B

Kuchyňský robot • NÁVOD K OBSLUZE CZ 5-16

Kuchynský robot • NÁVOD NA OBSLUHU SK 17-28

Kitchen maschine • USER MANUAL EN 29-39

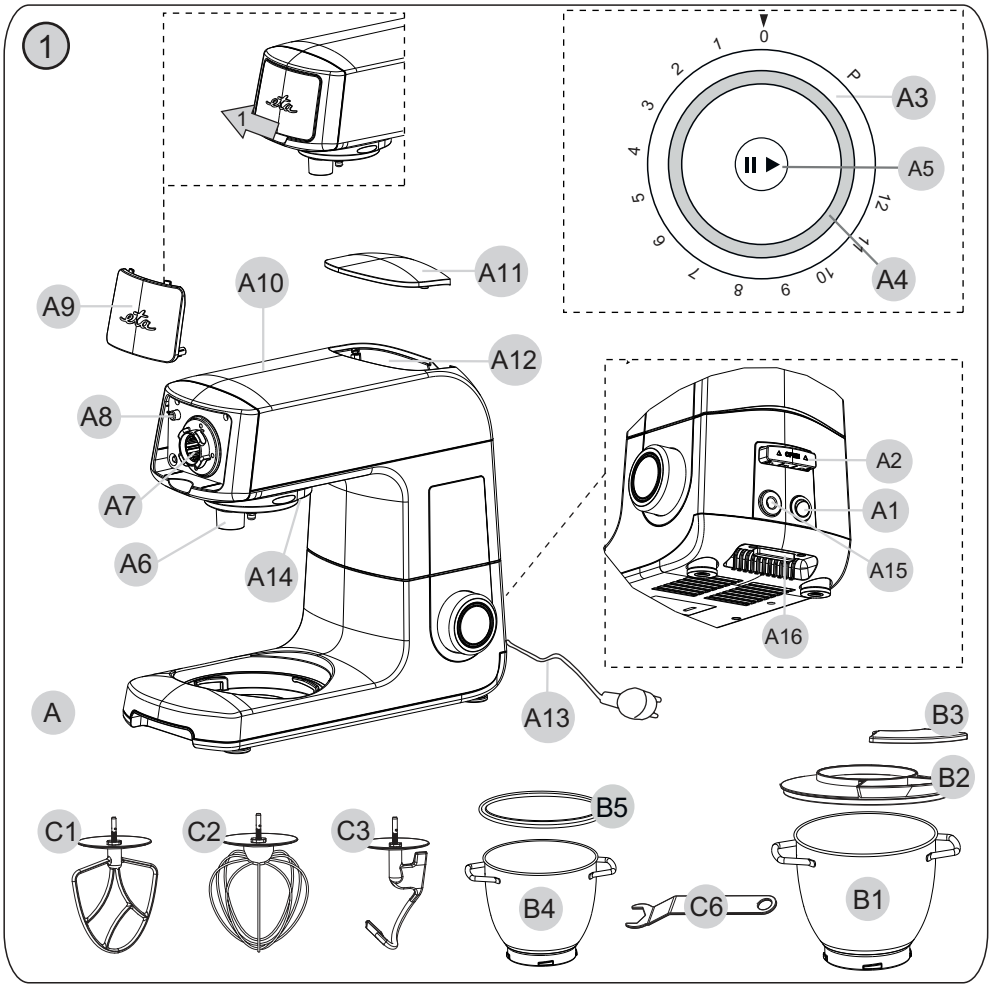
Konyhai robotgép • HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ HU 40-51

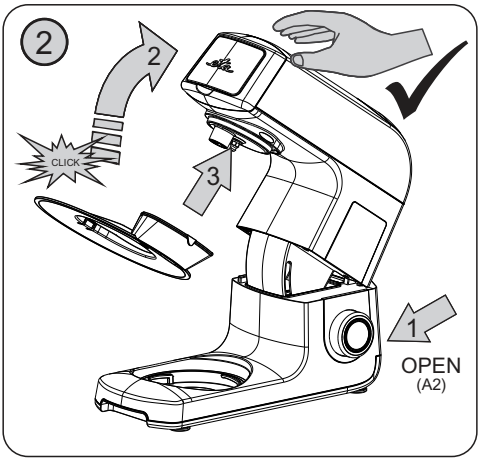
Robot kuchenny • INSTRUKCJA OBSŁUGI PL 52-63

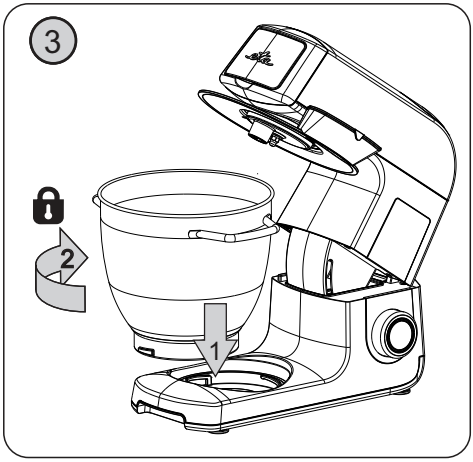
Küchenmaschine • BEDIENUNGSANLEITUNG DE 64-75

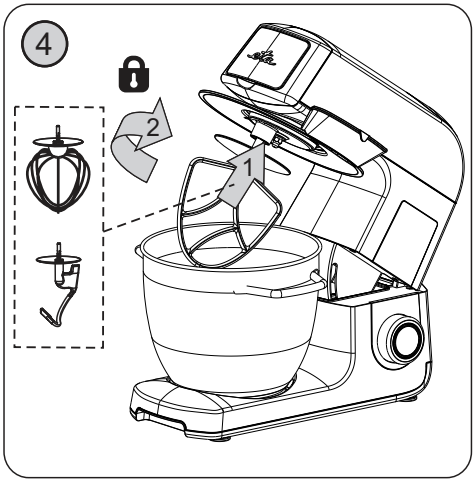
KULINER

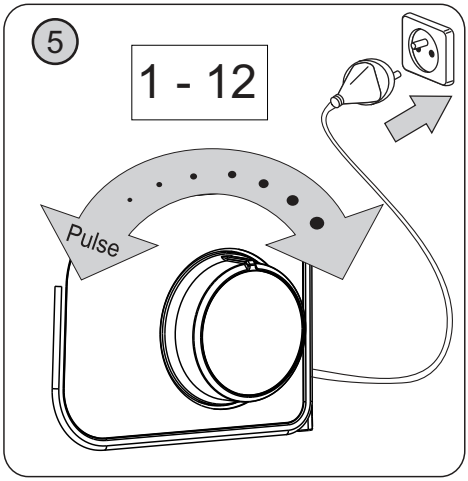
29/05/2026

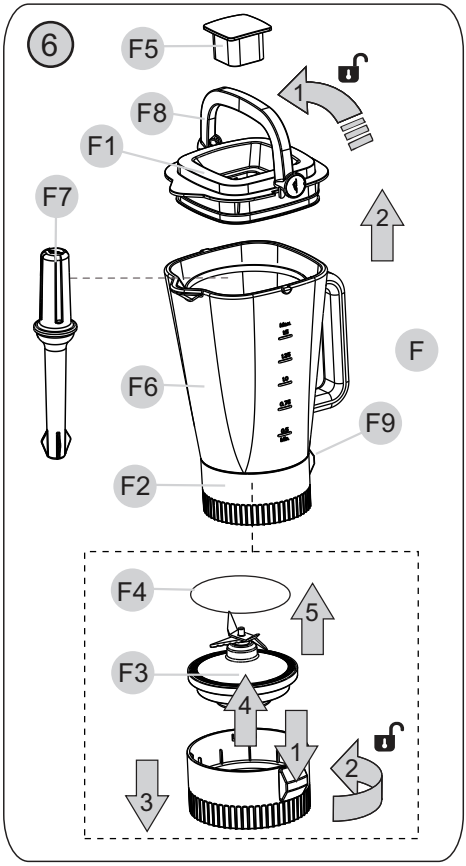

1
0
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
P
A3
A5
A4
A9
A10
A11
A12
A8
A7
A6
A14
A2
A1
A15
A16
A
A13
B3
B2
B5
C1
C2
C3
B4
C6
B1

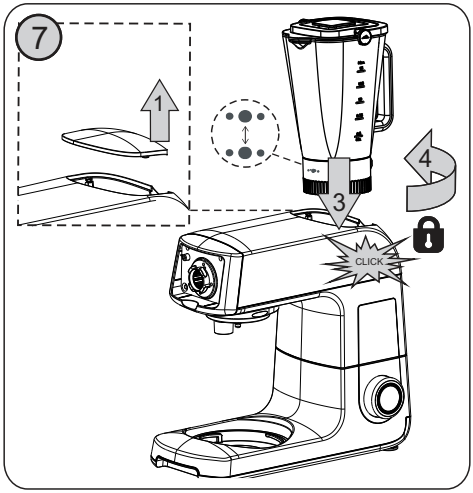

2
2
CLICK
3
1
OPEN
(A2)

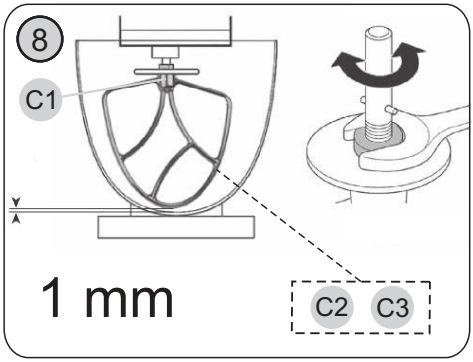

3
2
1











Obrázky jsou pouze ilustrační / Obrázky sú len ilustračné / Product images are for illustrative purposes only / Illusztratív képek / Zdjęcia służą wyłącznie jako ilustracja / Die aufgeführten Abbildungen dienen nur zur Illustration.

OBSAH | CONTENT | TARTALOM | SPIS TREŚCI | INHALT

CZ – KUCHYŇSKÝ ROBOT
I. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ 5
II. PŘÍPRAVA A POUŽITÍ 7
III. 1) KUCHYŇSKÝ ROBOT A PŘÍSLUŠENSTVÍ 7
III. 2) ŠLEHACÍ, MÍSÍCÍ METLA, HNĚTACÍ HÁK 11
III. 3) SKLENĚNÝ MIXÉR (F) 12
IV. TABULKA POUŽITÍ SPOTŘEBIČE A PŘÍSLUŠENSTVÍ 13
V. ÚDRŽBA 14
VI. SKLADOVÁNÍ 15
VII. EKOLOGIE 15
VIII. TECHNICKÁ DATA 15

SK – KUCHYNSKÝ ROBOT
I. BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA 17
II. PRÍPRAVA A POUŽITIE 19
III. 1) KUCHYNSKÝ ROBOT A PRÍSLUŠENSTVO 20
III. 2) ŠĽAHAJÚCA, MIEŠAJÚCA METLA, HNETACÍ HÁK 23
III. 3. SKLENENÝ MIXÉR (F) 24
IV. TABUĽKA POUŽITIA SPOTREBIČA A PRÍSLUŠENSTVA 25
V. ÚDRŽBA 26
VI. SKLADOVANIE 27
VII. EKOLÓGIA 27
VIII. TECHNICKÉ ÚDAJE 28

EN – FOOD PROCESSOR
I. SAFETY NOTICE 29
II. PREPARATION AND USE 31
III. 1) FOOD PROCESSOR AND ATTACHMENT 31
III. 2) WHIPPING, MIXING WHISK, KNEADING HOOK 34
III. 3) GLASS BLENDER (F) 36
IV. TABLE OF APPLIANCE USE AND ATTACHMENTS 37
V. MAINTENANCE 38
VI. STORAGE 39
VII. ENVIRONMENT 39
VIII. TECHNICAL DATA 39

HU – KONYHAI ROBOTGÉP
I. BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉS 40
II. ELŐKÉSZÍTÉS ÉS HASZNÁLAT 42
III. 1) KONYHAI ROBOT, TARTOZÉK 43
III. 2) HABVERŐ, KEVERŐLAPÁT, DAGASZTÓ HOROG 46
III. 3) ÜVEGES MIXER (F) 47
IV. HASZNÁLAT ÉS TARTOZÉKOK TÁBLÁZATA 48
V. KARBANTARTÁS 49
VI. TÁROLÁS 50
VII. KÖRNYEZETVÉDELEM 50
VIII. MŰSZAKI ADATOK 51

PL – ROBOT KUCHENNY
I. UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA 52
II. PRZYGOTOWANIE I UŻYCIE 54
III. 1) ROBOT KUCHENNY I AKCESORIA 54
III.2) KOŃCÓWKA DO UBIJANIA, MIESZANIA, DO ZAGNIATANIA CIASTA 58
III. 3) MIKSER SZKLANY (F) 59
IV. TABELKA UŻYCIA URZĄDZENIA I AKCESORIÓW 60
V. KONSERWACJA 61
VI. PRZECHOWYWANIE 62
VII. EKOLOGIA 62
VIII. DANE TECHNICZNE 63

DE – KÜCHENMASCHINE
I. SICHERHEITSHINWEISE 64
II. VORBEREITUNG UND BENUTZUNG 66
III. 1) KÜCHENMASCHINE UND ZUBEHÖR 67
III. 2) SCHLAGBESEN, MIXBESEN, KNETHAKEN 70
III. 3) GLASMIXER (F) 72
IV. VERWENDUNGSTABELLE VON GERÄT UND ZUBEHÖR 73
V. WARTUNG 74
VI. LAGERUNG 75
VII. UMWELTSCHUTZ 75
VIII. TECHNISCHE DATEN 75

CZ – Kuchyňský robot

eta 2038

KULINER

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 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 zaneste spotřebič do odborného servisu 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, některé příslušenství je ostré. Při nesprávném používání spotřebiče, které není v souladu s návodem k obsluze, existuje riziko poranění.
- Spotřebič, jeho kabel ani zástrčku nikdy neponořujte do vody (ani částečně). Zároveň zabraňte jejich polití.
- 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 v zemědělství)! Není určen pro komerční použití!
- Vidlici napájecího přívodu nezasunujte do el. zásuvky a nevytahujte z el. zásuvky mokrýma rukama a taháním za napájecí přívod!

- 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.
- Je-li spotřebič v činnosti, zabraňte v kontaktu s ním domácím zvířatům, rostlinám a hmyzu.
- 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 převrhnutí 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 mokrém 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).**
- Před přípravou odstraňte z potravin případné obaly (např. **papír**, **PE sáček** atd.).
- Nezapínejte spotřebič bez vložených substancí!
- Využívejte vždy jen jednu funkci spotřebiče, nikdy nespouštějte více funkcí současně (např. zpracovávání potravin v míse **B1** a současně v mixéru **F**).
- Nikdy během chodu spotřebiče nevsunujte prsty do plnicího otvoru a nepoužívejte též vidličku, nůž, lžíci apod. K tomuto účelu používejte pouze přiložené pěchovadlo.
- Nepřekračujte maximální dobu nepřetržitého chodu spotřebiče, viz tabulku! 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.
- 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.
- Začne-li příslušenství nadměrně vibrovat, snižte rychlost nebo jej zcela vypněte a odeberte část surovin.
- Pokud se zpracovávané potraviny začnou zachycovat na příslušenství (např. šlehacích metlách, hnětacích hákách, noži mixéru), 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 nechejte rotující části úplně zastavit.
- Při upevňování nebo odejímání mísy nevyvíjejte příliš velký tlak na držadla.
- Nejdříve robot vypněte a teprve poté odklopte jeho multifunkční hlavu.
- **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.
- Dbejte na to, aby se Vaše vlasy, oděv a doplňky se nedostaly do nebezpečné blízkosti rotujících části, na které by mohly být namotány!
- Nikdy neodklápějte multifunkční hlavu, je-li nasazen přídavný strojek.
- Nezvedejte a nepřenášejte robot za držadla mísy, ale vždy použijte prolisy ve dně pohonné jednotky! Při přenášení stiskněte a držte tlačítko **A16** - zamezíte tak nechtěnému stisknutí tlačítka **A2** a odklopení multifunkční hlavy.

- 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!
- Pokud nepoužíváte mixér, musí být kryt **A11** řádně upevněn.
- 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.

Upozornění!
Nedílnou součástí tohoto návodu je také tabulka s obsahem balení (TAB) dle příslušného modelu robota a návod k příslušenství (AC).

II. PŘÍPRAVA A POUŽITÍ

Nejprve odstraňte veškerý obalový materiál, vyjměte robot a veškeré příslušenství. Poté z robotu i příslušenství odstraňte všechny případné adhezní fólie, samolepky nebo papír. Před prvním použitím umyjte části, které přijdou do styku s potravinami, v teplé vodě s přídavkem 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. Ponechejte volný prostor pro řádnou ventilaci. 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 PŘÍSLUŠENSTVÍ

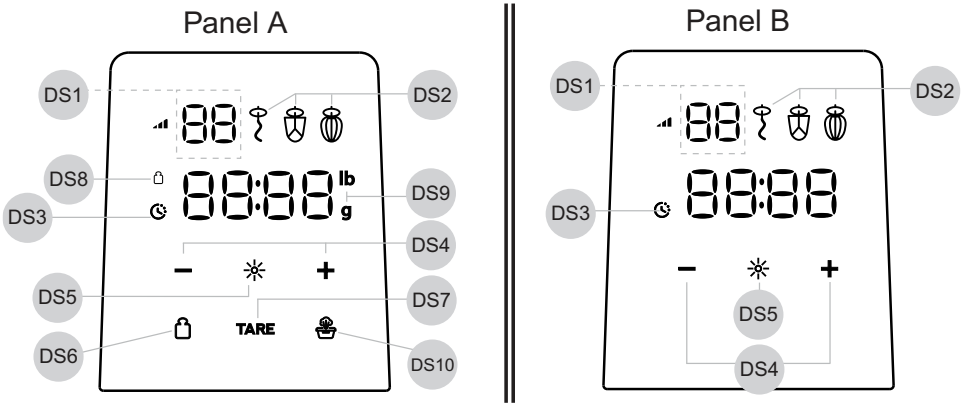
Popis (obr. 1)

A1 – Hlavní spínač
A2 – Uvolňovací tlačítko multifunkční hlavy
A3 – Otočný regulátor rychlosti
A4 – Světelná signalizace provozu
A5 – Tlačítko PAUZA/START
A6 – Spodní vývod pro nástavce (C1 – C3)
A7 – Čelní vývod pro příslušenství
A8 – Uvolňovací tlačítko
A9 – Odnímatelný kryt
A10 – Multifunkční hlava
A11 – Kryt
A12 – Vývod pro příslušenství (**F**)
A13 – Napájecí kabel
A14 – Světlo
A15 – Zdířka připojení vakuovačky
A16 – Pojistka proti stisknutí tlačítka **A2**

B1 – Nerezová mísa (6,7 l)
B2 – Kryt mísy
B3 – Kryt plnicího otvoru
B4 – Nerezová mísa (3,5 l)
B5 – Kryt mísy

OVLÁDACÍ PANEL S DOTYKOVÝMI TLAČÍTKY

DS1 – Nastavená rychlost
DS2 – Vhodné příslušenství při dané rychlosti
DS3 – Ikona aktivního odpočtu času
DS4 – Tlačítka nastavení času
DS5 – Tlačítko světla
DS6 – Tlačítko vážení
DS7 – Tlačítko dovažování TARE
DS8 – Ikona aktivního vážení
DS9 – Nastavená jednotka hmotnosti
DS10 – Tlačítko vakuování



Poznámka

- Jednotlivé modely **KULINER** mohou mít různé varianty ovládacího panelu v závislosti na tom, zda obsahují integrovanou váhu a vakuovací jednotku. Tato informace je uvedena v dokumentu **tabulka s obsahem balení** (TAB).

OVLÁDÁNÍ KUCHYŇSKÉHO ROBOTA

VYKLOPENÍ/SKLOPENÍ MULTIFUNKČNÍ HLAVY (OBR. 2)

Stisknutím uvolňovacího tlačítka **A2** zvednete hlavu směrem nahoru (v zapnutém stavu zobrazí displej OPEN). Opětovným stiskem a stlačením směrem dolů hlavu sklopíte.

ZAPNUTÍ/VYPNUTÍ ROBOTA

Před zapnutím zasuňte vidlici napájecího kabelu **A13** do el. zásuvky a robot zapněte stisknutím hlavního spínače **A1** do polohy (**I**) (zazní zvuková signalizace, rozsvítí se ovládací panel a světelná signalizace **A4**). Nyní je robot v **pohotovostním režimu**. Samotné spuštění pak provedete otáčením regulátoru rychlosti **A3**. Po ukončení zpracování robot vypněte otočením regulátoru **A3** do polohy **0**, hlavní spínač **A1** přepněte do polohy (**0**) a odpojte od el. sítě.

ZÁKLADNÍ OVLÁDÁNÍ

Pootočením regulátoru rychlosti **A3** zvolte některou z rychlostí v rozsahu **1 - 12**. Pro krátkodobé spuštění nejvyšší rychlosti (**12**) lze regulátor nastavit pootočením doleva 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.

Jakmile se robot spustí, displej začne zobrazovat dobu chodu aktuálního zpracování. Činnost můžete přerušit a opětovně spustit stisknutím tlačítka **A5** (displej zobrazí PAUS).

Poznámky

- Nastavená rychlost je zobrazena na panelu v oblasti **DS1.**
- Zobrazené příslušenství **DS2** ukazuje, které nástavce jsou vhodné pro zpracování surovin při aktuálně zvolené rychlosti. Jakmile některá ikona nástavce začne blikat, znamená to, že aktuální rychlost je pro tento nástavec poslední vhodná (tedy hraniční).

Upozornění

- Pokud dojde k přetížení robota, signalizace **A4** se rozsvítí červeně s doprovodem zvukových signálů. V takovém případě snižte rychlost, nebo odeberte část zpracovávaných surovin.
- Pokud se na displeji zobrazí nápis **SERV** (případně ve spojení s chybami **E1** apod.), robot vypněte, odpojte od el. sítě a nechejte alespoň hodinu zchládnout. Poté jej opětovně zapněte. Pokud se bude problém opakovat, kontaktujte servisní středisko.

FUNKCE ČASOVAČE

Stisknutím tlačítek **DS4** přidejte (**+**) nebo uberte (**–**) v kroku po 30 sek. požadovanou dobu zpracování surovin. Poté pomocí otočného regulátoru **A3** nastavte požadovanou rychlost. Robot zahájí činnost a po uplynutí nastavené doby se vypne (zazní zvukový signál a displej zobrazí **END**).

Poznámky

- Maximální nastavení doby chodu je 10 minut. V průběhu odpočtu lze pomocí tlačítek **DS4** čas průběžně měnit.
- Pro opětovné zapnutí je nutné po ukončení odpočtu otočit regulátor **A3** do vypnuté polohy (**0**).

ROZŠÍŘENÉ FUNKCE PLATNÉ POUZE PRO MODELY S PANELEM A

A) FUNKCE VÁŽENÍ

Váha disponuje unikátní funkcí vážení a dovažování přidávaných surovin. Funkci aktivujete stisknutím tlačítka vážení **DS6** - váha se spustí již zkalibrovaná, displej zobrazí 0000. Pokud chcete přidat další surovinu, stiskněte tlačítko **DS7** a teprve poté ji přidejte. Pak můžete buďto regulátorem **A3** přímo nastavit rychlost a začít suroviny zpracovávat, nebo pomocí tlačítek **DS4** nastavit požadovanou dobu chodu viz výše. Funkci přerušíte mírným vychýlením ovládacího kotouče z nulové polohy, nebo tlačítky **DS4**.

Poznámky

- **Minimální hmotnost váženého předmětu musí být >5 g!**
- Jednotky vážení (kg a lb) lze změnit dlouhým stisknutím tlačítka vážení **DS6**.
- Režim vážení lze aktivovat z pohotovostního režimu, nebo v průběhu činnosti po stisku tlačítka PAUZA **A5**.
- Režim vážení lze opustit také krátkodobým otočením regulátoru **A3**.
- Nepřetěžujte váhu. Při přetížení se na displeji zobrazí "OVER".

B) FUNKCE VAKUOVÁNÍ

Odsávací hadičku připojte do zdířky pro **A15**. Poté v pohotovostním režimu stisknutím tlačítka vakuování **DS10** zahájíte odsávání, displej zobrazí nápis **VACU**. Jakmile vakuovačka dosáhne podtlaku cca 60 kPa, odsávání se ukončí, displej zobrazí **END**. Pokud není z nějakého důvodu možné cílového podtlaku dosáhnout do 2 minut, odsávání se taktéž přeruší. Odsávání přerušíte opětovným stiskem tlačítka **DS10**.

Upozornění

- Vedle dodaného příslušenství naleznete další kompatibilní příslušenství k vakuovačce specifikované v dokumentu >**tabulka s obsahem balení** TAB<.

OSTATNÍ SPOLEČNÉ FUNKCE

Osvětlení nádoby (světlo A14)

Stisknutím tlačítka světla **DS5** zapnete nebo vypnete osvětlení nádoby, které se nachází ze spodní strany multifunkční hlavy.

Zvuková signalizace

Stisknutí některého z tlačítek ovládacího panelu, nebo např. ukončení zpracování je provázeno zvukovým signálem. Pokud chcete tuto signalizaci vypnout (nebo zpět zapnout), stiskněte dlouze tlačítko **světla DS5**.

Funkce automatického vypnutí

Robot má 2 varianty funkce automatického vypnutí:

a) **Režim spánku** – po 10 min. nečinnosti se robot přepne do režimu spánku - displej se vypne a pomalu pulzuje signalizace **A4**. Režim opusťte tlačítkem **A5** PAUZA/START.

b) **Přerušení činnosti** – po odpočtu max. 10 min. činnosti robota se práce robota automaticky přeruší a robot se vypne do pohotovostního režimu (displej zobrazí **END** a zazní zvukový signál). Pro možnost opětovného zapnutí je nutné neprve otočit regulační kotouč zpět do polohy **0**.

POJISTKA NÁSTAVCŮ MULTIFUNKČNÍ HLAVY

Pro demontáž a odejmutí nástavců z čelního vývodu **A7** pro příslušenství postupujte opačným způsobem, než při jejich instalaci. Před odejmutím z hlavy pohonné jednotky je však nutné nejprve stisknout uvolňovací tlačítko **A8**.

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

III. 2) ŠLEHACÍ, MÍSÍCÍ METLA, HNĚTACÍ HÁK

Popis (obr. 1)

C1 – Mísící metla
C2 – Šlehací metla (drátová)
C3 – Hnětací hák
C6 – Klíč

Bezpečnostní upozornění a doporučení

- Vzhledem k velikosti pracovní mísy vezměte na vědomí, že spotřebič nedokáže dostatečně vyšlehat/uhníst velmi malé množství surovin. Pro optimální výsledek zvolte suroviny o celkové hmotnosti min. 300 g (při zhotovení sněhu z vaj. bílku min. 2 vejce).
- Mísu nikdy zcela nenaplňujte vodou či jinou tekutinou. Respektujte maximální povolenou kapacitu (viz tabulka použití, kap. IV.).
- Při odklápění multifunkční hlavy kontrolujte / brzděte její pohyb rukou.
- Robot je vybaven bezpečnostním spínačem, který v případě odklopení multifunkční hlavy (za chodu) přeruší činnost a displej zobrazí **OPEN**. Po sklopení hlavy do pracovní polohy se nápis na displeji změní na **PAUS**. Pro pokračování ve zpracování je nutné stisknout tlačítko PAUZA **A5**.

SESTAVENÍ PRO PRÁCI S NÁSTAVCI

Robot sestavte podle instrukcí v obrázku č. 2, 3 a 4 tak, že zvednete multifunkční hlavu směrem nahoru, na její spodní stranu nasadíte kryt mísy (nejprve jej nasuňte stranou v jeho zadní části (naproti plnicímu otvoru) a poté mírným zatlačení směrem nahoru nasaďte i druhou stranu (u plnicího otvoru); správné umístění je doprovázeno cvaknutím), naplněnou mísu pak 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. 8)

Pokud nástavce narážejí na dno mísy nebo nedosahují na příměsi na dně mísy, je nutné nastavit jejich správnou výšku.

Postupujte následovně: Nejprve do robotu vložte požadovaný nástavec, prázdnou mísu a multifunkční hlavu **A10** sklopte do pracovní polohy. Poté držte nástavec jednou rukou, druhou povolte matici nástavce klíčem **C6**. Výšku pak seřiďte 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.

POUŽITÍ

A) Šlehání

- Šlehací metlu **C2** používejte pro šlehání šlehačky, vajec, vaječných bílků.
- V závislosti na množství, druhu a kvalitě potraviny přizpůsobujte rychlost zpracování v rozsahu **1** až **12**.
- Maximální množství surovin určených na jednu dávku je cca 1,4 l (**B1**) // 0,5 l (**B4**).
- Nikdy šlehací metlu nepoužívejte k hnětení těžkých těst nebo mísení lehkých těst!

B) Mísení

- Mísící metlu **C1** 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 **1** až **8**.
- Maximální množství zpracovávaného množství přísad na jednu dávku je cca 3 kg (**B1**) // 1,5 kg (**B4**).
- Mísící metlu nikdy nepoužívejte k hnětení těžkých těst!

C) Hnětení

- Hnětací hák **C3** používejte pro hnětení křehkých / lehčích / těžších těst.
- V závislosti na množství, druhu a kvalitě potraviny přizpůsobujte rychlost zpracování v rozsahu **1** až **3**.
- Při přípravě většího množství těsta jej zpracujte v několika dávkách. Maximální množství zpracovávaného množství přísad na jednu dávku je cca 2 kg (**B1**) // 1 kg (**B4**). Nepřipravujte více než čtyři dávky za sebou. Před dalším použitím udělejte alespoň 30 min. přestávku.

III. 3) SKLENĚNÝ MIXÉR (F)

Popis (obr. 6)

F1 – Víko nádoby
F2 – Podstavec mixéru
F3 – Nůž
F4 – Těsnění nože
F5 – Odnímatelná zátka
F6 – Skleněná nádoba
F7 – Pěchovadlo
F8 – Aretace
F9 – Aretační tlačítko

Bezpečnostní upozornění a doporučení

- Nenechávejte mixér v chodu bez potraviny!
- 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 nechejte rotující části úplně zastavit.
- Při mixování tekutin nikdy nedávejte větší množství, než je označeno na nádobě.
- Můžete zpracovávat také horké tekutiny až do teploty **80 °C**, např. omáčky, polévky.
- Nepoužívejte aretaci **F8** jako držadlo k přenášení mixéru.

SESTAVENÍ

Mixér sestavte a nasaďte na vývod pro mixér **A12** podle obrázků 6 a 7 (při nasazování jej nejprve umístěte proti sesazovacím značkám (● ⬤ ●) a pak jej zamáčkněte a pootočením uzamkněte v koncové poloze. Do otvoru ve víku vložte buď zátku **F5** nebo pěchovadlo **F7**. Pro demontáž a odejmutí z vývodu postupujte opačným způsobem. Podstavec **F2** řádně utáhněte, dokud necvakne tlačítko **F9**!

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 čisticího prostředku. Nádobu nasaďte 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 nasaďte víko zpět. Pro přitlačení větších kusů surovin k noži používejte 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** až **12**.

Tipy

- Za chodu lze přidávat pouze tekuté přísady (např. **voda, mléko, olej** atd.) otvorem ve víku.
- 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 20 x 20 x 30 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**.
- Tvrdé suroviny (např. luštěniny, sójové boby apod.) před zpracováním namočte.

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 příslušenství.

Příslušenství	Potravina		Max. množství		Čas (min)	Rychlost
			B1 (6,7 l)	B4 (3,5 l)		
Mísicí metla (C1)	Recept / společně	Mouka hladká	1200 g (1600 ml)	600 g (800 ml)	2 až 5	**1** až **8**
		Moučkový cukr	600 g (750 ml)	300 g (375 ml)		
		Mléko	480 ml	240 ml		
		Vejce	9 ks (cca 400 ml)	4 ks (cca 180 ml)		
		Olej	250 ml	125 ml		
		Celkový objem cca	3500 ml	1700 ml		
Šlehací metla (C2)	Smetana (včetně 38 % tuku)		1400 ml	500 ml	10	**1** až **12**
	Bílek		17 ks	8 ks	5	**12**

Příslušenství	Potravina		Max. množství		Čas (min)	Rychlost
			B1 (6,7 l)	B4 (3,5 l)		
Hnětací hák (C3) (recept na chleba / * bezplepkový)	Recept / společně	Mouka	1200 g	600 g	1 minutu na **1**, potom vyšší rychlostí (max. **3**) po dobu 4 minut	
		Sůl	12 g	6 g		
		Droždí	15 g / * 40 g	8 g / * 20 g		
		Cukr	10 g / * 0 g	5 g / * 0 g		
		Voda	750 g / * 700 g	375 g / * 350 g		
		Sádlo	10 g / * 0 g	5 g / * 0 g		
Mixér (F)	Mléko		1000 ml		2	**1** až **12**
	Mrkev (max. 4 cm)		250 g			
	Led (30 x 20 x 20 mm)		340 g			

V. ÚDRŽBA

Při údržbě a čištění nepoužívejte drsné a agresivní čisticí prostředky! Dbejte na to, aby dosedací plochy a těsnicí prvky příslušenství byly čisté a funkční. Pro čištění následujících dílů můžete použít myčku nádobí - příslušenství **B2**, **B3**, **B5**, **C1**-**C3**, celý mixér **F** kromě odmímatelného nože **F3** a **F1**. 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 nesušte 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) Nerezová mísa B1 / B4

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

Poznámka

- Nerezová mísa je vyrobena z kvalitních materiálů, které umožňují i mytí v myčce na nádobí. Intenzivní mycí cykly a chemické prostředky v myčce však mohou časem povrch materiálu ovlivnit. Proto pro zachování povrchových vlastností a dlouhou životnost doporučujeme šetrnější ruční mytí.

3) Šlehací/mísící metly a hnětací hák C1, C2, C3

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

4) Mixér F

Příslušenství ihned po použití umyjte v horké vodě s přídavkem 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. 6.

Postup pro výměnu těsnění

Postupujte podle obr. 6. Pokud je těsnění **F4** opotřebované nebo poškozené nahraďte je novým (shodného typu ETA 102800260).

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. Kontakt na výrobce: info@eta.cz

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

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 vyřazen z provozu, doporučuje se po odpojení napájecího přívodu od el. sítě přívod odříznout, spotřebič tak bude nepoužitelný.

VIII. TECHNICKÁ DATA

Napětí (V)	uvedeno na typovém štítku výrobku
Příkon (W)	uvedeno na typovém štítku výrobku
Hmotnost (kg)	cca 8,4
Objem mísy (l)	6,7 / 3,5
Objem nádoby mixeru (l)	1,5
Spotřebič třídy ochrany	I.
Příkon ve vypnutém stavu je	0 W
Příkon v stand-by (pohotovostním) režimu je	< 0,8 W

Hlučnost: Deklarovaná hladina akustického výkonu je 83 dB(A) re 1pW

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

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

HOUSEHOLD USE ONLY. DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS. Pouze pro použití v domácnosti. Neponořovat do vody nebo jiných tekutin.	
	TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, ARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY. Nebezpečí udušení. Nepoužívejte tento sáček v kolébkách, postýlkách, kočárcích nebo dětských ohrádkách. PE sáček odkládejte mimo dosah dětí. Sáček není na hraní.
	POZOR: NEVSUNUJTE DO PROSTORU PRSTY ANI JINÉ PŘEDMĚTY
	UPOZORNĚNÍ
	Čtěte návod k obsluze
	Nesmí být likvidováno společně s komunálním odpadem

SK – Kuchynský robot

eta 2038

KULINER

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 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 zaneste spotrebič do odborného servisu na preverenie jeho bezpečnosti a funkcie.
- Pri manipulácii s príslušenstvom, zvlášť pri jeho nasadzovaní a vyberaní z nádob a pri jeho čistení, postupujte opatrne, niektoré príslušenstvo je ostré. Pri nesprávnom používaní spotrebiča, ktoré nie je v súlade s návodom na obsluhu, existuje riziko poranenia
- Spotrebič, jeho kábel ani zástrčku nikdy neponárajte do vody (ani čiastočne). Zároveň zabráňte ich poliatí.
- 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, moteloch a iných obytných prostrediach, v podnikoch zaisťujúcich nocľah s raňajkami v poľnohospodárstve)! 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!**
- 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 **B1** 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 zatláčadlo.
- Neprekračujte maximálny čas nepretržitého chodu spotrebiča, pozri tabuľku! 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).
- 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.
- Ak začne prístroj nadmerne vibrovať, znížte rýchlosť alebo ho úplne vypnite a odoberte časť surovín.
- Príslušenstvo nezasúvajte do žiadnych telesných otvorov.
- Príslušenstvo zložte presne podľa pokynov v návode na obsluhu, akékoľvek iné kombinácie zloženia strojčekov sú z hľadiska správnej funkcie neprípustné!
- Ak sa spracúvané potraviny začnú zachytávať na príslušenstve (napríklad na šľahacích metlách, miesiacich hákoch, noži), 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 misy nevyvíjajte príliš veľký tlak na rukoväť.
- Ak je nasadený prídavný strojček, neodklápajte multifunkčnú hlavu!

- Nedvíhajte a neprenášajte robot za rukoväť misy, ale vždy použite prelisy na dne pohonnej jednotky! Pri prenášaní stlačte a držte tlačidlo **A16** - zamedzíte tak nechcenému stlačeniu tlačidla **A2** a otvoreniu multifunkčnej hlavy.
- Najskôr robot vypnite a až potom odklopte jeho multifunkčnú hlavu.
- Ak mixér nepoužívate, kryt **A11** musí byť riadne upevnený.
- Dbajte na to, aby sa Vaše vlasy, odev a doplnky sa nedostali do nebezpečnej blízkosti rotujúcich časti, 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 nezakopnú.
- 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 strojčekov a príslušenstva (napr. **znehodnotenie potravín, poranenie, porezanie**) a nie je zodpovedný za spotrebič v prípade nedodržania vyššie uvedených bezpečnostných upozornení.

Upozornenie!
Neoddeliteľnou súčasťou tohto návodu je aj **tabuľka s obsahom balenia** (TAB) podľa príslušného modelu robota a **návod na príslušenstvo** (AC).

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. Nesmú sa snímať nožičky. El. zásuvka musí byť dobre prístupná, aby bolo možné robot v prípade nebezpečenstva ľahko odpojiť.

III. 1) KUCHYNSKÝ ROBOT A PRÍSLUŠENSTVO

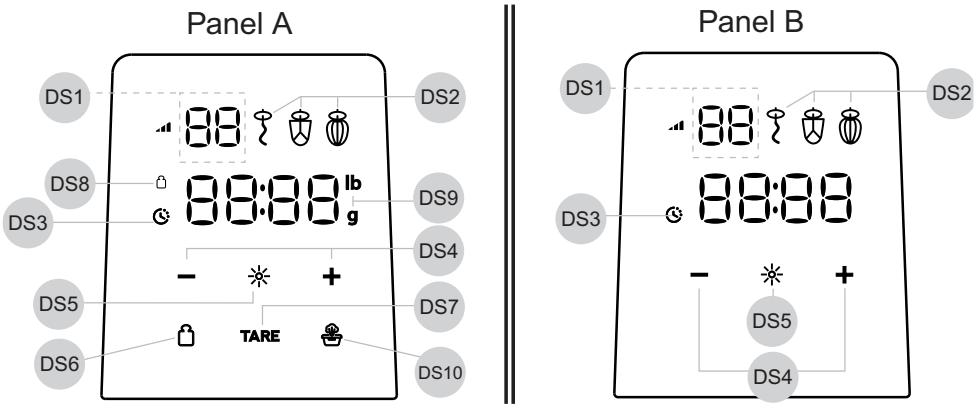
Popis (obr. 1)

A1 – Hlavný spínač
A2 – Uvoľňovacie tlačidlo multifunkčnej hlavy
A3 – Otočný regulátor rýchlosti
A4 – Svetelná signalizácia prevádzky
A5 – Tlačidlo PAUZA/START
A6 – Spodný vývod pre nástavce C1 – C3
A7 – Čelný vývod pre príslušenstvo
A8 – Uvoľňovacie tlačidlo
A9 – Odnímateľný kryt
A10 – Multifunkčná hlava
A11 – Kryt
A12 – Vývod pre príslušenstvo (**F**)
A13 – Napájací kábel
A14 – Svetlo
A15 – Zdierka pripojenia vákuovačky
A16 – Poistka proti stlačeniu tlačidla **A2**

B1 – Nerezová misa (6,7 l)
B2 – Kryt misy
B3 – Kryt plniaceho otvoru
B4 – Nerezová misa (3,5 l)
B5 – Kryt misy

OVLÁDACÍ PANEL S DOTYKOVÝMI TLAČIDLAMI

DS1 – Nastavená rýchlosť
DS2 – Vhodné príslušenstvo pri danej rýchlosti
DS3 – Ikona aktívneho odpočtu času DS4 – Tlačidlá nastavenia času
DS5 – Tlačidlo svetla
DS6 – Tlačidlo váženia
DS7 – Tlačidlo dovažovania TARE
DS8 – Ikona aktívneho váženia
DS9 – Nastavená jednotka hmotnosti
DS10 – Tlačidlo vákuovania



Poznámka

- Jednotlivé modely **KULINER** môžu mať rôzne varianty ovládacieho panelu v závislosti na tom, či obsahujú integrovanú váhu a vákuovaciu jednotku. Táto informácia je uvedená v dokumente **tabuľka s obsahom balenia** TAB.

OVLÁDANIE KUCHYNSKÉHO ROBOTA

VYKLOPENIE/SKLOPENIE MULTIFUNKČNEJ HLAVY (OBR. 2)

Stlačením uvoľňovacieho tlačidla **A2** zodvihnete hlavu smerom hore (v zapnutom stave zobrazí displej OPEN). Opätovným stisnutím a stlačením smerom dole hlavu sklopíte.

ZAPNUTIE/VYPNUTIE ROBOTA

Pred zapnutím zasuňte vidlicu napájacieho kábla **A13** do el. zásuvky a robot zapnite stlačením hlavného spínača **A1** do polohy (**I**) (zaznie zvuková signalizácia, rozsvieti sa ovládací panel a svetelná signalizácia **A4**). Teraz je robot v pohotovostnom režime. Samotné spustenie potom vykonáte otáčaním regulátora rýchlosti **A3**. Po ukončení spracovania robot vypnite otočením regulátora **A3** do polohy **0**, hlavný spínač **A1** prepnite do polohy (**O**) a odpojte od el. siete.

ZÁKLADNÉ OVLÁDANIE

Pootočením regulátora rýchlosti **A3** zvoľte niektorú z rýchlostí v rozsahu 1 - 12. Na krátkodobé spustenie najvyššej rýchlosti (12) je možné regulátor nastaviť pootočením doľava 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.
Hneď ako sa robot spustí, displej začne zobrazovať dobu chodu aktuálneho spracovania. Činnosť môžete prerušiť a opätovne spustiť stlačením tlačidla **A5** (displej zobrazí PAUS).

Poznámky

- Nastavená rýchlosť je zobrazená na paneli v **DS1**.
- Zobrazené príslušenstvo **DS2** ukazuje, ktoré nadstavce sú vhodné na spracovanie surovín pri aktuálne zvolenej rýchlosti. Hneď ako niektorá ikona nadstavca začne blikať, znamená to, že aktuálna rýchlosť je pre tento nadstavec posledná vhodná (teda hraničná).

Upozornenie

- Ak dôjde k preťaženiu robota, signalizácia **A4** sa rozsvieti na červeno so sprievodom zvukových signálov. V takom prípade znížte rýchlosť, alebo odoberte časť spracovávaných surovín.
- Ak sa na displeji zobrazí nápis SERV (prípadne v spojení s chybami **E1** a pod.), robot vypnite, odpojte od el. siete a nechajte aspoň hodinu vychladnúť. Potom ho opätovne zapnite. Ak sa bude problém opakovať, kontaktujte servisné stredisko.

FUNKCIA ČASOVAČA

Stlačením tlačidiel **DS4** pridajte (+) alebo uberte (–) v kroku po 30 sek. požadovanú dobu spracovania surovín. Potom pomocou otočného regulátora **A3** nastavte požadovanú rýchlosť. Robot zaháji činnosť a po uplynutí nastavenej doby sa vypne (zaznie zvukový signál a displej zobrazí END).

Poznámky

- Maximálne nastavenie doby chodu je 10 minút. V priebehu odpočtu je možné pomocou tlačidiel **DS4** čas priebežne meniť.
- Pre opätovné zapnutie je nutné po ukončení odpočtu otočiť regulátor **A3** do vypnutej polohy (**0**).

ROZŠÍRENÉ FUNKCIE PLATNÉ IBA PRE MODELY S PANELOM A

A) FUNKCIA VÁŽENIA

Váha disponuje unikátnou funkciou váženia a dovažovania pridávaných surovín. Funkciu aktivujete stlačením tlačidla váženia **DS6** - váha sa spustí už skalibrovaná, displej zobrazí 0000. Ak chcete pridať ďalšiu surovinu, stlačte tlačidlo **DS7** a až potom ju pridajte. Potom môžete buď regulátorom **A3** priamo nastaviť rýchlosť a začať suroviny spracovávať, alebo pomocou tlačidiel **DS4** nastaviť požadovanú dobu chodu, viď. vyššie. Funkciu prerušíte miernym vychýlením ovládacieho kotúča z nulovej polohy alebo tlačidlami **DS4**.

Poznámky

- **Minimálna hmotnosť váženého predmetu musí byť >5 g!**
- Jednotky váženia (kg a lb) je možné zmeniť dlhým stlačením tlačidla váženia **DS6**.
- Režim váženia je možné aktivovať z pohotovostného režimu alebo v priebehu činnosti po stlačení tlačidla PAUZA **A5**.
- Režim váženia je možné opustiť tiež krátkodobým otočením regulátora **A3**.
- Nepreťažujte váhu. Pri preťažení sa na displeji zobrazí "OVER".

B) FUNKCIA VÁKUOVANIA

Odsávaciu hadičku pripojte do zdierky pre **A15**. Potom v pohotovostnom režime stlačením tlačidla vákuovania **DS10** zahájite odsávanie, displej zobrazí nápis **VACU**. Hneď ako vákuovačka dosiahne podtlak cca 60 kPa, odsávanie sa ukončí, displej zobrazí E**ND**.
Ak nie je z nejakého dôvodu možné cieľového podtlaku dosiahnuť do 2 minút, odsávanie sa preruší tiež. Odsávanie prerušíte opätovným stlačením tlačidla **DS10**.

Upozornenie

- Okrem dodaného príslušenstva nájdete ďalšie kompatibilné príslušenstvo pre vysávač uvedené v dokumente tabuľka s obsahom balenia. TAB

OSTATNÉ SPOLOČNÉ FUNKCIE

Osvetlenie nádoby (svetlo A14)

Stlačením tlačidla svetla **DS5** zapnete alebo vypnete osvetlenie nádoby, ktoré sa nachádza zo spodnej strany multifunkčnej hlavy.

Zvuková signalizace

Stlačenie niektorého z tlačidiel ovládacieho panelu, alebo napr. ukončenie spracovania je sprevádzané zvukovým signálom. Ak chcete túto signalizáciu vypnúť (alebo späť zapnúť), stlačte dlho tlačidlo svetla **DS5**.

Funkcia automatického vypnutia

Robot má 2 varianty funkcie automatického vypnutia:

a) **Režim spánku** – po 10 min. nečinnosti sa robot prepne do režimu spánku - displej sa vypne a pomaly pulzuje signalizácia **A4**. Režim opustíte tlačidlom **A5** PAUZA/START.

b) **Prerušenie činnosti** – po odpočte max. 10 min. činnosti robota, sa práca robota automaticky preruší a robot sa vypne do pohotovostného režimu (displej zobrazí END a zaznie zvukový signál). Pre možnosť opätovného zapnutia je nutné najprv otočiť regulačný kotúč späť do polohy **0**.

POISTKA NÁSTAVCOV MULTIFUNKČNEJ HLAVY

Pre demontáž a odobratie nástavcov z čelného vývodu **A7** hlavy pohonnej jednotky postupujte opačným spôsobom, než pri ich inštalácii. Pred odobratím z hlavy pohonnej jednotky je však nutné najprv stlačiť uvoľňovacie tlačidlo **A8**.

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

III. 2) ŠĽAHAJÚCA, MIEŠAJÚCA METLA, HNETACÍ HÁK

Popis (obr. 1)

C1 – Miešajúca metla
C2 – Šľahajúca metla (drôtová)
C3 – Hnetací hák
C6 – Kľúč

Bezpečnostné upozornenia a odporúčania

- Vzhľadom k veľkosti pracovnej misy vezmite na vedomie, že spotrebič nedokáže dostatočne vyšľahať / spracovať veľmi malé množstvo surovín. Pre optimálny výsledok vyberte suroviny o celkovej hmotnosti aspoň 300 g (pri zhotovení snehu z vaj. bielka min 2 vajcia).
- Misu nikdy úplne nenaplňujte vodou či inou tekutinou. Rešpektujte maximálnu povolenú kapacitu (pozri tabuľku použitie, kap. IV.).
- Pri odklápaní multifunkčnej hlavy kontrolujte / brzdite ju pohybmi rúk.
- Robot je vybavený bezpečnostným spínačom, ktorý v prípade odklopenia multifunkčnej hlavy (za chodu) preruší činnosť a displej zobrazí OPEN. Po sklopení hlavy do pracovnej polohy sa nápis na displeji zmení na PAUS. Na pokračovanie v spracovaní je nutné stlačiť tlačidlo PAUZA **A5**.

ZOSTAVENIE PRE PRÁCU S NADSTAVCAMI

Robot zostavte podľa inštrukcií v obrázku č. 2, 3 a 4 tak, že zdvihnete multifunkčnú hlavu smerom nahor, na jej spodnú stranu nasadíte kryt misy (najprv ho nasuňte stranou v jeho zadnej časti (oproti plniacemu otvoru) a potom miernym zatlačením smerom hore nasaďte aj druhú stranu (pri plniacom otvore); správne umiestnenie je sprevádzané cvaknutím), naplnenú misu potom umiestnite na spodnú časť robota. Potom do vývodu vložte zvolený nadstavec a multifunkčnú hlavu sklopte do pracovnej polohy. Pri demontáži / výmene nadstavca postupujte opačným spôsobom.

NASTAVENIE OPTIMÁLNEJ VÝŠKY NADSTAVCOV (OBR. 8)

Ak nástavce narážajú na dno misy alebo nedosahujú na prímesi na dne misy, je nutné nastaviť ich správnu výšku. **Postupujte nasledovne**: Najprv do robotu vložte požadovaný nadstavec, prázdnu misu a multifunkčnú hlavu **A10** sklopte do pracovnej polohy. Potom držte nadstavec jednou rukou, druhou povoľte maticu nástavca kľúčom **C6**. Výšku potom zriaďte ručným otáčaním nadstavca v smere alebo proti smeru hodinových ručičiek. Nástavec sa bude vysúvať smerom nadol alebo zasúvať dovnútra vývodu. Nástavec by mal byť čo najbližšie dnu a stenám misy, ale nesmie sa ich dotýkať. Po nastavení výšky riadne utiahnite maticu.

POUŽITIE

A) Šľahanie

- Šľahaciu metlu **C2** používajte pre šľahanie šľahačky, vajec, vaječných bielkov.
- V závislosti na množstve, druhu a kvality potraviny prispôsobujte rýchlosť spracovania v rozsahu **1** až **12**.
- Maximálne množstvo surovín určených na jednu dávku je 1,4 l (**B1**) // 0,5 l (**B4**).
- Nikdy šľahaciu metlu nepoužívajte na hnetenie ťažkých ciest alebo miešanie ľahkých ciest!

B) Miešanie

- Miešajúcu metlu **C1** používajte pre ľahká cesta, tortové zmesi, sušienky, polevy, náplne, zemiakovú kašu a pod.
- V závislosti na množstve, druhu a kvality potraviny prispôsobujte rýchlosť spracovania v rozsahu **1** až **8**.
- Maximálne množstvo spracovávaného množstvo prísad na jednu dávku je cca 3 kg (**B1**) // 1,5 kg (**B4**).
- Miešajúca metla nikdy nepoužívajte na hnetenie ťažkých ciest!

C) Miesenie

- Hnetací hák **C3** používajte pre miesenie krehkých / ľahších / ťažších ciest.
- V závislosti na množstve, druhu a kvality potraviny prispôsobujte rýchlosť spracovania v rozsahu **1** až **3**.
- Pri príprave väčšieho množstva cesta ho spracujte v niekoľkých dávkach. Maximálne množstvo spracovávaného množstvo prísad na jednu dávku je cca 2 kg (**B1**) // 1 kg (**B4**). Nepripravujte viac ako štyri dávky za sebou. Pred ďalším použitím urobte aspoň 30 min. prestávku.

III. 3. SKLENENÝ MIXÉR (F)

Popis (obr. 6)

F1 – Veko nádoby
F2 – Podstavec nádoby
F3 – Nôž
F4 – Tesnenie noža
F5 – Odnímateľná zátka
F6 – Sklenená nádoba
F7 – Vtláčadlo
F8 – Aretácia
F9 – Aretačné tlačidlo

Bezpečnostné upozornenia a odporúčania

- Nenechávajte mixér v chode bez potraviny!
- 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 odnímete 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.
- Nepoužívajte aretáciu **F8** ako držadlo na prenášanie mixéra.

ZOSTAVENIE

Mixér zostavte a nasaďte na vývod pre mixér **A12** podľa obrázkov 6 a 7 (pri nasadzovaní ho najprv umiestnite proti nasadzovacím značkám ● ⬤ ● a potom ho stlačte a pootočením uzamknite v koncovej polohe). 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. Podstavec **F2** riadne utiahnite, až kým tlačidlo **F9** nezacvakne!

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 nasaďte na robot, nastavte maximálne otáčky a spustite 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 pyré a pod. Zložte veko, vložte alebo vlejte potravinu do nádoby a nasaďte 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** až **12**.

Tipy

- Za chodu možno pridávať iba tekuté prísady (napr. voda, mlieko, olej, atď.).
- 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 20 x 20 x 30 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.
- Tvrdé suroviny (napr. Strukoviny, sójové bôby a pod.) Pred spracovaním namočte do vody.

IV. TABUĽKA POUŽITIA SPOTREBIČA A PRÍSLUŠENSTVA

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

Príslušenstvo	Potravina		Max.množstvo B1 (6,7 l)	Max.množstvo B4 (3,5 l)	Čas (min)	Rýchlosť
Metla na miesenie (C1)	**Recept / spolu**	Múka hladká	1200 g (1600 ml)	600 g (800 ml)	2 až 5	**1** až **8**
		Práškový cukor	600 g (750 ml)	300 g (375 ml)		
		Mlieko	480 ml	240 ml		
		Vajcia	9 ks (cca 400 ml)	4 ks (cca 180 ml)		
		Olej	250 ml	125 ml		
		Celkový objem	3500 ml	1700 ml		
Šľahacia metla (C2)	Smetana (vrátane 38% tuku)		1400 ml	500 ml	10	**1** až **8**
	Bielka		17 ks	8 ks	5	**12**
Hnetací hák (C3) (recept na chleba / * bezplepkový)	**Recept / spolu**	Múka	1200 g	600 g	1 minútu na **1** , potom vyššou rýchlosťou (max **3**) po dobu 4 minút	
		Soľ	12 g	6 g		
		Droždie	15 g / * 40 g	8 g / * 20 g		
		Cukor	10 g / * 0 g	5 g / * 0 g		
		Voda	750 g / * 700 g	375 g / * 350 g		
		Sadlo	10 g / * 0 g	5 g / * 0 g		
Mixér (F)	Mlieko		1000 ml		2	**1** až **12**
	Mrkva (max. 4 cm)		250 g			
	Lad (30 x 20 x 20 mm)		340 g			

V. ÚDRŽBA

Pri údržbe a čistení nepoužívajte drsné a agresívne čistiace prostriedky! Dbajte na to, aby dosadacie plochy a tesniace prvky príslušenstva boli čisté a funkčné. Na čistenie nasledujúcich dielov môžete použiť umývačku riadu - príslušenstvo **B2, B3, B5, C1-C3**, celý mixér **F** okrem odnímateľného noža **F3** a **F1**. Niektoré potraviny môžu určitým spôsobom príslušenstvo zafarbiť. To však nemá na funkciu spotrebiča žiaden vplyv a nie je dôvodom k reklamácii!. Toto zafarbenie zvyčajne za určitú dobu samo zmizne.
Výlisky z plastu nikdy nesušte nad zdrojom tepla (napr. **kachle, el. / plynový sporák**).

1) Multifunkčná hlava a telo robota A

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

2) Nerezová misa B1 / B4

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

Poznámka

- Nerezová misa je vyrobená z kvalitných materiálov, ktoré umožňujú aj umývanie v umývačke riadu. Intenzívne umývacie cykly a chemické prostriedky v umývačke však môžu časom povrch materiálu ovplyvniť. Preto pre zachovanie povrchových vlastností a dlhú životnosť odporúčame šetrnejšie ručné umývanie.

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

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

4) 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. 6.

Postup pre výmenu tesnení

Postupujte podľa obr. 6. Ak je tesnenie **F4** opotrebované alebo poškodené nahraďte ho novým (zhodného typu ETA 102800260).

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 +420 545 120 545 alebo na internetovej adrese www.eta.sk. | info@eta.cz

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

VI. SKLADOVANIE

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

VII. EKOLÓGIA

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

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.

VIII. TECHNICKÉ ÚDAJE

Napätie (V)	uvedené na typovom štítku výrobku
Príkon (W)	uvedené na typovom štítku výrobku
Hmotnosť (kg) cca	cca 8,4
Objem nádoby (l)	6,7 / 3,5
Objem nádoby mixéra (l)	1,5
Spotrebič triedy ochrany	I.
Príkon vo vypnutom stave je	0 W
Spotreba energie v pohotovostnom režime (spánok) je	< 0,8 W

Deklarovaná hodnota emisie hluku tohto spotrebiča je 83 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. Uvedené obrázky sú len ilustračné.

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

HOUSEHOLD USE ONLY. DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS. Len na použitie v domácnosti. Neponárať do vody alebo iných tekutín.	
 	TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, ARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY. Nebezpečenstvo udusenia. Nepoužívajte toto vrecúško v kolískach, postieľkach, kočíkoch alebo detských ohrádkach. PE vrecko odkladajte mimo dosahu detí. Vrecko nie je na hranie.
	POZOR: NEVSÚVAJTE DO PRIESTORU PRSTY ANI INÉ PREDMETY
	UPOZORNENIE
	Čítajte návod na obsluhu
	Nesmie byť likvidované spoločne s komunálnym odpadom

EN – Food Processor

eta 2038

KULINER

USER'S MANUAL

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

I. SAFETY NOTICE

- Consider the instructions in the user's manual as a part of the appliance and provide it to other users of the appliance.
- Check that the voltage on the type label corresponds to the voltage in your electric power socket.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its power cord away from children. Children shall not play with the appliance.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- If the power cord of the appliance is corrupted, it has to be replaced, by the manufacturer, its service technician or a similarly qualified person so as to prevent dangerous situations.
- Before exchanging any accessories or accessible parts that are moving during use, before assembly and disassembly, before cleaning and maintenance or after finishing the work, switch off the appliance and disconnect it from mains by unplugging the power cord plug from the electrical socket!
- Always unplug the appliance from power supply if you leave it unattended and before assembly, disassembly or cleaning.
- Never use the appliance if the power cord or power plug are damaged, if the appliance is not correctly operating or if it has fallen on the floor and been damaged, or if it has fallen into water. In such cases take the appliance to a professional service centre to verify its safety and correct function.
- When handling the appliance, especially during installation of any accessories, removing food from containers and cleaning, please proceed carefully – some accessories are sharp. Injury is imminent if the appliance is used contrary to the operation manual.
- Never immerse the appliance, its cable or plug in water or other liquids (even partially). Also, prevent them from getting wet.
- **Do not insert the power plug into the electric power socket and do not pull it out of the electric power socket with wet hands or by pulling on the power cord!**

- When the appliance is in operation, prevent pets, plants or insects to get in contact with it.
- Do not plug the power cord in the electrical socket and do not unplug it with wet hands or by pulling the power cord!
- The appliance is intended for home use and for similar purposes (in shops, offices and similar sites, in hotels, motels and other residential premises, or in facilities providing bed and breakfast service, in agriculture). It is not intended for commercial use!
- Watch the appliance for the entire time of food processing!
- Do not place any objects on the top of the appliance.
- Only use the appliance in the working position at places with no risk of overturning and in a sufficient distance from other objects (such as **curtains, drapes**, etc.), heat sources (e.g. **fireplace, heater, stove, cooker, radiators, hot air ovens, grills**) and wet surfaces (e. g. **sinks, wash basins**).
- This appliance is not intended for outdoor use.
- The appliance must not be used in a damp or wet environment and in any environment with the danger of fire or explosion (premises where chemicals, fuels, oils, gases, paints and other flammable or volatile materials are stored).
- **Never immerse the drive unit (or any part of it) in water!**
- Before preparation, remove possible packages from food (e.g. **paper, a PE bag**, etc.).
- Do not turn on the appliance without any ingredients inside!
- Always use only one function of the appliance, never turn on several functions at the same time (e.g. processing food in the bowl **B1** and at the same time in the blender **F**).
- Do not exceed the maximum time of uninterrupted operation – see the table.
  Never exceed the total time of 30 minutes of uninterrupted operation. Then let the food processor cool down for at least 30 minutes.
- Before connecting the appliance to the mains, make sure it is turned off.
- Your foot processor is fitted with an electronic speed sensor control that is designed to maintain the speed under different load conditions. You may therefore hear some variation in speed during the operation as the foot processor adjusts to the load and speed selected - this is normal.
- The appliance is equipped with thermal safety fuse which disconnects current supply incase of engine overloading. If it occurs, unplug the appliance and let the appliance get cooled.
- For safety reasons, it is not possible to exchange the attachments while the drive unit is in operation.
- If the processed foods stick to the accessories (e.g. **whisks, kneading hooks, blender blades**), lid or container, turn off the appliance and clean the accessories carefully with a spatula.
- Do not insert accessories into any body cavities.
- When assembling accessories, carefully follow the instructions for use. Any other assembly combinations are not permissible, otherwise the appliance shall not properly work!
- Before removing accessories from the drive unit, allow the rotating parts to stop completely.
- When mounting or removing the bowl, do not apply much pressure on the bowl handle.
- Do not lift and carry the food processor using the bowl handle, but always use the recesses at the bottom of the drive unit! When carrying, press and hold the **A16** button - this will prevent you from accidentally pressing the **A2** button and opening the multifunction head.
- Prevent your hair, clothing and accessories from getting too close to the rotating parts to prevent catching and winding them!
- Should excessive vibration occur when using this attachment, either reduce the speed or stop the machine and remove some of the contents.

- **ATTENTION**: Do not use this processor in series with an external timer, remote controller or any other device that switches on the appliance automatically, since a fire risk exists when the processor is accidentally covered or displaced at the moment it switches on.
- When not using the blender, the **A11** cover must be properly secured.
- Make sure that the power cord does not come into contact with the rotating part of the appliance.
- The power cord must not be damaged by sharp or hot objects, by an open flame and it must not be submerged under water.
- Never place it on hot surfaces and do not leave it hanging over the edge of a table or a work bench. If the cord is brushed against or pulled by for example children the appliance may tip over or be pulled down and lead to serious injuries!
- If the use of an extension cord is necessary, then it must not be damaged and must meet the valid norms in force.
- Only use the appliance with original accessories from the manufacturer.
- Use this appliance only for the purpose for which it was designed as specified in this user's manual. Never use the appliance for any other purpose.
- **WARNING**: There is a risk of injury in case of incorrect use (not in accordance with the manual) of the appliance.
- All text in other languages and pictures shown on the packaging, or the product itself, are translated and explained at the end of this language mutation.
- The manufacturer takes no responsibility for damages and injuries caused by the incorrect use of supplementary machines and accessories (e.g. **ruining of foods, injury, cuts**) and takes no responsibility on the appliance in the case that the above safety notices were not followed.

Notice!
An integral part of this manual is also a **table with the contents of the robot** TAB package and **instructions for accessories** AC.

II. PREPARATION AND USE

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

III. 1) FOOD PROCESSOR AND ATTACHMENT

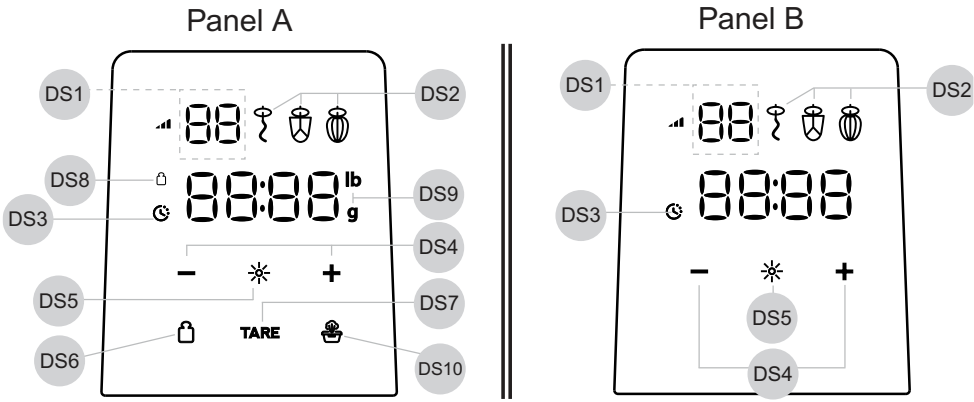
Description (Fig. 1)

A1 – ON/OFF button
A2 – Multifunction head release button
A3 – Speed regulating knob
A4 – Operation light signalisation
A5 – PAUSE/START button
A6 – Bottom mount for adapters C1 – C3
A7 – Front mount for attachments
A8 – Release button
A9 – Removable cover
A10 – Multifunctional head
A11 – Cover
A12 – Mount for attachments (**F**)
A13 – Power cord
A14 – The Light
A15 – Vacuum sealer connection socket
A16 – Fuse against pressing the **A2** button

B1 – Stainless bowl (6,7 l)
B2 – Bowl lid
B3 – Feed tube cover
B4 – Stainless steel bowl (3,5 l)
B5 – Bowl lid

CONTROL PANEL WITH TOUCH BUTTONS

DS1 – Set speed
DS2 – Suitable accessories at the given speed
DS3 – Active time countdown icon
DS4 – Time set button
DS5 – Light button
DS6 – Weighing button
DS7 – TARE button
DS8 – Active weighing icon
DS9 – Set unit of mass
DS10 – Vacuuming button



Note

- Each KULINER model may have different variants of the control panel, depending on whether they include an integrated scale and a vacuum unit. This information is provided in the **table of contents** document (TAB).

FOOD PROCESSOR CONTROL

FLIP/FOLD MULTIFUNCTION HEAD (OBR. 2)

Press the release button **A2** to lift the head upwards (display will show OPEN when on). Press again and press down to lower the head.

FOOD PROCESSOR TURN ON/OFF

Before turning on, insert the plug of the power cable **A13** into the electrical outlet sockets and switch on the robot by pressing the **A1** ON/OFF button to position (I) (a sound signal will sound, the control panel and light signal **A4** will light up). Now, the food processor is in stand-by mode. Turn on the food processor by turning the **A3** regulator.
After processing, turn off the robot by turning the regulator **A3** to position **0**, switch the main switch **A1** to position (**O**) and disconnect from the power supply networks.

BASIC CONTROL

Turn speed regulator **A3** to select one of the speeds in the range 1 – 12. For a short-term start of the highest speed (12), the regulator can be set by turning it to the left to the "**P**" (PULSE) position.

The regulator must be manually held in this position. When it is released, it automatically returns to position **0** and rotation stops.
As soon as the food processor starts, the display starts showing the running time of the current processing. You can pause and restart the activity by pressing the **A5** button (the display will show PAUSE).

Notes

- Set speed is shown on the control panel in **DS1**.
- The displayed accessories **DS2** show which attachments are suitable for ingredients processing at the currently selected speed. As soon as an extension icon starts flashing, it means that the current speed is the last suitable for this extension (i.e. borderline).

CAUTION

- If the robot is overloaded, the **A4** signal lights up red accompanied by sound signals. In this case, reduce the speed or remove part of the processed raw materials.
- If SERV appears on the display (or in connection with errors **E1**, etc.), switch off the robot, disconnect it from the power supply network and leave to cool for at least an hour. Then turn it back on. If the problem persists, contact the service center.

TIMER

Press the **DS4** buttons to add (+) or subtract (–) in 30 second increments the desired raw material processing time. Then use the rotary regulator **A3** to set the desired speed.
The robot will start working and after the set time has passed, it will turn off (a sound signal will sound and the display will show END).

Notes

- The maximum running time setting is 10 minutes. During the countdown, the time can be continuously changed using the **DS4** buttons.
- To turn it back on, it is necessary to turn the regulator **A3** to the off position (**0**) after the countdown is finished.

ADVANCED FUNCTIONS ONLY VALID FOR MODELS WITH PANEL A

A) WEIGHING FUNCTION

The scale has a unique function of weighing and importing added ingredients. You activate the function by pressing the **DS6** weighing button - the scale starts already calibrated, the display shows 0000. If you want to add another ingredient, press the **DS7** button before adding it. Then you can either set the speed directly with the **A3** controller and start processing the raw materials, or use the **DS4** buttons to set the required running time, see above. You can interrupt the function by slightly deflecting the control disc from the zero position, or by pressing the **DS4** buttons.

Notes

- **The minimum weight of the weighed object must be >5 g!**
- Weighing units (kg and lb) can be changed by long pressing the **DS6** weighing button.
- Weighing mode can be activated from standby mode, or during operation by pressing the PAUSE **A5** button.
- Weighing mode can also be exited by briefly turning the **A3** regulator.
- Do not overload the weight. In case of overload, "OVER" will appear on the display.

B) VACUUMING

Connect the suction tube to the socket for **A15**. Then in standby mode, press the **DS10** vacuum button to start vacuuming, the display will show VACU. As soon as the vacuuming machine reaches a negative pressure of approx. 60 kPa, suction stops, the display shows END. If for some reason it is not possible to reach the target vacuum within 2 minutes, suction is also interrupted. You can cancel suction by pressing the **DS10** button again.

Caution

- In addition to the supplied accessories, you will find other compatible accessories for the vacuum cleaner specified in the **table of contents document** TAB

OTHER COMMON FUNCTIONS

Bowl lighting (light A14)

Press the **DS5** light button to turn on or off the bowl lighting, located on the underside of the multi-function head.

Sound signalisation

Pressing one of the buttons on the control panel, or e.g. ending processing, is accompanied by a sound signal. If you want to turn off (or back on) this signaling, press and hold the light button **DS5**.

Automatic turn off function

The robot has 2 variants of the automatic shutdown function:

a) **Sleeping mode** – after 10 min. of inactivity, the robot switches to sleep mode - the display turns off and the **A4** signaling slowly pulses. Exit the mode with the **A5** PAUSE/START button.

b) **Activity interruption** – after a countdown of max. 10 min. the robot's operation, the robot's operation is automatically interrupted and the robot switches off to standby mode (the display shows END and a sound signal sounds). In order to be able to switch it on again, it is necessary to first turn the control dial back to position **0**.

MULTIFUNCTIONAL HEAD ATTACHMENT SECURITY SAFEGUARD

In order to disassemble the food processor and to remove the attachments from **A7** front mount for attachments, apply a reverse procedure. Before removing the attachments from the motor unit head, you first have to push the release button **A8**.

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

III. 2) WHIPPING, MIXING WHISK, KNEADING HOOK

Description (Fig. 1)

C1 – Mixing whisk
C2 – Whipping (wire) whisk
C3 – Kneading hook
C6 – Release lever

Safety hints and tips

- With regard to the bowl size, please note that the food processor is not able to sufficiently whip/knead very small amounts of food.

- For optimum results input at least 300 g of food (if you are whisking egg-whites, use at least 2 eggs).
- Never fill the bowl with water or other liquid to the maximum level. Respect the maximum allowed capacity (see the Table of Use, Chapter IV).
- When tilting the multifunctional head upward, control / slow down its rotation by hand.
- The robot is equipped with a safety switch, which, if the multi-functional head is opened (during operation), interrupts the operation and the display shows OPEN. After lowering the head to the working position, the inscription on the display changes to PAUSE. To continue processing, press the PAUSE **A5** button.

ASSEMBLY FOR WORK WITH ATTACHMENTS

Assemble the food processor according to instructions in Figure No. 2, 3 and 4 by lifting the multifunctional head up and putting the bowl lid on its bottom side (first slide it on the side in its back part (opposite the filling hole) and then put on the other side (by the filling hole) with a slight upward push; the correct placement is accompanied by a click). Then put the bowl with the food in the lower section of the food processor. Then install the desired adapter on the mount, and tilt the multifunctional head downward to the working position. Apply reverse sequence to remove/exchange the adapter.

SETTING THE OPTIMUM HEIGHT OF ADAPTERS (FIG. 8)

If the adapter hits the bowl bottom or does not reach the ingredients on the bowl bottom, adjust the height.

Please proceed as follows: First install the desired adapter in the food processor, and tilt the empty bowl and the multifunctional head **A10** downward to the working position. Then hold the adapter in one hand and release the adapter nut by an spanner **C6**. Adjust the height by rotating the adapter clockwise or anticlockwise by hand. The adapter will move downward or upward inside the unit. The adapter end should be as close as possible to the bowl bottom and walls, but must not touch them. After the height is adjusted, properly tighten the nut.

USE

A) Whipping

- Use the whipping whisk **C2** to whip cream, eggs and egg-whites.
- Adjust the processing speed according to the volume, type and quality of the food you are processing, in the interval **1** to **12**.
- The maximum amount of food per processing cycle is 1.4 l (**B1**) // 0.5 l (**B4**).
- Never use the whipping whisk for kneading heavy dough or mixing light dough!

B) Mixing

- Use the mixing whisk **C1** for light dough, cake mixtures, cookies, glazes, fillings, mashed potatoes, etc.
- Adjust the processing speed according to the volume, type and quality of the food you are processing, in the interval **1** to **8**.
- The maximum amount of ingredients per processing cycle is about 3 kg (**B1**) // 1.5 kg (**B4**).
- Never use the mixing whisk for kneading heavy dough!

C) Kneading

- Use the kneading hook **C3** for kneading crispy / light / heavy dough.
- Adjust the processing speed according to the volume, type and quality of the food you are processing, in the interval **1** to **3**.
- If you process a larger amount of dough, process it in several batches. The maximum amount of ingredients per processing cycle is about 2 kg (**B1**) // 1 kg (**B4**). Do not run more than four consecutive cycles. Make a break of at least 30 minutes before you continue.

III. 3) GLASS BLENDER (F)

Description (Fig. 6)

F1 – Container lid
F2 – Container support
F3 – Knife
F4 – Knife sealing
F5 – Removable stopper
F6 – Glass container
F7 – Pusher
F8 – Lock
F9 – Lock button

Safety hints and tips

- Do not let the blender running without any food!
- Never pour boiling liquids in the container. High temperature could damage the container and cause breaking the glass. Always put the lid and stopper on the container before on-switching the appliance. Never remove the container lid **F1** when the motor unit is running.
- Before removing the blender lid or container, wait until the rotating parts completely stop.
- When mixing liquids, never use larger volume than the level marked on the container.
- You may also process hot liquids up to 80 °C, for example sauces or soups.
- Do not use the **F8** lock as a handle to carry the blender.

ASSEMBLY

Assemble the mixer and place it on the outlet for the mixer **A9** according to pictures 6 and 7 (when installing, first place it against the mounting marks (● ⬤ ●) and then press it and turn it to lock it in the end position). Instead of the plug for adding liquids **F5** you can also insert the pusher **F7** in the opening in the lid if you are going to use it. Apply reverse sequence to disassemble the unit and to remove it from the mount. Tighten the **F2** base properly until the **F9** button clicks!

BEFORE THE FIRST USE

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

USE

The blender is designed to mix juices, milk cocktails, soups, sauces, children food and dietetic food, light dough, biscuit dough, puree, etc. Remove the lid, put or pour the food into the container and replace the lid. To press larger pieces of ingredients to the knife, use the pusher **F7**. Always set the speed with regard to the kind and amount of ingredients being processed, and particularly with regard to ripeness of fruit and vegetables.

We recommend that you always switch on the blender to minimum revolutions and then gradually increase the performance as required.
The recommended processing speed is **1** to **12**.

Tips

- When the appliance is in operation, it is only possible to add liquid ingredients (e.g. **water, milk, oil**, etc.).
- If you are going to process larger amount of food, divide it into batches not to overload the motor unit of the multifunctional head.
- Never use the pusher **F7** individually without the lid **F1**.
- Cut tougher substances into small pieces, otherwise the knife **F3** will soon become blunt.
- If you are going to mix ice cubes, their size should not exceed 20 x 20 x 30 mm, otherwise the knife **F3** becomes blunt or the motor unit is overloaded.
- Never fill the container with liquids producing foam (for example milk) up to „**MAX**“ level to prevent overspill. We recommend 1 litre at maximum.
- Soak hard food (such as legumes, soybeans, etc.) in water before further processing.

IV. TABLE OF APPLIANCE USE AND ATTACHMENTS

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

Attachment	Food		Max. amount		Time (min.)	Speed
			B1 (6,7 l)	B4 (3,5 l)		
Mixing whisk (C1)	**Recipe / together**	Plain flour	1200 g (1600 ml)	600 g (800 ml)	2 to 5	**1** to **8**
		Powdered sugar	600 g (750 ml)	300 g (375 ml)		
		Milk	480 ml	240 ml		
		Eggs	9 pcs (400 ml)	4 pcs (180 ml)		
		Oil	250 ml	125 ml		
		Total volume	3500 ml	1700 ml		
Whipping whisk (C2)	Cream (incl. 38 % fat)		1400 ml	500 ml	10	**1** to **12**
	Egg-white		17 pcs	8 pcs	5	**12**
Kneading hook (C3) (bread / * gluten-free bread recipe)	**Recipe / together**	Flour	1200 g	600 g	1 minute at **1**, then higher speed (max. **3**) for 4 minutes	
		Salt	12 g	6 g		
		Yeast	15 g / * 40 g	8 g / * 20 g		
		Sugar	10 g / * 0 g	5 g / * 0 g		
		Water	750 g / * 700 g	375 g / * 350 g		
		Fat	10 g / * 0 g	5 g / * 0 g		
Blender (F)	Milk		1000 ml		2	**1** to **12**
	Carrot (max. 4 cm)		250 g			
	Ice (30 x 20 x 20 mm)		340 g			

V. MAINTENANCE

Do not use harsh and abrasive detergents for maintenance and cleaning! Ensure that the contact surfaces and sealing elements are clean and functional. You can use a dishwasher to clean the following parts - accessories **B2, B3, B5, C1-C3**, the whole blender **F** except the removable blade **F3** and **F1**. Some foods may colour the respective attachment to a certain extent. However this shall not have any effect on the appliance operability and does not constitute a reason to file a complaint! The colouring will usually spontaneously disappear after some time. Never dry plastic mouldings above a heat source (such as **stove, electric/gas oven**).

1) Multifunctional head and food processor body A

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

2) Stainless bowl B1 / B4

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

Note

- The stainless steel bowl is made from high-quality materials, making it suitable for washing in a dishwasher. However, intensive washing cycles and chemical agents in the dishwasher can affect the material's surface over time. Therefore, to preserve its surface properties and ensure a long lifespan, we recommend gentler hand washing.

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

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

4) Blender F

Immediately after use, wash the attachments in hot water with a detergent and let dry out. Knife cleaning procedure: pour about 0.5 l of clear water in the container, switch on the appliance and remove the impurities by several pulses. In the case of larger amount of impurities, repeat the procedure several times, or pour 1 litre of water, add a small amount of detergent and switch on the blender for 1 minute. For easier cleaning, take the knife **F3** from the blender base **F2** according to Fig. 6.

Sealing replacement procedure

Proceed according to Fig. 6. If the sealings **F4** is worn or damaged, replace it with a new one (of identical type ETA 102800260).

More extensive maintenance or maintenance requiring intervention in the inner parts of the appliance must be carried out by professional service! Failure to comply with the instructions of the manufacturer will lead to expiration of the right to repair! Manufacturer contact: info@eta.cz

The information regarding warranty and product repairs you can find on the website www.eta.cz/servis-eu.

VI. STORAGE

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

VII. ENVIRONMENT

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

VIII. TECHNICAL DATA

Voltage (V) / Input power (W)	Shown on the type label of the appliance
Weight (kg) approx.	ca 8,4
Volume of the stainless steel bowl (l)	6,7 / 3,5
Volume of the blender jug (l)	1,5
Protection class of the appliance	I.
Input in off mode is	0 W
Power consumption in stand-by mode (sleep) is	< 0,8 W
Noise level:	Acoustic noise level of 83 dB(A) re 1pW

The manufacturer reserves the right to change the technical specifications and accessories for the respective models. Product images are for illustrative purposes only.

WARNINGS AND SYMBOLS USED ON THE APPLIANCE, PACKAGING OR IN THE INSTRUCTIONS MANUAL:

HOUSEHOLD USE ONLY. DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS.	
	TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, ARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY.
	CAUTION: DO NOT PUT FINGERS OR OTHER ITEMS INSIDE
	CAUTION
	Please read the instructions manual
	It is not allowed to dispose it together with communal waste

HU – Konyhai robotgép

eta 2038

KULINER

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

Köszönjük, hogy termékünket választotta. A készülék használata előtt nagyon figyelmesen olvassa el ezt a használati útmutatót, és lehetőség szerint a pénztári bizonylattal, csomagolással és a csomagolás belső részeivel együtt gondosan őrizze meg.

I. BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉS

- Az útmutató utasításait tekintse a készülék tartozékaként és juttassa el azt a készülék bármilyen további felhasználójának!
- Ellenőrizze, hogy a típustáblán levő feszültségérték megegyezik–e az Ön elektromos dugaszolóaljzatában levő feszültséggel! A csatlakozóvezeték villásdugóját csak a szabvány szerint helyesen bekötött és földelt dugaszolóaljzatba szabad becsatlakoztatni!
- Ezt a készüléket gyerekek nem használhatják! Tartsa a készüléket és a tápkábelét gyerekektől távol! Gyerekek nem játszhatják a készülékkel!
- Csökkent fizikai, érzékszervi, vagy mentális képességekkel bíró, valamint kevés tapasztalattal rendelkező emberek csak akkor használhatják a készüléket, ha felügyelet alatt vannak, kaptak felvilágosítást a készülék biztonságos használatáról és megértették az esetlegesen fellépő veszélyeket!
- Ha a készülék csatlakozóvezetéke megsérül, akkor azt a gyártó cég, annak szervíz szakembere, vagy hasonló minősítéssel rendelkező más személy cserélje ki, hogy ezzel elkerülhesse a veszélyes helyzet kialakulását!
- A tartozékok, vagy más részek cseréje előtt, összeszerelés, vagy szétszrelés előtt, tisztítás, vagy karbantartás előtt, valamint a munka befejezése után kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a tápkábelt az elektromos hálózatból!
- Mindig válassza le a készüléket az elektromos hálózatról, ha a készülék felügyelet nélkül marad, továbbá annak beszerelése, leszerelése vagy tisztítása előtt.
- Soha ne használja a készüléket, ha sérült a tápkábel, vagy a csatlakozó, ha nem működik megfelelően, vagy ha földre esett és megsérült! Ilyen esetben vigye a készüléket szakszervizbe és ellenőriztesse, biztonságos–e!
- A tartozékok használatánál, első sorban a tartozékok elhelyezésénél, eltávolításánál, vagy tisztításánál legyen nagyon óvatos, mert a tartozékok élesek! Nem megfelelő használat esetén, mely a használati utasításokban leírtakkal nem egyezik meg, sérülés veszély léphet fel!

- A készüléket, a kábelét és a csatlakozót soha ne merítse vízbe (még részlegesen sem). Ügyeljen arra is, hogy ezek ne legyenek leöntve
- A készülék működése közben kerülje a készülék és az otthoni állatok, virágok, vagy rovarok közötti kontaktust!
- A tartozékokat ne dugja be egyetlen testnyílásba sem.
- A tápkábel villásdugóját soha ne dugja a csatlakozóaljzatba, illetve soha ne húzza onnan ki nedves kézzel, vagy a kábelénél fogva!
- Az ön robotgépe elektromos sebességérzékelő vezérlővel van ellátva, amely fenntartja a sebességet a terhelés változása mellett. Ezért hallhat némi változást a robotgép működésében, amint az alkalmazkodik a kiválasztott terheléshez és sebességhez – ez normális.
- A termék otthoni és hasonló (üzletekben, irodákban és más hasonló munkahelyeken, szállodákban, motelekben és más hasonló helyiségekben, „bed and breakfast“ típusú szállodákban, mezőgazdaságban, használatra szánt)! Nem kereskedelmi használatra!
- Ellenőrizze a készüléket a teljes készítési idő alatt!
- Ne tegyen a készülékre semmilyen tárgyakat!
- A készüléket csak munkahelyzetben szabad használni olyan helyeken, ahol nem fenyeget annak felborulása, és elegendő távolságban van más tárgyaktól (mint amilyenek pl. **függöny, drapéria**, stb.), hőforrásoktól (pl. **kandalló, kályha, tűzhely, főzőlap, forrólevegős sütő, grill**) és nedves felületektől (pl. **mosogatótál, mosdó**)!
- A készüléket nem szabad külső térben alkalmazni!
- A készüléket nem szabad nedves, vizes helyeken, valamint tűzveszélyes és robbanás veszélyes helyeken (kémia szerek, üzemanyagok, olajok, gázok, festékek, stb. tárolási helyek) használni!
- **Figyelem**: Ne használja a készüléket olyan programmal, időkapcsolóval, vagy bármely olyan alkatrésszel összekapcsoltan, amelyek a készüléket automatikusan bekapcsolhatják, mivel a készülék letakart, vagy helytelen elhelyezésekor tűzveszély keletkezhet!
- **A készüléket soha se merítse vízbe (részlegesen sem)!**
- Amennyiben a készüléket alacsonyabb hőmérsékleten tárolták, előbb várja meg, amíg szobahőmérsékletre felmelegszik.
- A készüléket ne kapcsolja be behelyezett hozzávalók nélkül!
- Mindig csak egy funkcióját használja a készüléknek, soha se akarjon több funkciót egyszerre elindítani (pl. élelmiszer–feldolgozást az edényben **B1** és egyidejűleg a mixerben **F**).
- A készülék működése közben ne dugja be ujját a betöltőnyílásba és villát, kést és kanalat stb. sem használjon. Erre a célra kizárólag a mellékelt nyomótuskót használja.
- Ne lépje túl a készülék szünetmentes működtetésének maximum idejét, lsd táblázat!
- Maximális feldolgozási idő 30 mp., perc. Utána tartsa be kb. az 30 perces szünetet, mely a meghajtó egység lehűléséhez szükséges!
- Minden alkalommal ellenőrizze, hogy a készülék ki van–e kapcsolva mielőtt csatlakoztatja azt az elektromos hálózathoz!
- A készülék biztonsági biztosítékkal van felszerelve, amely kikapcsolja az áramellátást a motor túlterhelése esetén. Amennyiben ez előfordul, kérjük húzza ki a tápkábelt az elektromos hálózatból és hagyja azt kihűlni.
- A toldalék a biztonság érdekében a meghajtóegység működése közben nem cserélhető!
- Ha a feldolgozandó élelmiszer kezd ráragadni a tartozékokra (pl. **a keverő seprőkre, dagasztó villlákra, a mixer késeire**), a fedélre vagy az edény falára, kapcsolja ki a készüléket és a tartozékokat óvatosan tisztítsa meg az jelű spatulyával.
- A tartozékokat ne dugja be egyetlen testnyílásba sem.

- A kiegészítő tartozékot pontosan a kezelési útmutató utasításai szerint állítsa össze, bármilyen más összeállítási kombináció a helyes működés szempontjából nem megengedett!
- Ha nem használja a turmixgépet, az **A11** fedelet megfelelően rögzíteni kell.
- Mielőtt levenné a kiegészítő tartozékot a meghajtóegységről, hagyja annak mozgásban levő forgó részeit teljesen leállni.
- Az edény rögzítésekor vagy levételekor ne nyomja meg túlságosan az edény fogantyúját.
- Ne emelje fel és ne helyezze át a konyhai robotot az edény fülénél fogva, mindig használja a hajtóegység alján levő besajtolásokat! Hordozás közben tartsa lenyomva az **A16** gombot – ezzel elkerülheti, hogy véletlenül megnyomja az **A2** gombot és kinyitja a többfunkciós fejet.
- Figyeljen arra, hogy haj, ruha, vagy más tárgyak ne kerüljen a forgó részek közelébe, ellenkező esetben rácsavaródhatnak!
- A csatlakozóvezetéket nem szabad éles, vagy forró tárgyakkal, nyílt lánggal megrongálni, nem szabad azt vízbe meríteni sem éles peremeken át hajlítani. Soha ne helyezze a vezetéket forró felületre, ne hagyja az asztal vagy a munkalap szélén át túlnyúlni. A csatlakozóvezetékbe történő beakadáskor, bebotláskor vagy a csatlakozó vezeték gyermekek által történő megrángatásakor a készülék felborulhat vagy leeshet és azt követően komoly sérülés történhet!
- Ha szükséges hosszabbítót használni fontos, hogy az ne legyen sérült és megfeleljen az érvényes szabványoknak!
- Rendszeresen ellenőrizze a fogyasztó tápkábelét!
- Vigyázzon arra, hogy a csatlakozó vezeték ne kerüljön érintkezésbe a készülék forgó részeivel.
- A készüléket csak arra célra használja, amire szánva van, és ahogy a használati útmutatóban le van írva. A készüléket soha se használja más célra.
- **FIGYELEM**: olyan készülék használata, amely nem egyezik meg a használati utasítással, esetén a sérülés veszély léphet elő.
- A csomagoláson, illetve a készüléken található esetleges idegen nyelvű szövegek és képek magyarázata és fordítása a nyelv mutációjának végén található.
- A gyártó nem felel a kiegészítő egységek és tartozékok helytelen használatából adódó károkért (pl. **élelmiszer-megromlás, sérülés, vágott** seb).

Értesítés!
A kézikönyv szerves részét képezi a robotcsomag tartalmát (TAB) és a tartozékokra vonatkozó utasításokat tartalmazó táblázat is (AC).

II. ELŐKÉSZÍTÉS ÉS HASZNÁLAT

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

III. 1) KONYHAI ROBOT, TARTOZÉK

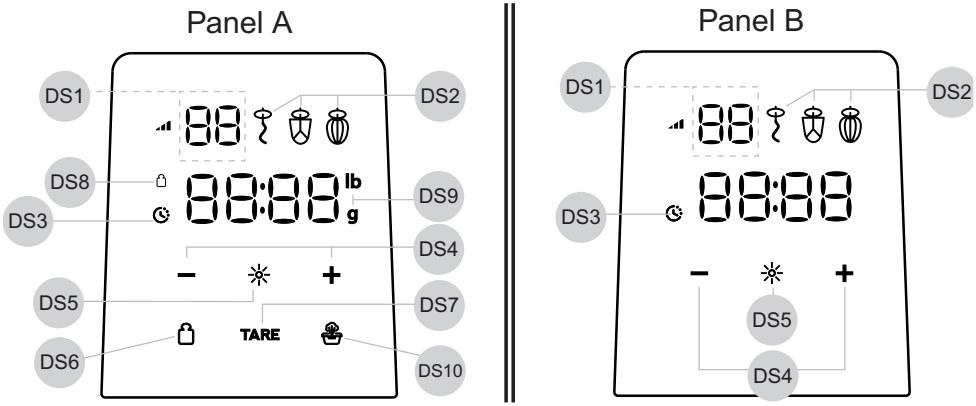
Leírás (1. ábra)

A1 – Fő kapcsoló
A2 – Multifunkciós fej kioldó gombja
A3 – Forgatható sebességszabályozó
A4 – Működési fényjelző
A5 – SZÜNET/START gomb
A6 – C1-C3 tartozékokhoz való alsó aljzat
A7 – Tartozékokhoz való első aljzat
A8 – Kioldó gomb
A9 – Levehető fedél
A10 – Multifunkciós fej
A11 – Fedél
A12 – Tartozékokhoz való aljzat (**F**)
A13 – Tápkábel
A14 – Fény
A15 – Vákuumozó csatlakozó aljzat
A16 – Biztosíték az **A2** gomb megnyomása ellen

B1 – Rozsdamentes tál (6,7 l)
B2 – Tál fedele
B3 – Töltőlyuk fedele
B4 – Rozsdamentes edény (3,5 l)
B5 – Edény fedele

VEZÉRLŐ PANEL ÉRINTŐS GOMBOKKAL

DS1 – Beállított sebesség
DS2 – Megfelelő tartozék adott sebességnél
DS3 – Aktív hátralévő idő ikonja
DS4 – Idő beállítás gombja
DS5 – Fény gombja
DS6 – Súlymérés gombja
DS7 – Hozzámérés TARE gombja
DS8 – Aktív mérés ikonja
DS9 – Beállított súly egység
DS10 – Vákuumozás gombja



Megjegyzés

- Egyes **KULINER** modellek különböző vezérlő panelekkel rendelkezhetnek attól függően, hogy fel vannak-e szerelve beépített mérleggel és vákuumozási egységgel. Ez az információ a **Csomagolás tartalma táblázatban** (TAB) megtalálható.

KONYHAI ROBOT VEZÉRLÉSE

MULTIFUNKCIÓS FEJ DÖNTÉSE (2. ÁBRA)

Az **A2** kioldó gomb megnyomásával emelje a fejet felfelé (bekapcsolt állapotban OPEN felirat jelenik meg a kijelzőn). Ismételt megnyomással és lefelé való nyomással döntse a fejet le.

ROBOT BE/KIKAPCSOLÁSA

Bekapcsolás előtt dugja be a tápkábelt **A13** az elektromos konnektorba és kapcsolja be a robotot a fő kapcsoló **A1** (**I**) pozícióba való kapcsolással (hangjelzés hangzik el, vezérlő panel és fényjelző **A4** felvilágít). A robot készenléti módba kapcsol be. A robotot indítsa el a forgó gomb **A3** forgatásával. Használat befejezése után forgassa a gombot **A3 0** pozícióba, fő kapcsolót **A1** kapcsolja (**0**) pozícióba és húzza ki a tápkábelt az elektromos hálózatból.

ALAP HASZNÁLAT

A sebesség gomb **A3** forgatásával válassza ki a kívánt sebességet 1 – 12 között. Legmagasabb sebesség (12) rövid időre való bekapcsolásához forgassa a gombot balra "**P**" (PULSE) pozícióra. A gombot szükséges lesz ebben a pozícióban tartani. Ha elengedi a gombot, az automatikusan visszakapcsol **0** pozícióba és a készülék megáll.

A robot bekapcsolása után a kijelzőn az aktuális funkciónak az ideje jelenik meg. A feldolgozást átmenetileg meg lehet állítani és újra el lehet indítani az **A5** gomb megnyomásával (a kijelzőn PAUS felirat jelenik meg).

Megjegyzések

- A beállított sebesség a kijelzőn **DS1** megjelenik.
- A megjelent tartozék **DS2** mutatja, hogy melyik tartozék megfelelő a kiválasztott sebességnél. Ha valamelyik ikon elkezd villogni, az azt jelenti, hogy adott sebességhez az utolsó tartozék a megfelelő (határ esett).

Figyelmeztetés

- Robot túlterhelése esetén a fényjelző **A4** piros színben felvilágít és hangjelzés hangzik el. Ilyen esetben csökkentse a sebességet, vagy vegye ki a hozzávalók egy részét.
- Ha a kijelzőn SERV felirat jelenik meg (esetleg hibakódokkal (pl. **E1**) együtt), kapcsolja ki a robotot, húzza ki a tápkábelt és hagyja a robotot legalább egy órát hűlni. Utána kapcsolja be újra. Ha a probléma újra megjelenik, forduljon szakszervizhez.

IDŐZÍTŐ FUNKCIÓ

DS4 gombok megnyomásával növelje (**+**), vagy csökkentse (**–**) a feldolgozási időt 30 mp lépésekben. Utána állítsa be a kívánt sebességet **A3** gombbal. A robot elkezd működni és a beállított idő lejárata után kikapcsol (hangjelzés hangzik el és **END** felirat jelenik meg).

Megjegyzések

- A maximális beállítható működési idő 10 perc. Visszaszámolás közben lehetőség van az időt a **DS4** gombokkal változtatni.
- Új bekapcsoláshoz az idő lejárata után szükséges az **A3** gombot kikapcsolt (**0**) pozícióba kapcsolni.

A SPECIÁLIS FUNKCIÓK CSAK A-PANELES MODELLEKRE ÉRVÉNYESEK

A) MÉRÉS FUNKCIÓ

A mérleg fel van szerelve egyedülálló mérési és hozzámérési funkcióval. A funkciót a **DS6** gombbal lehet aktiválni – a mérleg kalibrált állapotban kapcsol be és a kijelzőn 0000 felirat jelenik meg. Ha szeretne további hozzávalót hozzáadni, nyomja meg a **DS7** gombot és csak utána adja hozzá. Utána lehet **A3** gombbal sebességet beállítani és a hozzávalók feldolgozását elindítani, vagy **DS4** gombokkal a kívánt működési időt beállítani. A funkciót ki lehet a forgó gomb enyhe forgatásával, vagy **DS4** gombokkal kapcsolni.

Megjegyzések

- **A lemért tárgy minimális súlyának >5 g-nak kell lennie!**
- Mérési egységeket (kg és lb) lehet **DS6** gomb hosszú megnyomásával váltani.
- Mérési módot lehet készenléti módban bekapcsolni, vagy akár működés közben a PAUSE **A5** gomb megnyomásával is.
- Mérési módból lehet **A3** gomb enyhe forgatásával kilépni.
- Ne terhelje túl a súlyt. Túlterhelés esetén az „OVER” felirat jelenik meg a kijelzőn.

B) VÁKUUMOZÁSI FUNKCIÓ

A szívócsövet csatlakoztassa az **A15** aljzatba. Utána készenléti módban vákuum gomb **DS10** megnyomásával indítsa el a szívást, a kijelzőn **VACU** felirat jelenik meg. Ha vákuumozó kb. 60 kPa nyomást eléri, a szívás befejeződik és **END** felirat jelenik meg. Ha valamilyen okból nem lehet az említett nyomást elérni 2 percen belül, a szívás befejeződik. A **DS10** gomb újbóli megnyomásával megszakíthatja a szívást.

Figyelmeztetés

- A mellékelt tartozékokon kívül a porszívóhoz a >**Csomagolás tartalma táblázatban** TAB< című dokumentumban meghatározott egyéb kompatibilis tartozékokat is talál.

TOVÁBBI KÖZÖS FUNKCIÓK

Edény világítása (A14 fény)

Fény gomb **DS5** megnyomásával kapcsolja be, vagy ki az edény világítását, amely a multifunkciós fej alsó oldalán található.

Hangjelzés

Vezérlő panelen lévő valamelyik gomb megnyomásával együtt, vagy pl. feldolgozás befejezése után hangjelzés hangzik el. Ha szeretné a hangjelzést kikapcsolni (vagy vissza), nyomja meg hosszan a **DS5** fény gombot.

Automatikus kikapcsolás funkció

A robot az automatikus kikapcsolás 2 opciójával rendelkezik:

a) **Alvó mód** – használat nélküli 10 perc után a robot alvó módba kapcsol be – a kijelző kikapcsol és **A4** jelző lassan pulzál. A módból ki lehet lépni az **A5** PAUZA/START gomb megnyomásával.

b) **Működés megállítása** – 10 perces működés után a robot automatikusan megáll és készenléti módba lép be (a kijelzőn END felirat jelenik meg és hangjelzés hangzik el). Ha szeretné a robotot újra bekapcsolni, először forgassa a forgó gombot **0** pozícióba.

MULTIFUNKCIÓS FEJ TARTOZÉKAINAK A BIZTOSÍTÉKA

A készülék fejétől való tartozékok **A7** eltávolításához járjon el fordított sorrendben, mint a tartozékok összeszerelésénél! Mielőtt szeretné eltávolítani a tartozékot, szükséges lesz a kioldó gombot **A8** megnyomni!

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

III. 2) HABVERŐ, KEVERŐLAPÁT, DAGASZTÓ HOROG

Leírás (1. ábra)

C1 – Keverőlapát
C2 – Habverő lapát (drótos)
C3 – Dagasztó horog
C6 – Feloldó kar

Biztonsági figyelmeztetések és javaslatok

- A munka edény méretét figyelembe véve a készülék nem képes kis mennyiségű hozzávalót feldolgozni. Az optimális eredmény elérése érdekében válasszon legalább 300 g hozzávalót (tojás fehérjéből készült hab esetén legalább 2 tojást).
- A tálat soha ne töltse fel teljesen vízzel, vagy más folyadékkal! Tartsa be a maximális engedélyezett kapacitást (lássa a használati táblázatot, IV. fejezet)!
- A multifunkciós fej felemelésénél ellenőrizze / lassítsa annak mozgását kézzel!
- A robot fel van szerelve biztonsági kapcsolóval, amely a multifunkciós fej felemelése esetén (működés közben) megállítja a működést és **OPEN** felirat jelenik meg a kijelzőn. Ha visszakerül a multifunkciós fej munka pozícióba **PAUS** felirat jelenik meg. Feldolgozás folytatásához szükséges a PAUZA **A5** gombot megnyomni.

ROBOT ÖSSZESZERELÉSE A TARTOZÉKOKKAL TÖRTÉNŐ MUNKÁHOZ

Szerelje össze a robotot az 2, 3 és 4 sz. ábra szerint úgy, hogy felemeli a multifunkciós fejet, az alsó részére ráhelyezi a tál fedelét (először a hátsó részében csúsztassa oldalra (a betöltőnyílással szemben), majd enyhe felfelé nyomással tegye a másik oldalára (a töltőnyílás mellé; a megfelelő elhelyezést kattanás kíséri) és a feltöltött tálat a robot alsó részére helyezi! Utána az aljzatba helyezze be a kiválasztott tartozékot és a multifunkciós fejet döntse le munkapozícióba! Szétszerelésnél ellenkező sorrendben járjon el!

TARTOZÉKOK OPTIMÁLIS MAGASSÁGÁNAK BEÁLLÍTÁSA (8. ÁBRA)

Ha a tartozékok érintik a tál alsó oldalát, vagy nem érik el a hozzávalókat, szükséges lesz a magasságukat beállítani!

A következők szerint járjon el: Először helyezze be a kiválasztott tartozékot, az üres tálat és a multifunkciós fej **A10** döntse le munkapozícióba! Utána tartsa a tartozékot egy kézzel, másik kezével pedig oldja ki a tartozék anyát egy annak megfelelő kulccsal **C6**! Állítsa be a magasságot a tartozék manuális forgatásával! A tartozék felfelé, vagy lefelé fog mozogni. A tartozék legyen minél közelebb a tál aljához és falaihoz, de nem szabad, hogy érintse azokat! A magasság beállítása után rögzítse az anyát!

HASZNÁLAT

A) Habverés

- A habverő lapátot **C2** használja tejszínhab, tojás, tojásfehérje feldolgozásához!
- Az élelmiszer mennyiségétől, típusától és minőségétől függően állítsa be a sebességet **1** – **12** között!
- Egy adagra való hozzávaló maximális mennyisége 1,4 l (**B1**) // 0,5 l (**B4**).
- Soha ne használja a habverő lapátot nehéz tészta dagasztásához, vagy könnyű tészta keveréséhez!

B) Keverés

- A keverőlapátot **C1** könnyű tészták, torta keverékek, nápolyik, töltelékek, krumplipüré, stb. feldolgozásához használja!
- Az élelmiszer mennyiségétől, típusától és minőségétől függően állítsa be a sebességet **1** – **8** között!
- Egy adagra való hozzávaló maximális mennyisége kb. 3 kg (**B1**) // 1,5 kg (**B4**).
- Soha ne használja a keverőlapátot nehéz tészta dagasztásához!

C) Dagasztás

- A dagasztó horgot **C3** törékeny / könnyű / nehéz tészták dagasztásához használja!
- Az élelmiszer mennyiségétől, típusától és minőségétől függően állítsa be a sebességet **1** – **3** között!
- Nagyobb mennyiségű tésztakészítés esetén kisebb adagokban dolgozza fel a hozzávalókat! Egy adagra való hozzávalók maximális mennyisége kb. 2 kg (**B1**) // 1 kg (**B4**). Ne készítsen több, mint 4 adagot egymás után! A következő használat előtt tartson legalább 30 perces szünetet!

III. 3) ÜVEGES MIXER (F)

Leírás (6. ábra)

F1 – Edény fedele
F2 – Edény alátétje
F3 – Kés
F4 – Kés tömítése
F5 – Levehető dugó
F6 – Üveges edény
F7 – Töltő eszköz
F8 – Zárszerkezet
F9 – Záró gomb

Biztonsági figyelmeztetések és javaslatok

- Ne hagyja a mixert élelmiszer nélkül működni!
- Soha ne öntsön az edénybe forró folyadékot, ellenkező esetben az edény károsodását, vagy repedését okozhatja! Bekapcsolás előtt mindig helyezze rá a fedelét és a dugóját! Soha ne vegye le az edény fedelét **F1** a meghajtó egység működése közben!
- Mielőtt leveszi az edény fedelét, hagyja a forgó részeket teljesen megállni!
- A folyadékok mixelésénél soha ne öntsön bele nagyobb mennyiséget, mint az edényen látható!
- A meleg folyadékokat is fel lehet dolgozni **80 °C**-ig, pl. főzelékeket, leveseket!
- Ne használja az **F8** zárat fogantyúként a mixer hordozásához.

ÖSSZESZERELÉS

Szerelje össze a mixert és a mixer kimenetére **A12**, a 6 és 7 ábrák szerint helyezze rá (elhelyezésnél először a kioldó jelek (● ⬤ ●) ellen helyezze a mixert, utána nyomja lefelé

és forgassa zárt pozícióba)! A fedélben lévő lyukba helyezze be a kupakot **F5**, vagy a töltő eszközt **F7**! Szétszerelésnél járjon el fordított sorrendben! Szétszerelésénél és a mixer kimenetéről való eltávolításnál ellenkező sorrendben járjon el! Húzza meg megfelelően az **F2** alapot, amíg az **F9** gomb be nem kattan!

ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

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

HASZNÁLAT

A mixert levek, tejes koktélok, levesek, főzelékek, gyerek és diétás ételek, könnyű tészták, piskóta tészták, püré mixeléséhez használhatja. Vegye le a fedelét, öntse bele, vagy tegye bele az élelmiszert és helyezze a fedelet vissza! A nagyobb alapanyag darabokat a nyomórúddal **F7** nyomja le a késhez. A fordulatszámot mindig az alapanyag tulajdonságait (mindenekelőtt a gyümölcsök és zöldségek puhaságát) és mennyiségét figyelembe véve állítsa be.

Javasoljuk, hogy a fordulatszámot mindig a minimális értéken kezdje, és csak fokozatosan növelje az optimális mixelési fordulatszámra.
Javasolt feldolgozási sebesség **1** - **12**.

Tippek

- Működés közben csak folyadékokat (pl. tejet, vizet, olajat stb.) szabad a mixelő edénybe tölteni.
- Ha szükséges nagyobb mennyiségű élelmiszert feldolgozni, szedje szét az élelmiszert több kisebb adagra annak érdekében, hogy ne terhelje túl a multifunkciós fej meghajtó egységét!
- A keményebb ételeket vágja kisebb darabokra! Ellenkező esetben a kést **F3** fölöslegesen eltompíthatja!
- Ha jégkockákat szeretne feldolgozni, figyeljen arra, hogy a kockák ne legyenek nagyobbak, mint 20 x 20 x 30 mm, ellenkező esetben a kés **F3** tompítása, vagy a meghajtó egység túlterhelése léphet fel!
- A kemény hozzávalókat (például hüvelyesek, szójabab, stb.) feldolgozás előtt áztassa vízben egy ideig!
- Habzó folyadékoknál (pl. tej) soha ne töltse fel az edényt a „**MAX**“ jelig, ellenkező esetben a hab kifolyhat az edényből! Ebben az esetben javasoljuk, hogy max. 1 l folyadékot tegyen bele!

IV. HASZNÁLAT ÉS TARTOZÉKOK TÁBLÁZATA

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

Tartozék	Élelmiszer		Max. mennyiség		Idő (perc)	Sebesség
			B1 (6,7 l)	B4 (3,5 l)		
Keverőlapát (C1)	**Recept / együtt**	Liszt	1200 g (1600 ml)	600 g (800 ml)	2 - 5	**1 - 8**
		Porcukor	600 g (750 ml)	300 g (375 ml)		
		Tej	480 ml	240 ml		
		Tojás	9 db (400 ml)	4 db (180 ml)		
		Olaj	250 ml	125 ml		
		Összesen	3500 ml	1700 ml		
Habverő lapát (C2)	Tejszín (38 % zsír)		1400 ml	500 ml	10	**1 - 12**
	Tojásfehérje		17 db	8 db	5	**12**
Dagasztó horog (C3) (kenyér / *kenyér sikérmentes receptje)	**Recept / együtt**	Liszt	1200 g	600 g	1 percig **1** sebességgel, utána magasabb (max. **3**) 4 percig	
		Só	12 g	6 g		
		Élesztő	15 g / * 40 g	8 g / * 20 g		
		Cukor	10 g / * 0 g	5 g / * 0 g		
		Víz	750 g / * 700 g	375 g / * 350 g		
		Zsír	10 g / * 0 g	5 g / * 0 g		
Mixer (F)	Tej		1000 ml		2	**1 - 12**
	Sárgarépa (max. 4 cm)		250 g			
	Jég (30 x 20 x 20 mm)		340 g			

V. KARBANTARTÁS

Karbantartásnál és tisztításnál ne használjon karcoló agresszív tisztítószereket!
Figyeljen arra, hogy az érintő felületek és tömítések tiszta és működőképesek legyenek!
A következő alkatrészek tisztításához használhatja a mosogatógépet - **B2, B3, B5, C1-C3** tartozékok, az egész keverőt **F**, kivéve az **F3** kivehető kést (és **F1**). Néhány élelmiszer miatt elszíneződhetnek a tartozékok! Ez a jelenség a készülék funkcióját nem befolyásolja és nem ad okot reklamációra! Ez a színeződés egy idő után elmúlik magától! A műanyag részeket soha ne szárítsa hőforrás fölött (pl. kályha, el./gáztűzhely)!

1) Multifunkciós fej és robot teste A

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

2) Rozsdamentes tál B1 / B4

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

Megjegyzés

- A rozsdamentes acél tál minőségi anyagokból készült, amelyek lehetővé teszik a mosogatógépben történő mosogatást is. Az intenzív mosogatási ciklusok és a mosogatógépben lévő vegyszerek azonban idővel befolyásolhatják az anyag felületét. Ezért a felületi tulajdonságok megőrzése és a hosszú élettartam érdekében a kíméletesebb kézi mosogatást javasoljuk.

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

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

4) Mixer F

A tartozékokat használat után azonnal mossa el tisztítószeres, forró vízben és hagyja azokat alaposan megszáradni! A kés tisztításához öntsön bele az edénybe kb. 0,5 l tiszta vizet, kapcsolja be a készüléket és néhány elindítással távolítsa el a szennyeződéseket! Nagyobb szennyezés esetén ismételje meg a folyamatot újra, vagy öntsön bele 1 l vizet, tegyen hozzá kisebb mennyiségű mosogatószert és kapcsolja be a mixert 1 percre!
A könnyebb tisztítás érdekében a kést **F3** a mixer bázisából **F2** ki lehet venni, az 6. ábra szerint!

Tömítés cseréje
Járjon el az 6. ábra szerint! Ha a tömítés **F4** elhasználódott, vagy megsérült, cserélje azt egy újra (azonos típusúra ETA 102800260)!

Azoknak az alkatrészeknek a cseréjét, amelyeknél a készülék elektromos részeibe történő beavatkozás szükséges, csak szakszerviz végezheti! A gyártó elérhetősége: info@eta.cz

A garanciával és a termékjavítással kapcsolatos információkat a www.eta.cz/servis-eu weboldalon találja.

VI. TÁROLÁS

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

VII. KÖRNYEZETVÉDELEM

Amennyiben ezt a méretek lehetővé teszik, a készülék valamennyi elemén fel vannak tüntetve a csomagolóanyagok, komponensek és tartozékok gyártásához felhasznált anyagok jelzései, valamint ezek újrafeldolgozása. A készüléken vagy a mellékelt dokumentációban feltüntetett szimbólumok azt jelentik, hogy használt elektromos vagy elektronikus termékek megsemmisítése a háztartási hulladékkal együtt tilos.
A megfelelő megsemmisítés céljából a terméket az e célt szolgáló gyűjtőhelyre kell elvinni, ahol ezeket térítésmentesen átveszik. A termék megfelelő megsemmisítésével segít megőrizni az értékes természeti forrásokat és segít a potenciális negatív környezeti és egészségi hatások megelőzésében, amely a hulladékok helytelen megsemmisítésének a következménye lehetne. További részletes információt a helyi önkormányzattól vagy a legközelebbi gyűjtőhelytől kérhet. Az ilyen hulladék helytelen megsemmisítése miatt a nemzeti szabályozásnak megfelelően bírság róható ki. Ha a készüléket véglegesen ki kívánja vonni a használatból, javasoljuk a csatlakozókábelt az elektromos hálózatból való kihúzása után levágni s így a készülék használhatatlanná válik.

VIII. MŰSZAKI ADATOK

Feszültség (V)	a készülék típusának címkéjén látható
Teljesítményfelvétel (W)	a készülék típusának címkéjén látható
Tömeg cca (kg)	cca 8,4
Nemesacél edény térfogata (l)	6,7 / 3,5
Mixeredény térfogata (l)	1,5
A készülék érintésvédelmi osztálya	I.
Teljesítményfelvétel kikapcsolt állapotban	0 W
Az energiafogyasztás készenléti üzemmódban (alvó üzemmód)	< 0,8 W
Zajkibocsátási érték dB(A) re 1pW	83

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

A KÉSZÜLÉKEN, ANNAK CSOMAGOLÁSÁN VAGY ÚTMUTATÓJÁBAN TALÁLHATÓ FIGYELMEZTETÉSEK ÉS SZIMBÓLUMOK:

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

Kizárólag háztartási használatra alkalmas. Ne merítse vízbe vagy más folyadékba.

	TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, ARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY. Fulladásveszély. Tartsa a PE zacskót gyermekektől elzárt helyen. A zacskó nem játékszer. Ne használja ezt a zacskót bölcsőkben, kiságyakban, babakocsikban, vagy gyerek járókákban.
	FIGYELEM: NE DUGJA BE AZ UJJAIT, VAGY MÁS TÁRGYAKAT!
	FIGYELEM
	Olvassa el a használati utasítást
	Nem szabad a háztartási hulladékkal együtt megsemmisíteni!

PL – Robot kuchenny

eta 2038

KULINER

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Szanowni Państwo, dziękujemy za zakup naszego produktu. Przed rozpoczęciem użytkowania, należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje i zachować je na przyszłość. Dotyczy to także dowodu zakupu oraz – jeśli to możliwe – wszystkich części oryginalnego opakowania.

I. UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Zalecenia podane w instrukcji należy traktować jako element urządzenia i przekazać je jego kolejnym użytkownikom.
- Sprawdź, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu w używanym przez Ciebie gniazdku.
- **Nie wsuwaj wtyczki przewodu zasilającego do gniazdka elektrycznego i nie wyciągaj jej mokrymi rękami ciągnąc za przewód zasilający!**
- Urządzenie nie powinno być używane przez dzieci. Urządzenie należy trzymać z dala od dzieci. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Urządzenie może być stosowane przez osoby o ograniczonej zdolności fizycznej, umysłowej lub psychicznej, o ile zostały poinstruowane na temat korzystania z urządzenia w sposób bezpieczny oraz zostały poinformowane o niebezpieczeństwie i są nadzorowane przez osobę dorosłą.
- Jeżeli kabel zasilający urządzenia jest uszkodzony, musi być wymieniony przez producenta, przez technika serwisowego lub osobę kwalifikowaną, aby nie dopuścić tak do powstania niebezpiecznej sytuacji.
- Przed montażem i demontażem akcesoriów lub części, przed przystąpieniem do konserwacji lub czyszczenia lub po zakończeniu pracy należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od zasilania poprzez wyciagnięcie przewodu zasilającego z gniazdka elektrycznego!
- Zawsze należy odłączyć urządzenie od zasilania, jeśli jest pozostawione bez opieki, przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- Nigdy nie używaj urządzenia z uszkodzonym kablem lub wtyczką, jeśli nie działa prawidłowo, o ile spadło na ziemię i uszkodziło się lub wpadło do wody. W takich wypadkach urządzenie należy oddać do specjalistycznego serwisu w celu sprawdzenia jego bezpieczeństwa i funkcjonalności.
- Urządzenia, przewodu ani wtyczki nigdy nie zanurzaj w wodzie (nawet częściowo). Należy również unikać ich zalania.
- Podczas przenoszenia urządzenia, zwłaszcza podczas instalacji dodatkowych akcesoriów, usuwania żywności z pojemników oraz czyszczenia urządzenia ze względu na ostre akcesoria należy zachować ostrożność. Jeżeli urządzenie urzywane jest niezgodnie z instrukcją obsługi może dojść do zranienia.
- Podczas pracy urządzenia należy zapobiegać, aby zwierzęta i owady nie miały dostępu do urządzenia.

- Gdy blender nie jest używany, pokrywa **A11** musi być prawidłowo zamocowana.
- Wtyczki nie wkładaj do gniazdka i nie wyjmuj z gniazdka mokrymi rękoma i nie ciągnij za kabel!
- Produkt przeznaczony jest do stosowania w gospodarstwach domowych i podobnych miejscach (sklepy, biura i podobne miejsca pracy, hotele, motele i inne środowiska mieszkalne, w firmach świadczących usługi noclegowe ze śniadaniem, w rolnictwie)! Nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego!
- Robot kuchenny jest wyposażony w elektroniczny układ regulacji szybkości, który pozwala na utrzymywanie szybkości w różnych warunkach obciążenia. Odczuwalna może być zatem pewna zmienność szybkości działania, w miarę jak robot będzie dostosowywał swoją charakterystykę pracy do obciążenia i wybranej szybkości. Taki tryb pracy miksera jest normalny i nie jest objawem jego uszkodzenia.
- Pilnuj urządzenia przez cały czas jego działania!
- Na urządzenie nie należy umieszczać żadnych przedmiotów.
- Urządzenie można używać tylko w pozycji roboczej w miejscach, gdzie nie ma ryzyka przewrócenia się, z dala od łatwopalnych przedmiotów (takich jak **zasłony, firany, drewno**, itp.), źródeł ciepła (np. **kominek, piec, grzejniki**, itp.) i mokrych (np. **zlewy, umywalki** itp.).
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku na zewnątrz.
- Urządzenie nie może być używane w środowisku wilgotnym lub mokrym, w środowisku z niebezpieczeństwem pożaru lub wybuchu (**miejsca, gdzie są przechowywane chemikalia, paliwa, oleje, gazy, farby i inne substancje łatwopalne** lub **lotne**).
- Urządzenia nigdy nie wolno zanurzać w wodzie lub innych cieczach (nawet częściowo)!
- Przed przygotowywania należy usunąć z żywności opakowania (np. **papier**, itp.).
- Jeżeli urządzenie było przechowywane w niższych temperaturach, najpierw musi nastąpić jego aklimatyzacja.
- Nie włączaj urządzenia bez włożonych składników!
- Nie należy stosować dwóch funkcji urządzenia w tym samym czasie (na przykład używać jednej funkcji w misce **B1** i drugiej w blenderze **F**).
- Nigdy podczas pracy urządzenia nie wkładaj palców do otworu dozującego a także nie używaj widelca, noża, łyżki itd. W tym celu należy używać wyłącznie załączonego dociskacza.
- Nie przekraczać maksymalnego czasu ciągłej pracy urządzenia z każdym z akcesoriów przedstawionych poniższej w tabeli. Nigdy nie przekraczać całkowitego czasu ciągłej pracy urządzenia – 30 minut. Po pracy pozostawić robot do ostygnięcia, co najmniej 30 minut.
- Przed każdym podłączeniem urządzenia do sieci elektrycznej, upewnij się, że jest wyłączone.
- Urządzenie wyposażone jest w bezpiecznik termiczny, który przerywa zasilanie w przypadku przeciążenia silnika. Jeśli tak się stanie, należy odłączyć urządzenie od prądu i pozostawić do wystygnięcia.
- Ze względów bezpieczeństwa nie wymieniaj akcesoriów podczas pracy urządzneia.
- Jeśli żywności zacznie się lepić do akcesoriów (np. na trzepaki, mieszadła, na noże miksera), urządzenie wyłącz i akcesoria dokładnie wyczyścić łopatką.
- Nie wsuwaj wyposażenia do żadnych otworów w ciele.
- Urządzenie dodatkowe potrzeba zmontować wg instrukcji, inna kombinacja jest niedopuszczalna!
- Zanim zdejmiesz urządzenie dodatkowe z napędu poczekaj aż części rotujące zatrzymaj ą się zupełnie.
- Nie należy podnosić i przenosić robota za uchwyt pojemnika, ale zawsze należy używać wycięcia w dolnej części silnika! Podczas przenoszenia wciśnij i przytrzymaj przycisk **A16** - zapobiegnie to przypadkowemu wciśnięciu przycisku **A2** i otwarciu głowicy wielofunkcyjnej.
- **UWAGA**: Nie używaj urządzenia wraz z programem, włącznikiem czasowym lub jakąkolwiek inną częścią, ktora włącza urządzenie automatycznie, ponieważ istnieje niebezpieczeństwo wybuchu pożaru w przypadku zakrycia urządzenia lub jego nieprawidłowego umieszczenia.
- Włosy, ubrania oraz dodatki odzieży trzymać z dala od urządzenia, zapobiegnie to wkręceniu się odzieży przez urządzenie!
- Dotykając tarek należy zachować szczególną ostrożność – są bardzo ostre.

- Przy powstaniu zbytniej wibracji podczas używania urządzenia bądź zmniejsz szybkość albo zatrzymaj maszynkę i usuń z niej część zawartości.
- Regularnie należy kontrolować stan kabla zasilającego urządzenia.
- W przypadku użycia przedłużacza należy sprawdzić czy nie jest uszkodzony i czy jest zgodny z aktualnymi normami.
- Zadbaj o to, aby przewód zasilający nie zetknął się z obracającymi się częściami urządzenia.
- Przewodu zasilającego nie wolno uszkodzić ostrymi lub gorącymi przedmiotami, otwartym płomieniem, nie wolno go również zanurzać w wodzie.
- W razie potrzeby użycia przedłużacza należy zapewnić, aby nie był on uszkodzony i spełniał obowiązujące normy.
- Nigdy nie kładź go na gorącej powierzchni ani nie pozwól, by zwisał poza krawędź stołu lub blatu kuchennego. Na skutek zawadzenia o przewód lub pociągnięcia go np. przez dzieci może dojść do przewrócenia lub ściągnięcia urządzenia, a następnie do poważnych obrażeń!
- Nigdy nie używaj urządzenia do innych celów niż te, do których jest przeznaczony oraz w sposób opisany w niniejszej instrukcji. Nigdy nie używaj urządzenia do żadnych innych celów.
- **UWAGA**: Istnieje ryzyko poważnego urazu w przypadku nieprawidłowego użycia urządzenia (niezgodnie z instrukcją).
- Producent nie odpowiada za szkody i obrażenia spowodowane na skutek niewłaściwego używania urządzenia i wyposażenia (np. zepsucie potraw, obrażenia, rany cięte) i nie jest odpowiedzialny za urządzenie w przypadku nieprzestrzegania wyżej wymienionych wskazówek dotyczących bezpieczeństwa.

Ogłoszenie!

Integralną częścią niniejszej instrukcji jest również tabela TAB z zawartością pakietu robota oraz instrukcjami dotyczącymi akcesoriów AC.

II. PRZYGOTOWANIE I UŻYCIE

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

III. 1) ROBOT KUCHENNY I AKCESORIA

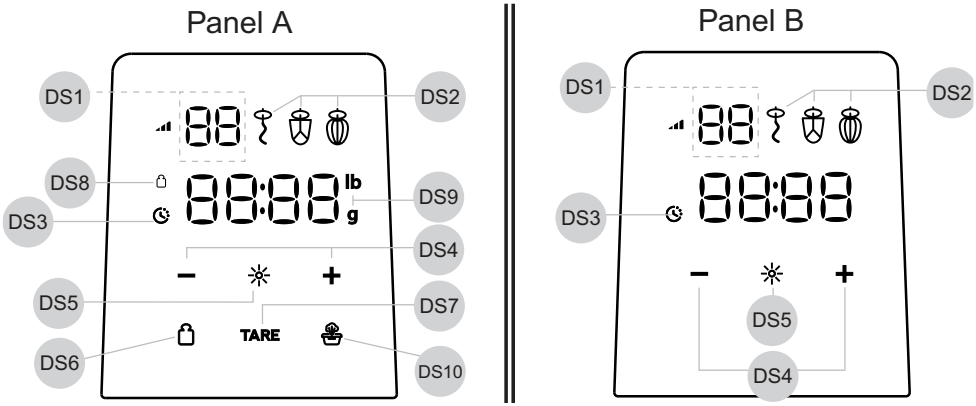
Opis (Rys. 1)

A1 – Włącznik główny
A2 – Przycisk zwalniania głowicy wielofunkcyjnej
A3 – Obrotowy regulator prędkości
A4 – Sygnalizacja świetlna pracy
A5 – Przycisk PAUZA/START
A6 – Dolny wylot dla końcówek C1 – C3
A7 – Przedni wylot dla akcesoriów
A8 – Przycisk zwalniający
A9 – Zdejmowana osłona
A10 – Głowica wielofunkcyjna
A11 – Pokrywa
A12 – Wylot dla akcesoriów (**F**)
A13 – Kabel zasilający
A14 – Światło
A15 – Gniazdko do podłączenia pompy próżniowej
A16 – Bezpiecznik przed wciśnięciem przycisku **A2**

B1 – Miska ze stali nierdzewnej (6,7 l)
B2 – Pokrywa miski
B3 – Osłona otworu napełniającego
B4 – Nierdzewna misa (3,5 l)
B5 – Pokrywa misy

PANEL DO OBSŁUGI Z DOTYKOWYMI PRZYCISKAMI

DS1 – Nastawione obroty
DS2 – Akcesoria odpowiadające danym obrotom
DS3 – Ikona aktywnego odliczania czasu
DS4 – Przyciski nastawienia czasu
DS5 – Przycisk światła
DS6 – Przycisk ważenia
DS7 – Przycisk doważania TARE
DS8 – Ikona aktywnego ważenia
DS9 – Nastawione jednostki wagi
DS10 – Przycisk prożniowania



Uwaga

- Poszczególne modele KULINER mogą mieć różne warianty panelu do obsługi w zależności od tego, czy posiadają zintegrowaną i jednostkę do próżniowania. Ta informacja jest podana w dokumencie **tabela z zawartością opakowania** (TAB).

OBSŁUGA ROBOTA KUCHENNEGO

PODNOSZENIE/OPUSZCZANIE GŁOWICY WIELOFUNKCYJNEJ (RYS. 2)

Naciskając przycisk zwalniania **A2** podnieść głowicę w górę (we włączonym stanie na wyświetlaczu pojawi się **OPEN**). Ponownie naciskając i dociskając w dół opuścić głowicę.

WŁĄCZENIE/WYŁĄCZENIE ROBOTA

Przed włączeniem włożyć wtyczkę kabla zasilającego **A13** do gniazdka i włączyć robota naciskając włącznik główny **A1** do pozycji (**I**) (zabrzmi sygnalizacja dźwiękowa, zacznie świecić panel do obsługi i sygnalizacja świetlna **A4**). Teraz robot jest w trybie gotowości. Samo uruchomienie przeprowadza się obracając regulatorem obrotów **A3**. Po ukończeniu pracy wyłączyć robota obracając regulator **A3** do pozycji **0**, włącznik główny **A1** przełączyć do pozycji (**O**) i odłączyć od sieci el.

PODSTAWOWA OBSŁUGA

Obracając regulatorem obrotów **A3** wybrać obroty w zakresie 1 - 12. W celu krótkotrwałego włączenia najwyższych obrotów (12) można regulator nastawić obracając w lewo do pozycji “**P**” (PULSE).

Regulator trzeba w tej pozycji trzymać ręką. Po jego zwolnieniu automatycznie wróci do pozycji 0 i obroty zatrzymają się.

Jak tylko robot uruchomi się, na wyświetlaczu będzie wyświetlany czas pracy aktualnej czynności. Czynność można przerwać i ponownie uruchomić naciskając przycisk **A5** (na wyświetlaczu pojawi się PAUS).

Uwagi

- Nastawione obroty są wyświetlone na panelu w **DS1**.
- Wyobrażone akcesoria **DS2** wskazują, który przystawki nadają się do przetwarzania surowców z aktualnie nastawionymi obrotami. Jak tylko któraś ikona przystawki zacznie migać, oznacza to, że aktualne obroty są odpowiednie dla tej przystawki (to znaczy graniczne).

Uwaga

- W razie przeciążenia robota sygnalizacja **A4** zacznie świecić czerwono i zabrzmi sygnał akustyczny. W takim przypadku należy obniżyć obroty, lub odebrać część przetwarzanych surowców.
- Jeżeli na wyświetlaczu pojawi się napis **SERV** (ewentualnie wspólnie z błędami **E1**, itp.), wyłączyć robota, odłączyć od sieci el. i pozwolić co najmniej godzinę stygnąć. Następnie ponownie włączyć. W razie trwania problemu skontaktować się z serwisem.

FUNKCJA TIMERA

Naciskając przyciski **DS4** dodać (**+**) lub odebrać (**–**) z krokiem co 30 s żądany czas przetwarzania surowców. Następnie z pomocą obrotowego regulatora **A3** nastawić żądane obroty. Robot rozpocznie pracę i po upływie nastawionego czasu wyłączy się (zabrzmi sygnał dźwiękowy i na wyświetlaczu pojawi się **END**).

Uwagi

- Maksymalne nastawienie czasu pracy wynosi 10 minut. W trakcie odliczania można z pomocą przycisków **DS4** na bieżąco zmieniać czas.
- W celu ponownego włączenia jest konieczne po ukończeniu odliczania obrócenie regulatorem **A3** do wyłączonej pozycji (**0**).

ROZSZERZONE FUNKCJE TYLKO DLA MODELI Z PANELEM A

A) FUNKCJA WAŻENIA

Waga posiada unikalną funkcję ważenia i doważania dodawanych surowców. Funkcję włącza się naciskając przycisk ważenia **DS6** - waga włączy się już skalibrowana, na wyświetlaczu pojawi się 0000. W celu dodania następnego surowca należy nacisnąć przycisk **DS7** i dopiero teraz go dodać. Następnie można bądź regulatorem **A3** wprost nastawić obroty i zacząć przetwarzać surowce, lub z pomocą przycisków **DS4** nastawić żądany czas pracy patrz powyżej. Funkcję można przerwać nieznacznie odchylając pokrętło z zerowej pozycji, lub przyciskami **DS4**.

Uwagi

- **Minimalna waga ważonego obiektu musi wynosić >5 g!**

- Jednostki ważenia (kg i lb) można zmieniać długim naciśnięciem przycisku ważenia **DS6**.
- Tryb ważenia można włączyć z trybu gotowości, lub w trakcie pracy po naciśnięciu przycisku PAUZA **A5**.
- Tryb ważenia można opuścić również krótkotrwałym obróceniem regulatora **A3**.
- Nie przeciążaj wagi. W przypadku przeciążenia na wyświetlaczu pojawi się napis „OVER".

B) FUNKCJA PRÓŻNIOWANIA

Wężyk odsysający podłączyć do gniazdka na **A15**. Następnie w trybie gotowości naciskając przycisk próżniowania **DS10** rozpocząć odsysanie, na wyświetlaczu pojawi się napis **VACU**. Jak tylko pompa próżniowa osiągnie podciśnienie ok. 60 kPa, odsysanie ukończy się, na wyświetlaczu pojawi się **END**. Jeżeli z jakiegoś powodu nie można osiągnąć docelowego podciśnienia do 2 minut, odsysanie również zostanie przerwane. Możesz przerwać ssanie, ponownie naciskając przycisk **DS10**.

Uwaga

- Oprócz dołączonych akcesoriów można znaleźć również inne kompatybilne akcesoria do odkurzacza określone w dokumencie **tabela z zawartością opakowania** TAB

POZOSTAŁE WSPÓLNE FUNKCJE

Oświetlenie naczynia (światło A14)

Naciskając przycisk światła **DS5** włączyć lub wyłączyć oświetlenie naczynia, które znajduje się od spodu głowicy wielofunkcyjnej.

Sygnalizacja dźwiękowa

Naciśnięciu któregoś z przycisków panelu do obsługi lub np. ukończeniu przetwarzania towarzyszy sygnał dźwiękowy. W celu wyłączenia (lub z powrotem) tej sygnalizacji należy nacisnąć długo przycisk światła **DS5**.

Funkcja automatycznego wyłączenia

Robot ma 2 warianty funkcji automatycznego wyłączenia:

a) **Tryb uśpienia** – po 10 min. bezczynności robot przełączy się do trybu uśpienia - wyświetlacz wyłączy się i powoli pulsuje sygnalizacja **A4**. Tryb można opuścić przyciskiem **A5** PAUZA/START.

b) **Przerwanie czynności** – po odliczeniu 10 min. pracy robota czynność zostanie automatycznie przerwana i robot wyłączy się do trybu gotowości (na wyświetlaczu pojawi się **END** i zabrzmi sygnał dźwiękowy). W celu ponownego włączenia trzeba najpierw obrócić pokrętłem regulatora z powrotem do pozycji **0**.

ZABEZPIECZENIE KOŃCÓWEK GŁOWICY WIELOFUNKCYJNEJ

W celu demontażu i usunięcia końcówek z głowicy zespołu napędowego **A7**, należy postępować w odwrotny sposób niż wtedy, gdy są one zamontowane. Przed wyjęciem z głowicy jednostki napędowej, konieczne jest naciśnięcie przycisku zwalniającego **A8**.

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

III.2) KOŃCÓWKA DO UBIJANIA, MIESZANIA, DO ZAGNIATANIA CIASTA

Opis (Rys. 1)

C1 – Końcówka do mieszania
C2 – Końcówka do ubijania (trzepaczka druciana)
C3 – Hak do zagniatania
C6 – Dźwignia zwalniająca

Środki bezpieczeństwa i zalecenia

- Ze względu na wielkość miski roboczej potrzeba wziąć pod uwagę, że urządzenie nie jest w stanie wystarczająco ubić / zagnieść bardzo małą ilość surowców. Aby otrzymać optymalne wyniki, potrzeba wybrać surowce o łącznej wadze, co najmniej 300 g (podczas ubijania białek musi być min. 2 białka z jaj).
- Miski nigdy nie napełniać całkowicie wodą ani innymi płynami. Należy przestrzegać maksymalnej pojemności (patrz tabelka użytkowania rozdz. IV.).
- Przy składaniu głowicy wielofunkcyjnej sprawdzić / hamować jej ruch ręką.
- Robot posiada wyłącznik bezpieczeństwa, który w razie odchylenia głowicy wielofunkcyjnej (podczas pracy) przerwie pracę i na wyświetlaczu pojawi się **OPEN**. Po opuszczeniu głowicy do pozycji roboczej napis na wyświetlaczu zmieni się na **PAUS**. W celu kontynuowania pracy należy nacisnąć przycisk PAUZA **A5**.

ZŁOŻENIE ROBOTA DO PRACY Z KOŃCÓWKAMI

Robot zmontować według opisu na rysunku nr 2, 3 i 4 podnosząc głowicę wielofunkcyjną do góry, na jej spodniej stronie założyć osłonę miski (najpierw wsuń go na bok w tylnej części (naprzeciwko otworu wlewowego), a następnie przełóż na drugą stronę (przy otworze wlewowym) lekkim pchnięciem do góry; prawidłowemu umieszczeniu towarzyszy kliknięcie), napełnioną miskę następnie umieścić na dolną część robota. Następnie do wylotu włożyć wybraną końcówkę i głowicę wielofunkcyjną przechylić do pozycji roboczej. Podczas demontażu/ wymianie końcówek, postępować w sposób odwrotny.

USTAWIENIE OPTYMALNEJ WYSOKOŚCI KOŃCÓWEK (RYS. 8)

Jeśli końcówki uderzają o dno miski lub nie dotykają składników na dnie miski potrzeba ustawić ich prawidłową wysokość.

Postępować w następujący sposób: Najpierw założyć żądaną końcówkę, pustą miskę i głowicu wielofunkcyjnu **A10** ustawić do pozycji roboczej.Następnie przytrzymać końcówkę jedną ręką, drugą ręką poluzować nakrętkę końcówki kluczem **C6**. Następnie ustawić wysokość przez ręczne obrócenie końcówki w prawo lub w lewo. Końcówka będzie wysuwać się w dół lub chować do wylotu. Końcówka powinna być jak najbliżej dna i ścian miski, ale nie może ich dotykać. Po ustawieniu wysokości prawidłowo dokręcić nakrętkę.

UŻYCIE

A) Ubijanie

- Końcówka do ubijania **C2** do bitej śmietany, jajek, białek jaj.
- W zależności od ilości, rodzaju i jakości żywności dostosować prędkość ubijania pomiędzy **1** do **12**.
- Maksymalne ilości składników przeznaczonych na jedną dawkę wynoszą 1,4 l (**B1**) // 0,5 l (**B4**).

- Nigdy nie należy używać końcówki do ubijania do wyrabiania ciężkich ciast czy mieszania lekkich ciast!

B) Mieszanie

- Końcówki do mieszania **C1** używać do lekkiego ciasta, ciast, ciasteczek, polew, nadzień, ziemniaków puree itp.
- W zależności od ilości, rodzaju i jakości żywności dostosować prędkość przetwarzania w zakresie **1** do **8**.
- Maksymalna ilość przetwarzanych składników na jedną dawkę wynosi około 3 kg (**B1**) // 1,5 kg (**B4**).
- Nigdy nie używać do wyrabiania ciast ciężkich!

C) Ugniatanie

- Używać haka **C3** do wyrabiania ciasta delikatnego / lekkiego / ciężkiego.
- W zależności od ilości, rodzaju i jakości żywności dostosować prędkość przetwarzania między **1** do **3**.
- Przygotowując duże ilości ciasta zagnieść go w kilku dawkach. Maksymalna ilość przetworzona na jedną dawkę wynosi około 2 kg (**B1**) // 1 kg (**B4**). Nie przygotowywać więcej niż cztery dawki z rzędu. Przed ponownym użyciem, zrobić przerwą, co najmniej 30 minut.

III. 3) MIKSER SZKLANY (F)

Opis (Rys. 6)

F1 – Pokrywa pojemnika
F2 – Podstawa pojemnika
F3 – Nóż
F4 – Uszczelnienie noża
F5 – Zdejmowana nasadka
F6 – Pojemnik szklany
F7 – Popychacz
F8 – Blokowanie pokrywy
F9 – Przycisk blokady

Środki bezpieczeństwa i zalecenia

- Nie pozostawiać włączonego miksera bez składników w nim!
- Popychacza **F7** nigdy nie używać samego bez pokrywy **F1**.
- Nigdy nie wlewać do pojemnika wrzątku, wysoka temperatura mogłaby spowodować uszkodzenie lub pęknięcie szkła naczynia. Przed włączeniem zawsze umieścić pokrywę i zatyczkę na pojemnik. Nigdy nie zdejmować pokrywy **F1** podczas pracy jednostki napędowej.
- Przed usunięciem pokrywy lub pojemnika miksera obracające się części powinny całkowicie się zatrzymać.
- Podczas miksowania cieczy nigdy nie wkładać większej ilości niż jest to zaznaczone na pojemniku.
- Można również opracowywać gorące płyny do temperatury **80 °C**, np. sosy czy zupy.
- Nie należy używać blokady **F8** jako uchwytu do przenoszenia miksera.

ZŁOŻENIE

Mikser zmontować i podłączyć do wylotu miksera **A12** według rysunku 6 i 7 (nasadzając najpierw umieścić go na znaki do zestawiania (● ⬤ ●) a następnie wcisnąć i obracając zablokować w pozycji końcowej). Zatyczkę **F5** lub **F7** nałożyć na pokrywę **F1** przesuwając w dół. Podczas demontażu i usunięcia z wylotu postępować w przeciwny sposób. Prawidłowo dokręć podstawę **F2** do momentu kliknięcia przycisku **F9**!

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

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

UŻYCIE

Mikser jest przeznaczony do miksowania soków, koktajli mlecznych, zup, sosów, odżywek dla dzieci i odżywek dietetycznych, ciasta biszkoptowego, do produkcji puree itp. Zdjąć pokrywkę, włożyć lub wlać potrawę do pojemnika miksera i ponownie założyć pokrywkę. Do przyciśnięcia większych kawałków surowca do noża używać popychacza **F7**. Prędkość zawsze potrzeba dostosować do rodzaju i ilości surowców i ich dojrzałości, szczególnie w owocach i warzywach. Zalecamy zawsze przełączyć blender na minimalną prędkość, a następnie stopniowo, w miarę potrzeb zwiększać moc. Podczas przetwarzania żywności mrożonej, zawsze stosować maksymalną prędkość już przy pierwszym włączeniu. Zalecana prędkość przetwarzania jest na stopniu **1** do **12**.

Rady

- Podczas pracy dodać można tylko dodatki płynne (np. woda, mleko, olej itd.).
- Jeśli zamierzasz opracowywać większą ilość składników, rozdziel je na poszczególne dawki w taki sposób, aby nie obciążać nadmiernie jednostki napędowej głowicy wielofunkcyjnej.
- Twardsze składniki należy pokroić na małe kawałki. W przeciwnym wypadku doszłoby do zbyt szybkiego stępienia noża **F3**.
- Jeśli chcesz opracowywać kostki lodu, ich rozmiary nie powinny przekraczać 20 x 20 x 30 mm, w przeciwnym wypadku dojdzie do stępienia noża **F3** lub nadmiernego obciążenia jednostki napędowej.
- W przypadku płynów, u których tworzy się piana (np. mleko) nigdy nie napełniać pojemnika aż do kreski „**MAX**“, aby nie doszło do wylania. W takim wypadku zalecana ilość wynosi ok. 1 l.

IV. TABELKA UŻYCIA URZĄDZENIA I AKCESORIÓW

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

Akcesoria	Surowce		Maks. ilość B1 (6,7 l)	Maks. ilość B4 (3,5 l)	Czas (min)	Prędkość
Końcówki do mieszania (C1)	**Przepis / razem**	Mąka pszenna	1200 g (1600 ml)	600 g (800 ml)	2 do 5	**1** do **8**
		Cukier puder	600 g (750 ml)	300 g (375 ml)		
		Mleko	480 ml	240 ml		
		Jajko	9 szt. (400 ml)	4 szt. (180 ml)		
		Olej	250 ml	125 ml		
		Całkowita objętość	3500 ml	1700 ml		
Końcówka do ubijania (C2)	Śmietana (w tym 38 % tłuszczu)		1400 ml	500 ml	10	**1** do **12**
	Białko		17 szt.	8 szt.	5	**12**
Hak do ugniatania (C3) (przepis na chleb / * bezglutenowy)	**Przepis / razem**	Mąka	1200 g	600 g	1 minutę na **1**, potem na wyższą prędkość (maks. **3**) przez 4 min	
		Sól	12 g	6 g		
		Drożdże	15 g / * 40 g	8 g / * 20 g		
		Cukier	10 g / * 0 g	5 g / * 0 g		
		Woda	750 g / * 700 g	375 g / * 350 g		
		Smalec	10 g / * 0 g	5 g / * 0 g		
Mikser (F)	Mleko		1000 ml		2	**1** do **12**
	Marchewka (max. 4 cm)		250 g			
	Lód (30 x 20 x 20 mm)		340 g			

V. KONSERWACJA

Podczas konserwacji i czyszczenia nie należy używać szorstkich i agresywnych detergentów! Potrzeba się upewnić, że powierzchnie uszczelniające i elementy uszczelniające akcesoriów są czyste i funkcjonalne. Możesz użyć zmywarki - akcesoria **B2, B3**, **B5, C1**-**C3**, cały mikser **F** z wyjątkiem wyjmowanego noża **F3** (i **F1**) do czyszczenia kolejnych części. Niektóre produkty mogą zabarwić akcesoria, ale to nie ma wpływu na działanie urządzenia i nie ma powodu do reklamacji! Przebarwienie za jakiś czas zwykle znika. Części plastikowych nigdy nie suszyć nad źródłem ciepła (np. piec, **kuchenka elektryczna / gazowa**).

1) Głowica wielofunkcyjna i korpus robota A

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

2) Miska ze stali nierdzewnej B1 / B4

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

Uwaga

- Misa ze stali nierdzewnej jest wykonana z wysokiej jakości materiałów, które umożliwiają mycie w zmywarce. Jednak intensywne cykle mycia i środki chemiczne w zmywarce mogą z czasem wpłynąć na powierzchnię materiału. Dlatego, aby zachować właściwości powierzchni i zapewnić długą żywotność, zalecamy delikatniejsze mycie ręczne.

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

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

4) Mikser F

Akcesoria natychmiast po użyciu umyć w ciepłej wodzie z detergentem i pozostawić do wyschnięcia. Aby oczyścić nóż, potrzeba wlać do pojemnika około 0,5 litra czystej wody, uruchomić urządzenie i pozbyć się zanieczyszczeń za pomocą kilku impulsów.
W przypadku silnego zabrudzenia należy powtórzyć procedurę kilka razy i wlać 1 litr wody, dodać niewielką ilość detergentu i włączyć mikser na 1 minutę. W celu łatwiejszego czyszczenia nóż **F3** wyjąć można z podstawy miksera **F2** według rys. 6.

Postępowanie przy wymianie uszczelnienia

Postępować wg rys. 6. Jeżeli uszczelnienie **F4** jest zużyte lub uszkodzone, potrzeba je wymienić (za taki sam typ ETA 102800260).

Wymiana elementów, które wymagają ingerencji do części elektrycznej urządzenia może wykonać wyłącznie specjalistyczny serwis! Nie przestrzeganie wskazówek producenta powoduje utratę prawa do napraw! Kontakt z producentem: info@eta.cz

Informacje dotyczące reklamacji i napraw produktów można znaleźć na stronie www.eta.cz/servis-eu.

VI. PRZECHOWYWANIE

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

VII. EKOLOGIA

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

VIII. DANE TECHNICZNE

Napięcie (V)	podano na tabliczce znamionowej urządzenia
Pobór mocy (W)	podano na tabliczce znamionowej urządzenia
Masa (kg) ok	cca 8,4
Pojemność nierdzewnego pojemnika (l)	6,7 / 3,5
Pojemność pojemnika miksera (l)	1,5
Klasa izolacyjna	I.
Pobór mocy gdy sprzęt jest wyłączony wynosi	0 W
Zużycie energii w trybie gotowości (uśpienia) wynosi	< 0,8 W
Poziom hałasu	83 dB(A) re 1pW

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

OSTRZEŻENIA I SYMBOLE UŻYTE NA URZĄDZENIACH, OPAKOWANIACH LUB W INSTRUKCJI:

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

Tylko do zastosowania w gospodarstwie domowym. Nie zanurzać do wody lub innych cieczy.

	TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, ARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY. Niebezpieczeństwo uduszenia. Tego worka nie należy używać w kołyskach, łóżeczkach, wózkach lub kojcach dziecięcych. Torebkę z PE położyć w miejscu będącym poza zasięgiem dzieci. Torebka nie służy do zabawy!
	UWAGA: NIE WKŁADAĆ PALCÓW LUB INNYCH PRZEDMIOTÓW DO PRZESTRZENI ROBOCZEJ
	UWAGA
	Zapoznaj się z instrukcją obsługi
	Nie wolno go wyrzucać wraz z odpadami komunalnymi

DE – Küchenmaschine

eta 2038

KULINER

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 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 jedwedem 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 Gerätesin 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.

- Tauchen Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker niemals in Wasser (auch nicht teilweise). Vermeiden Sie generell, dass die genannten Teile mit Wasser in Berührung kommen.
- 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 (in Geschäften, Büros und ähnlichen Arbeitsplätzen, für Gäste in Hotels, Motels und anderen Unterbringungseinrichtungen und auch in der Landwirtschaft)! Er ist nicht für die gewerbliche 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.
- Wenn Sie den Mixer nicht benutzen, muss die Abdeckung des **A11** ordnungsgemäß befestigt sein.
- 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, Heißluftherden, 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 **B1** und gleichzeitig im Mixer **F**).
- Greifen Sie niemals mit den Fingern während des Betriebs in die Füllöffung und verwenden Sie ebenfalls keine Gabel, kein Messer, keinen Löffel usw. Verwenden Sie zu diesem Zweck nur den beigefügten 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.
- 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.
- Die Aufsätze lassen sich aus Gründen der Sicherheit nicht während des Betriebs der Antriebseinheit austauschen.
- Setzen Sie niemals Zubehör auf der Antriebseinheit zusammen!
- Wenn sich zu verarbeitende Lebensmittel beginnen, am Zubehör festzukleben (z.B. an Schlagbesen, Knethaken, Mixermessern), dem Deckel oder an dem Behälter, schalten Sie das Gerät aus und reinigen Sie das Zubehör vorsichtig mit einem Spachtel.
- Bevor Sie Zubehör aus der Antriebseinheit entnehmen, lassen Sie sich noch rotierende Teile vollständig anhalten.

- Setzen Sie das Zubehör genau nach den Anweisungen in der Bedienungsanleitung zusammen, jedwede andere Kombinationen des Zusammenbaus its hinsichtlich der richtigen Funktion unzulässig!
- 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! Halten Sie beim Tragen die Taste **A16** gedrückt - so verhindern Sie, dass die Taste **A2** ungewollt gedrückt wird und der Multifunktionskopf kippt.
- 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.) und ist nicht für das Gerät im Fall der Nichteinhaltung der oben aufgeführten Sicherheitshinweise für Schäden verantwortlich.

Hinweis!
Bestandteil dieser Anleitung ist auch eine Tabelle TAB mit dem Verpackungsinhalt nach dem jeweiligen Robotermodell und Anleitungen für einzelnes Zubehör AC.

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 zusammengesetzten 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. 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 UND ZUBEHÖR

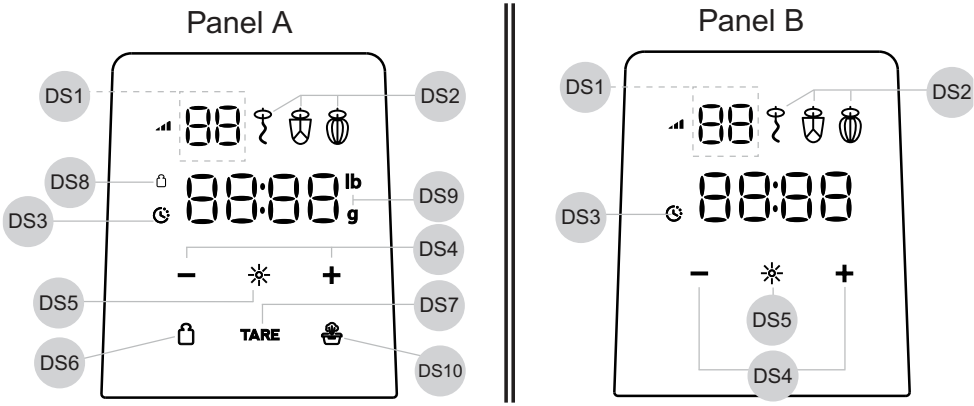
Beschreibung (Abb. 1)

A1 – Hauptschalter
A2 – Multifunktionskopf-Auslösetaste
A3 – Drehregler der Geschwindigkeit
A4 – Betriebsleuchte
A5 – PAUSE/START-Taste
A6 – Unterer Ausgang für den Aufsatz C1 – C3
A7 – Frontausgang für das Zubehör des Mixers
A8 – Freigabetaste
A9 – Abnehmbare Abdeckung
A10 – Multifunktionskopf
A11 – Abdeckung
A12 – Ausgang (**F**)
A13 – Anschlusskabel
A14 – Licht
A15 – Vakuumierer- Anschlussbuchse
A16 – Anti-Druck-Sicherung **A2**

B1 – Edelstahlschüssel (6,7 l)
B2 – Schüsselabdeckung mit Füllöffnung
B3 – Deckel der Füllöffnung
B4 – Edelstahlschüssel (3,5 l)
B5 – Schüsselabdeckung

BEDIENFELD MIT TOUCH-TASTEN

DS1 – Geschwindigkeit einstellen
DS2 – Passendes Zubehör bei gegebener Geschwindigkeit
DS3 – Symbol für aktiven Countdown
DS4 – Schaltflächen zur Zeiteinstellung
DS5 – Lichttaste
DS6 – Taste zum Wiegen
DS7 – Tara-Taste
DS8 – Symbol für aktives Wiegen
DS9 – Gewichtseinheit einstellen
DS10 – Vakuum-Taste



ANMERKUNG

- Einzelne **KULINER**-Modelle können über unterschiedliche Varianten des Bedienfelds verfügen, je nachdem ob sie über eine integrierte Waage und eine Vakuumeinheit verfügen. Diese Informationen finden Sie im Dokumentinhaltsverzeichnis **ZUBEHÖR NACH DEN EINZELNEN MODELLEN ETA GRATUS** TAB in der Verpackung.

BEDIENUNG DER KÜCHENMASCHINE

KIPPEN/UMKLAPPEN DES MULTIFUNKTIONSKOPFES (ABB. 2)

Drücken Sie die **A2**-Entriegelungstaste, um den Kopf nach oben zu heben (auf dem Display wird **OPEN** angezeigt, wenn es eingeschaltet ist). Drücken Sie erneut und drücken Sie nach unten, um den Kopf abzusenken.

DIE KÜCHENMASCHINE EIN-/AUSSCHALTEN

Stecken Sie vor dem Einschalten den Stecker des Netzkabels **A13** in die Steckdose. Schalten Sie die Küchenmaschine ein, indem Sie den Hauptschalter **A1** in die Position (**I**) drücken (ein akustisches Signal ertönt, das Bedienfeld leuchtet auf und die Lampe **A4** leuchtet). Die Küchenmaschine befindet sich nun im Standby-Modus. Anschließend wird die Küchenmaschine durch Drehen des Geschwindigkeitsreglers **A3** gestartet. Wenn die Verarbeitung abgeschlossen ist, schalten Sie die Küchenmaschine durch Drehen des Geschwindigkeitsregler **A3** auf Position **0** aus. Schalten Sie den Hauptschalter **A1** auf Position (**0**) und trennen Sie die Verbindung vom Stromnetz.

GRUNDSTEUERUNG

Wählen Sie durch Drehen des Geschwindigkeitsreglers **A3** eine der Geschwindigkeiten im Bereich 1 - 12. Für einen kurzzeitigen Start der höchsten Geschwindigkeit (12) kann der Regler durch Linksdrehen auf die Position „**P**“ (PULSE) eingestellt werden.
Der Regler muss manuell in dieser Position gehalten werden. Beim Loslassen kehrt er automatisch in die Position **0** zurück und die Drehung stoppt.

Sobald die Küchenmaschine startet, zeigt das Display die Laufzeit der aktuellen Verarbeitung an. Sie können den Vorgang unterbrechen und neu starten, indem Sie die Taste **A5** drücken (auf dem Display wird **PAUSE** angezeigt).

ANMERKUNG

- Die eingestellte Geschwindigkeit wird auf dem Panel in **DS1** angezeigt.
- Das angezeigte **DS2**-Zubehör zeigt, welche Anbaugeräte für die Verarbeitung von Rohstoffen bei der aktuell gewählten Geschwindigkeit geeignet sind. Sobald ein Erweiterungssymbol zu blinken beginnt, bedeutet dies, dass die aktuelle Geschwindigkeit die höchste ist, die für diese Erweiterung geeignet ist (d. h. grenzwertig).

HINWEIS

- Bei Überlastung der Küchenmaschine leuchtet das **A4**-Signal rot und es ertönt ein akustisches Signal. Reduzieren Sie in diesem Fall die Geschwindigkeit oder entfernen Sie einen Teil der verarbeiteten Rohstoffe.
- Wenn auf dem Display **SERV** angezeigt wird (oder im Zusammenhang mit Fehlern **E1** usw.), schalten Sie die Küchenmaschine aus und trennen Sie ihn von der Stromversorgung. vernetzen und mindestens eine Stunde abkühlen lassen. Dann schalten Sie es wieder ein. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an das Servicecenter.

TIMER-FUNKTION

Drücken Sie die **DS4**-Tasten, um die gewünschte Rohmaterialverarbeitungszeit in 30-Sekunden-Schritten zu addieren (+) oder zu subtrahieren (-). Verwenden Sie dann den Drehregler **A3**, um die gewünschte Geschwindigkeit einzustellen. Die Küchenmaschine beginnt zu arbeiten und schaltet sich nach Ablauf der eingestellten Zeit aus (es ertönt ein akustisches Signal und auf dem Display wird **ENDE** angezeigt).

ANMERKUNG

- Die maximale Laufzeiteinstellung beträgt 10 Minuten. Während des Countdowns kann die Zeit mit den **DS4**-Tasten kontinuierlich verändert werden.
- Um es wieder einzuschalten, muss der Regler **A3** nach Ablauf des Countdowns in die Aus-Position (**0**) gedreht werden.

ERWEITERTE FUNKTIONEN NUR GÜLTIG FÜR MODELLE MIT PANEL A

A) WIEGEFUNKTION

Die Waage verfügt über eine einzigartige Funktion zum Wiegen und Abwiegen der zugegebenen Rohstoffe. Die Funktion wird durch Drücken der Wiegetaste **DS6** aktiviert - die Waage startet bereits geeicht, auf dem Display erscheint **0000**. Wenn Sie einen weiteren Rohstoff hinzufügen möchten, drücken Sie die Taste **DS7**, bevor Sie ihn hinzufügen. Sie können dann entweder mit dem **A3**-Regler direkt die Geschwindigkeit einstellen und mit der Verarbeitung der Rohstoffe beginnen, oder mit den **DS4**-Tasten die gewünschte Laufzeit einstellen, siehe oben. Um die Funktion zu unterbrechen, bewegen Sie den Drehregler etwas aus der Nullstellung heraus, oder verwenden Sie die **DS4**-Tasten.

ANMERKUNG

- **Das Mindestgewicht des gewogenen Objekts muss >5 g sein!**
- Die Wiegeeinheiten (kg und lb) können durch langes Drücken der Wiegetaste **DS6** geändert werden.
- Der Wiegemodus kann aus dem Standby-Modus oder während des Betriebs durch Drücken der **PAUSE**-Taste **A5** aktiviert werden.
- Der Wiegemodus kann auch durch kurzes Drehen des Controllers **A3** verlassen werden.
- Überlasten Sie das Gewicht nicht. Bei Überlastung erscheint „OVER“ auf dem Display.

B) VAKUUMFUNKTION

Schließen Sie den Vakuumschlauch an die Buchse **A15** an. Drücken Sie dann im Standby-Modus die Vakuumtaste **DS10**, um das Vakuumieren zu starten, auf dem Display wird **VACU** angezeigt. Wenn das Vakuum einen Unterdruck von ca. 60 kPa erreicht hat, stoppt das Saugen, auf dem Display erscheint **END**. Wenn das Zielvakuum aus irgendeinem Grund nicht innerhalb von 2 Minuten erreicht werden kann, wird der Saugvorgang ebenfalls unterbrochen. Um die Absaugung zu unterbrechen, drücken Sie erneut die **DS10**-Taste.

Hinweis

Neben dem mitgelieferten Zubehör, finden Sie weiteres kompatibles Zubehör für den Vakuumierer im Dokument **ZUBEHÖR NACH DEN EINZELNEN MODELLEN** TAB.

ANDERE GEMEINSAME FUNKTIONEN

Behälterbeleuchtung (A14 Licht)

Drücken Sie die Lichttaste **DS5**, um die Behälterbeleuchtung, die sich an der Unterseite des Multifunktionskopfes befindet, ein- oder auszuschalten.

Tonsignal

Wenn Sie eine der Tasten des Bedienfelds drücken oder z. B. die Bearbeitung beenden, ertönt ein akustisches Signal. Wenn Sie dieses Signal ausschalten (oder wieder einschalten) wollen, drücken Sie die lange Lichttaste **DS5**.

Automatische Abschaltfunktion

Die Küchenmaschine verfügt über 2 Varianten der automatischen Abschaltfunktion:

a) **Schlafmodus** – nach 10 Minuten Inaktivität schaltet die Küchenmaschine in den Schlafmodus - das Display schaltet sich aus und die **A4**-Signalisierung pulsiert langsam. Beenden Sie den Modus durch Drücken der **A5 PAUSE/START**-Taste.

b) **Betriebsunterbrechung** – nach 10 Minuten Betrieb wird der Betrieb automatisch unterbrochen und die Küchenmaschine wird in den Standby-Modus geschaltet (auf dem Display erscheint END und ein akustisches Signal ertönt). Um die Küchenmaschine wieder einzuschalten, muss der Drehregler auf die Position **0** zurückgedreht werden.

SICHERUNG DER AUFSÄTZE DES MULTIFUNKTIONSKOPFES

Gehen Sie für die Demontage und die Entnahme von Aufsätzen vom Frontausgang **A7** für Zubehör in umgekehrter Reihenfolge wie bei deren Installation vor. Vor der Entnahme vom Kopf der Antriebseinheit muss jedoch zuerst die Freigabetaste **A8** gedrückt werden.

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
C2 – Schlagbesen (Draht)
C3 – Knethaken
C6 – Schlüssel

Sicherheitshinweise und -empfehlungen

- 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.).

- Kontrollieren Sie beim Aufklappen des Multifunktionskopfs dessen Bewegung / Bremsen mit der Hand.
- Die Küchenmaschine ist mit einem Sicherheitsschalter ausgestattet, der den Betrieb unterbricht, wenn der Multifunktionskopf (während des Betriebs) gekippt wird, und das Display zeigt **OPEN** an. Wenn der Kopf in die Arbeitsposition gekippt wird, wechselt die Anzeige zu **PAUS**. Um die Bearbeitung fortzusetzen, muss die Taste PAUSE **A5** gedrückt werden.

ZUSAMMENBAU FÜR DIE ARBEIT MIT AUFSÄTZEN

Setzen Sie die Küchenmaschine nach den Anweisungen in der Abbildung Nr. 2, 3 und 4 so zusammen, dass Sie den Multifunktionskopf nach oben anheben und auf dessen Unterseite die Schüsselabdeckung aufsetzen (zuerst seitlich an der Rückseite (gegenüber der Einfüllöffnung) einschieben und dann leicht nach oben drücken, um die andere Seite (an der Einfüllöffnung) einzuführen; die richtige Positionierung wird durch ein Klicken begleitet). 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. 8)

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 **A10** 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 **C2** 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 **1** bis **12** an.
- Die maximale Rohstoffmenge für eine Füllung beträgt 1,4 l (**B1**) // 0,5 l (**B4**).
- Verwenden Sie niemals den Schlagbesen zum Kneten von schweren Teigen oder zum Mischen von leichten Teigen!

B) Mischen

- Verwenden Sie den Mischschlagbesen **C1** 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 **1** bis **8** an.
- Die maximale Menge der zu verarbeitenden Menge an Beimischungen für eine Füllung beträgt ca. 3 kg (**B1**) // 1,5 kg (**B4**).
- Verwenden Sie den Mischbesen niemals zum Kneten von schweren Teigen!

C) Kneten

- Verwenden Sie den Knethaken **C3** 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 **1** bis **3** 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. 2 kg (**B1**) // 1 kg (**B4**). Bereiten Sie nicht mehr als 4 Füllungen hintereinander zu. Machen Sie vor einer weiteren Verwendung mindestens 30 min Pause.

III. 3) GLASMIXER (F)

Beschreibung (Abb. 6)

F1 – Behälterdeckel
F2 – Mixerunterbau
F3 – Messer
F4 – Messerdichtung
F5 – Entnehmbarer Stopfen
F6 – Glasbehälter
F7 – Stampfer
F8 – Deckel verriegeln
F9 – Sperrknopf

Sicherheitshinweise und -empfehlungen

- Lassen Sie den Mixer nicht ohne Lebensmittel in Betrieb!
- Verwenden Sie den Stampfer **F7** niemals eigenständig ohne Deckel **F1**.
- Gießen Sie niemals kochende Flüssigkeiten in den Behälter.
- Bevor Sie den Deckel oder den Behälter des Mixers entnehmen, lassen Sie sich rotierende Teile vollständig anhalten.
- Gießen Sie niemals kochende Flüssigkeiten in den Behälter **80 °C**.
- Benutzen Sie das **F8**-Schloss nicht als Griff zum Tragen des Mixers.

MONTAGE

Bauen Sie den Mixer zusammen und platzieren Sie ihn gemäß den Bildern 6 und 7 auf dem Auslass für den Mixer **A9** (bei der Installation zuerst an den Montagemarkierungen (● ⬤ ●) ansetzen und dann drücken und drehen, um ihn in der Endposition zu verriegeln). 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. Ziehen Sie den Sockel **F2** richtig fest, bis der Knopf **F9** einrastet!

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** bis **12**.

Tipps!

- Durch die Öffnung im Deckel können während des Betriebs nur flüssige Zutaten (z. B. Wasser, Milch, Öl etc.) eingefüllt werden.
- Wenn Sie größere Mengen an Lebensmitteln verarbeiten, teilen Sie die Lebensmittel in einzelne Portionen auf, um die Antriebseinheit des Multifunktionskopfes nicht zu überlasten.
- Schneiden Sie härtere Stoffe in kleine Stücke. Das **F3**-Messer würde unnötig schnell stumpf werden.
- Wenn Sie Eiswürfel verarbeiten möchten, sollten deren Abmessungen (20 x 20 x 30 mm) nicht überschritten werden, sonst wird das **F3**-Messer stumpf oder der Antrieb überlastet.
- 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.
- Weichen Sie harte Zutaten (z. B. Hülsenfrüchte, Sojabohnen usw.) vor der Verarbeitung in Wasser auf.

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.

Zubehör	Lebensmittel		Max. Menge (g)		Zeit (min)	Geschwindigkeit
			B1 (6,7 l)	B4 (3,5 l)		
Mischschläger (C1)	**Rezept / zusammen**	Feines Mehl	1200 g (1600 ml)	600 g (800 ml)	2 bis 5	**1** bis **8**
		Puderzucker	600 g (750 ml)	300 g (375 ml)		
		Milch	480 ml	240 ml		
		Eier	9 St. (400 ml)	4 St. (180 ml)		
		Öl	250 ml	125 ml		
		Gesamtvolumen	3500 ml	1700 ml		
Schlagschläger (C2)	Sahne (einschließlich 38 % Fett)		1400 ml	500 ml	10	**1** bis **12**
	Eiweiß		17 St.	8 St.	5	**12**
Knethaken (C3) (Rezept für glutenfreiem Brot *)	**Rezept / zusammen**	Mehl	1200 g	600 g	1 Minute auf **1**, dann eine höhere Geschwindigkeit (max. **3**) für einen Zeitraum von 4 Minuten	
		Salz	12 g	6 g		
		Hefe	15 g / * 40 g	8 g / * 20 g		
		Zucker	10 g / * 0 g	5 g / * 0 g		
		Wasser	750 g / * 700 g	375 g / * 350 g		
		Schmalz	10 g / * 0 g	5 g / * 0 g		

Zubehör	Lebensmittel	Max. Menge (g)		Zeit (min)	Geschwindigkeit
		B1 (6,7 l)	B4 (3,5 l)		
Mixer (F)	Milch	1000 ml		2	**1** bis **12**
	Möhre (max. 4 cm)	250 g			
	Eis (30 x 20 x 20 mm)	340 g			

V. WARTUNG

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. Die folgenden Teile können in der Spülmaschine gereinigt werden: Zubehör **B2, B3, B5, C1-C3**, der gesamte Mixer **F (**und **F1)** mit Ausnahme der abnehmbaren Klinge **F3**. 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 B1 / 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.

Anmerkung

- Die Edelstahlschüssel ist aus hochwertigen Materialien gefertigt, die auch eine Reinigung in der Spülmaschine ermöglichen. Intensive Spülgänge und chemische Mittel in der Spülmaschine können die Oberfläche des Materials jedoch mit der Zeit beeinträchtigen. Zur Erhaltung der Oberflächeneigenschaften und für eine lange Lebensdauer empfehlen wir daher eine schonendere Handwäsche.

3) Schlagbesen / Mischbesen und Knethaken C1, C2, C3

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

4) 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. 6 entnehmen.

Vorgehensweise für den Austausch einer Dichtung

Gehen Sie nach Abb. 6 vor. Wenn die Dichtung **F4** abgenutzt oder beschädigt ist, ersetzen Sie sie durch eine neue (vom gleichen Typ ETA 102800260).

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.

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 Geräteteile, Verpackung, Komponenten und Zubehör mit dem verwendeten Material sowie Recyclinghinweisen gekennzeichnet. Die Symbole am Produkt oder in der Begleitdokumentation weisen darauf hin, dass elektrische bzw. elektronische Produkte nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden dürfen. Geben Sie diese zur ordnungsgemäßen Entsorgung kostenlos bei dafür bestimmten Sammelstellen ab. So tragen Sie dazu bei, wertvolle Rohstoffe zu erhalten und negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit zu vermeiden, die durch falsche Entsorgung entstehen können. Weitere Informationen erhalten Sie bei Ihrer örtlichen Behörde oder der nächstgelegenen Sammelstelle. Bei unsachgemäßer Entsorgung können gemäß nationalen Vorschriften Geldstrafen verhängt werden. Soll das Gerät endgültig außer Betrieb genommen werden, empfiehlt es sich, nach dem Trennen vom Stromnetz die Anschlussleitung abzuschneiden, damit das Gerät unbrauchbar wird.

VIII. TECHNISCHE DATEN

Spannung (V) / Leistungsaufnahme (W)	auf dem Typschild des Geräts aufgeführt
Gewicht (kg)	cca 8,4
Volumen der Edelstahlschüssel (l)	6,7 / 3,5
Volumen des Mixbehälters (l)	1,5
Verbraucher der Schutzklasse	I.
Leistungsaufnahme im ausgeschalteten Zustand	0 W
Die Leistungsaufnahme im Standby-Modus (Ruhezustand) beträgt < 0,8 W	
Geräuschpegel	83 dB(A) re 1pW

Die Änderung der technischen Spezifikation und des Inhalts des eventuellen Zubehörs nach Modell des Erzeugnisses durch den Hersteller vorbehalten.

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

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

TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, ARRIAGES 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.

ACHTUNG: NICHT IN DEN BEREICH MIT DEN HÄNDEN UND AUCH MIT KEINEN ANDEREN GEGENSTÄNDEN HINEINGREIFEN

Lesen Sie die Bedienungsanleitung

© DATE 22/09/2023

Výrobce / Výrobca / Producer /
Gyártó / Producent / Hersteller:
ETA a. s., náměstí Práce 2523, 760 01 Zlín, CZ,
info@eta.cz

22
PAP