezept für Sandkuchen)	Feines Mehl	1000 g	2 bis 5	MIN - MAX	-
	Puderzucker	500 g			
	Milch	400 ml			
	Eier	8 St.		MIN - 2	
	Öl	250 ml			
	Gesamtvolumen	3200 ml			
Schlagschläger (C2, C8)	Sahne (einschließlich 38 % Fett)	1200 ml	10	MIN - MAX	-
	Eiweiß	15 St.	5	MAX	
Knethaken (C3, C9) (Rezept für Brot) (Rezept für glutenfreiem Brot *)	Mehl	1000 g	1 Minute auf 1, dann eine höhere Geschwindigkeit (max. 2) für einen Zeitraum von 4 Minuten		-
	Salz	10 g			
	Hefe	15 / * 20 g			
	Zucker	10 / * 0 g			
	Wasser	575 / * 350 g			
	Schmalz	10 / * 0 g			
Fleischwolf (D)	Rindfleisch	5 000 g	10	6	30 x 30 x 30
	Schweinefleisch	5 000 g	10		
Mixer (F)	Milch	1000 ml	2	1 - MAX	-
	Möhre	250 g			max. 4 cm
	Jan	340 g			40 x 40 x 20
Frucht-Beeren- und Gemüsepresse (J)	Johannisbeere	1 500 g	2	MAX	-
	Traubenwein	2 000 g	2		-
	Orangen	2 000 g	2		in Scheiben
	Tomaten	2 000 g	2		in Stücke teilen 1,5 cm
M6	Gurke	5 ks	1	3 - 4	-
M7	Apfel	1 000 g	1	3	1 / 2
M8	Käse	500 g	1	3 - 8	-
M9	Möhre	1000 g	1	3 - 8	-
M10	Kartoffeln	1 000 g	1	8	1 / 2
M11	Kohl	1000 g	1	3 - 8	-
M13 - M16	Knoblauchstange	60 g	1	MAX	Nelken

Zubehör	Lebensmittel	Max. Menge (g)	Zeit (min)	Geschwindigkeit	Vorbereitung (mm)
Zitruspresse (O)	Orange	1000 g	3	1	1 / 2
	Zitrone		3		
	Grapefruit		3		
G1, G3	Teig	1500 g	8	MIN - 2	—

Zubehör	Lebensmittel	Max. Menge (g)	Vorbereitung (mm)
Lebensmittel-zerkleinerer (S)	Kräuter (getrocknet)	50	3 Impulse / + MAX 15 s
	Weiches Gemüse, Radieschen, Paprika, Peperoni, u.ä.	120	5 Impulse / + MAX 15 s
	Tomaten	200	5 Impulse / + MAX 15 s
	Zwiebeln	80	5 Impulse
	Knoblauch	100	3 Impulse
	Meerrettich	100	5 Impulse / + MAX 30 - 60 s
	Möhre	100	5 Impulse / + MAX 15 s
	Sellerie	120	10 Impulse / + MAX 60 s
	Getreide: Weizen, Roggen	100 - 150	MAX 60 s
	Hülsenfrüchte: Erbsen, Bohnen, Linsen	100	5 Impulse / + MAX 30 - 60 s
	Mohn	100	MAX 30 - 40 s
	Kaffee	100	MAX 60 s
	Haselnüsse/Walnüsse	70 / 50	5 - 10 Impulse
	Mandeln	70	5 - 10 Impulse
	Senfsamen	100	10 Impulse / + MAX 30 s
	Pfeffer	20	MAX 30 s
	Kümmel	30	MAX 30 s
	Leinsamen	100	10 Impulse / + MAX 30 s
	Sonnenblumen	100	10 Impulse / + MAX 30 s
	Kristallzucker	100	MAX 15 s
	Weiches Obst Orange	150	5 Impulse / + MAX 30 s
	Hart gekochtes Ei	2 St.	5 Impulse / + MAX 15 s
	Käse	100	8 Impulse
	Aufstriche	100	10 Impulse / + MAX 60 s
	Pesto	120	7 Impulse / + MAX 15 s
	Kindernahrung + Flüssigkeiten	80 ml	10 Impulse / + MAX 60 s
	Rohes Fleisch, Leber, harte/ weiche Salamis, Schinken	100 / 100 / 150	7 Impulse / + MAX 15 s
Nicht geeignet	Brötchen für Semmelbrösel, Fisch z.B. Makrele, Schokolade, Eis (Würfel), Milchcocktails, frische Kräuter, harte Gewürze: Zimt, Nelken, Muskatnuss, Kurkuma		

V. WARTUNG

Allgemeine Informationen

Verwenden Sie bei der Wartung keine scharfen und aggressiven Reinigungsmittel!

Achten Sie darauf, dass die Auflageflächen und die Dichtelemente des Zubehörs sauber und funktionsfähig sind. Kunststoffteile können im Geschirrspüler gewaschen werden.

Metallteile dürfen jedoch nicht in einen Geschirrspüler, weil die Reinigungsmittel deren Farbveränderung oder Verrosten verursachen können. Die Möglichkeiten zur Reinigung sind in der Abb. 20 aufgeführt. Achten Sie bei dem Zubehör, mit scharfen Schneidekanten/Messern (**D2, F3, M6 - M11, S3**) darauf, dass sie nicht mit harten Gegenständen in Kontakt kommen, die sie abstumpfen und dadurch deren Wirksamkeit verringern. Arbeiten Sie bei deren Reinigung sehr sorgfältig, weil sie scharf sind! Einige Lebensmittel können in bestimmter Weise das Zubehör verfärben. Dies hat jedoch auf die Funktion des Geräts keinen Einfluss und ist kein Grund zu einer Reklamation. Diese Verfärbung verschwindet nach einer bestimmten Zeit gewöhnlich von selbst. Trocknen Sie Kunststoffspritzteile niemals über einer Wärmequelle (z.B. **Ofen, elektrischer Herd / Gasherd**).

1) Multifunktionskopf und Maschinenkörper A

Reinigen Sie ihn mit einem feuchten Lappen mit Spülmittelzusatz. Achten Sie darauf, dass in die inneren Teile kein Wasser kommt! Wenn das Versorgungskabel verschmutzt wird, wischen Sie es mit einem feuchten Lappen ab.

2) Edelstahlschüssel / Glaskugel B1S, B4

Reinigen Sie sie mit einem feuchten Lappen mit Spülmittelzusatz. Verwenden Sie bei der Reinigung keine Drahtbürste, Stahlbürste oder Bleichmittel. Entfernen Sie Kalkablagerungen mittels Essig.

3) Schlagbesen / Mischbesen und Knethaken C1, C2, C3, C7, C8, C9

Waschen Sie das Zubehör sofort nach der Verwendung mit einem Spülmittelzusatz in heißem Wasser und lassen Sie es trocknen.

4) Fleischwolf D

Waschen Sie das Zubehör sofort nach der Verwendung mit einem Spülmittelzusatz in heißem Wasser und lassen Sie es trocknen. Wir empfehlen nach dem Waschen und Trocknen der Teile die Schneiden, Messer und Wechsellplättchen mit Speiseöl einzustreichen. Waschen Sie für eine einfachere Reinigung des Fleischwolfs zum Schluss harte Brötchen (z.B. **Hörnchen, Brötchen**). Waschen Sie in niemals in einem Geschirrspüler!

5) Scheibenaufsatz zum Reiben M

Waschen Sie das Zubehör **M6 - M11** sofort nach der Verwendung mit einem Spülmittelzusatz in heißem Wasser und lassen Sie es trocknen.

6) Aufsatz zum Reiben/Schneiden M und Zitruspresse O

Waschen Sie das Zubehör sofort nach der Verwendung mit einem Spülmittelzusatz in heißem Wasser und lassen Sie es trocknen.

7) Presse für Obst, Beeren und Gemüse J

Das Zubehör ist nach der Verwendung im heißen Wasser mit einem Surfactant-Zusatz sofort zu waschen und zu trocknen. Das Sieb kann mit Hilfe der beigelegten Bürste einfach gereinigt werden, dieses ist jedoch sorgfältig zu reinigen, um Schäden zu vermeiden. Körper der Mühle **J0**, Sieb **J2** sowie Schraubenmutter **J3** waschen Sie nicht in dem Geschirrspüler!

Vorgehensweise bei dem Dichtungs austausch

Verfahren Sie laut Abb. 15. Falls die Dichtung **J8** verschlissen oder beschädigt ist, ersetzen Sie diese gegen neue (identischer Typ ETA 002800640). Die Siebe sind auszutauschen, wenn diese verschlissen oder beschädigt sind. Ersatzsiebe (ETA 002800621 – grob, ETA 002800625 – fein).

8) Mixer F

Waschen Sie das Zubehör sofort nach der Verwendung mit einem Spülmittelzusatz in heißem Wasser und lassen Sie es trocknen. Reinigen Sie das Messer so, dass Sie in den Behälter ca. 0,5 l sauberes Wasser geben, das Gerät starten und mit einigen Impulsen Sie dessen Verschmutzungen lösen. Wiederholen Sie bei einer größeren Verschmutzung die Vorgehensweise mehrmals, oder gießen Sie 1 l Wasser hinein, geben Sie eine geringe Menge Spülmittel hinzu und starten Sie den Mixer für 1 Minute. Für eine einfachere Reinigung können Sie das Messer **F3** aus dem Untersatz des Mixers **F2** nach der Abb. 13 mittels des Schlüssels **F7** entnehmen.

Vorgehensweise für den Austausch einer Dichtung

Gehen Sie nach Abb. 9 und 13 vor. Wenn die Dichtung **F4** abgenutzt oder beschädigt ist, ersetzen Sie sie durch eine neue (vom gleichen Typ ETA 01280040).

8) Lebensmittelzerkleinerer S

Sämtliches Zubehör (außer des Messereinsatzes **S2**) waschen Sie sofort in heißem Wasser mit Zugabe von Spülmittel, spülen es mit sauberem Wasser ab und wischen es trocken (für den Behälter **S1** können Sie auch eine Geschirrspülmaschine verwenden). Den zusammengebauten Messereinsatz spülen Sie mit sauberem Wasser ab oder reinigen ihn so, dass Sie in den Behälter ca. 80 ml sauberes Wasser gießen, schalten Sie die Küchenmaschine ein und reinigen Sie durch einige Impulse den Zerkleinerer von Verunreinigungen.

Vorgehensweise für den Austausch einer Dichtung

Gehen Sie nach Abb. 17 vor. Wenn die Dichtung **S4** abgenutzt oder beschädigt ist, ersetzen Sie sie durch eine Neue (vom gleichen Typ ETA 002800985).

10) Messerschleifer T

Nach dem Gebrauch wischen Sie den Messerschleifer mit einem sauberen feuchten Lappen ab. Keramische Rollen sind wartungsfrei. Wenn Sie den Staub entfernen wollen, der innerhalb des Messerschleifers geblieben ist, klopfen sie ihn aus.

11) Knoblauchschäler M13 - M16

Das Zubehör ist nach der Verwendung im heißen Wasser mit einem Surfactant-Zusatz sofort zu waschen und zu trocknen (für können Sie auch den Geschirrspüler verwenden). Das Behälter können Sie leicht mit der Bürste reinigen. Nach der Verarbeitung der Knoblauchzehen können Behälter, Deckel und Stampfer einen charakteristischen Geruch haben. Dieser Umstand ist kein Mangel und kein Grund zur Reklamation des Gerätes.

12) Nudelvorsatz G1, G3

Reinigen die Nudelvorsatz ihn mit einem feuchten Lappen mit Spülmittelzusatz. Achten Sie darauf, dass in die inneren Teile kein Wasser kommt!

13) Getriebe N

Reinigen das Getriebe ihn mit einem feuchten Lappen mit Spülmittelzusatz. Achten Sie darauf, dass in die inneren Teile kein Wasser kommt!

VI. LAGERUNG

Lagern Sie das Gerät einschließlich sämtlichen Zubehörs ordentlich gereinigt an einem trockenen, staubfreien und sicheren Ort, außerhalb der Reichweite von Kindern und unbefugten Personen.

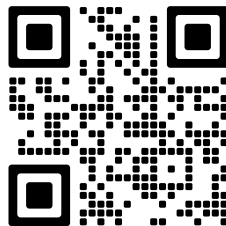
VII. UMWELTSCHUTZ



Sofern es die Maße zuließen, sind alle Teile des Gerätes, die Verpackung, Komponenten und das Zubehör mit dem verwendeten Material sowie auch deren Recycling gekennzeichnet. Die am Produkt oder in der Begleitdokumentation aufgeführten Symbole bedeuten, dass die verwendeten elektrischen bzw. elektronischen Produkte nicht zusammen mit kommunalem Abfall entsorgt werden dürfen. Geben Sie diese zum Zweck deren richtiger Entsorgung in dafür bestimmten Wertstoffsammelstellen ab, wo sie kostenlos entgegengenommen werden. Durch eine richtige Entsorgung dieser Produkte tragen Sie dazu bei, wertvolle Rohstoffe zu erhalten und vorbeugend negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden, was die Folgen einer falschen Entsorgung von Abfällen sein könnten. Fordern Sie weitere Einzelheiten von Ihrer örtlichen Behörde bzw. von der nächstliegenden Wertstoffsammelstelle an. Bei einer falschen Entsorgung dieser Art von Abfall können im Einklang mit den nationalen Vorschriften Geldstrafen verhängt werden. Falls das Gerät definitiv außer Betrieb genommen werden soll, wird empfohlen, die Anschlussleitung des Gerätes nach der Trennung vom Stromnetz abzuschneiden, das Gerät wird somit unbrauchbar.

Wartungsarbeiten mit umfangreicheren Charakter bzw. Arbeiten, die einen Eingriff in das Geräteinnere erfordern, muss ein Fachservice ausführen!

Informationen zu Produktreklamationen und Reparaturen finden Sie unter www.eta.cz/servis-eu.



VIII. TECHNISCHE DATEN

Spannung (V) / Leistungsaufnahme (W)	auf dem Typschild des Geräts aufgeführt
Gewicht (kg)	cca 8,5
Volumen der Edelstahlschüssel / Glasschüssel (l)	3,5 / 5
Volumen des Mixbehälters (l)	1,4
Lebens mittel- zerkleinerer (l)	0,4
Verbraucher der Schutzklasse	I.
Leistungsaufnahme im ausgeschalteten Zustand	< 0,50 W
Schallleistungspegel 82 dB(A) re 1pW	

**Änderungen im Sinne des technischen Fortschrittes behalten wir uns vor.
Die aufgeführten Abbildungen dienen nur zur Illustration.**

AUF DEM GERÄT, DEN VERPACKUNGEN ODER IN DER ANLEITUNG VERWENDETE HINWEISE UND SYMBOLE.

HOUSEHOLD USE ONLY – Nur für die Verwendung im Haushalt. DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS – Nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.

NOT OPEN DURING THE OPERATION – Niemals den Deckel während des Betriebs der Antriebseinheit abnehmen. NEVER PUT INTO THE HANDS WITH POWER ON – Nicht mit den Händen in den Behälter während des Betriebs der Antriebseinheit hineingreifen.



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. Erstickungsgefahr. Verwenden Sie diesen Beutel nicht

in Wiegen, Kinderbetten, Kinderwagen oder Kindergittern. Legen Sie den PE-Beutel außerhalb der Reichweite von Kindern ab. Der Beutel ist kein Spielzeug.

Das Symbol  bedeutet einen HINWEIS.  Lesen Sie die Bedienungsanleitung



ACHTUNG: Nicht in den Bereich mit den Händen und auch mit keinen anderen Gegenständen hineingreifen



HINWEIS: Halten Sie die Einlegebeschreibung ein (d.h. Schneidklingen)! Arbeiten Sie bei der Reinigung von Schneiden und Reibeisen sehr vorsichtig!

Zubehör nach den einzelnen Modellen ETA Gratus DI VETRO:

Zubehör / Typ	0028 / 130	Zubehör / Typ	0028 / 130
B1S	✓	F	✓
B4, B5	✓	F7	✓
C1-C3, C6, C7-C9	✓	G1, G3	✓
D0-D17	✓	J	✓
M0 - M12	✓	O	✓
M13 - M16	✓	S	✓
N	✓	T	✓

 ist Bestandteil der Verpackung

Hersteller/ Inverkehrbringer: ETA a.s., Křižíkova 148/34, Karlín, 18600 Praha 8 CZECH REPUBLIK.

Service: Omega electric GmbH, Servicezentrale, Industriering 2, D- 04626 Schmölln.
Bei Fragen zu Reparaturen und Bestellung von Ersatzteilen wenden Sie sich bitte an unsere deutsche Servicezentrale:

Tel.: 034491/58860, Fax: 034491/5886189, Email: info@eta-hausgeraete.de

OPTIONAL ERHÄLTLICHES ZU BEHÖR:

 Benennung 	Typnummer	Abbildung
Flexi-Besen	ETA 0028 00 250 (nur für den Edelstahlschale geeignet)	
Schlagbesen für glutenfreien Teig	ETA 0028 99 020 (nur für den Edelstahlschale geeignet)	
Würfelschneider	ETA 0028 95 040 (nur mit ETA 0028 95 030 und ETA 0028 99 999)	
Mohnmühle	ETA 0028 96 000	
Getreidemühle für Weizen, Hirse, Reis u.ä	ETA 0028 96 010 ETA 0028 96 020	
Eiszubereiter	ETA 0028 98 030	
Nudelschneider - Tagliatelle Nudelschneider - Spaghetti	ETA 0028 93 010 ETA 0028 92 010	
Aufsatz für die Herstellung von Wurst	ETA 0028 91 020 (nur mit ETA 0028 91 000)	
Teigformer	ETA 0028 97 000	
Nussknacker	ETA 0028 98 040	
Spiralschneider	ETA 0028 95 060	
Vakuummaschine und Vakuumbehälter	ETA 0028 99 040	
Wiederverwendbare Beutel	ETA 1762 90 025	

eta

© DATE 31/03/2022

e.č. 06/2022