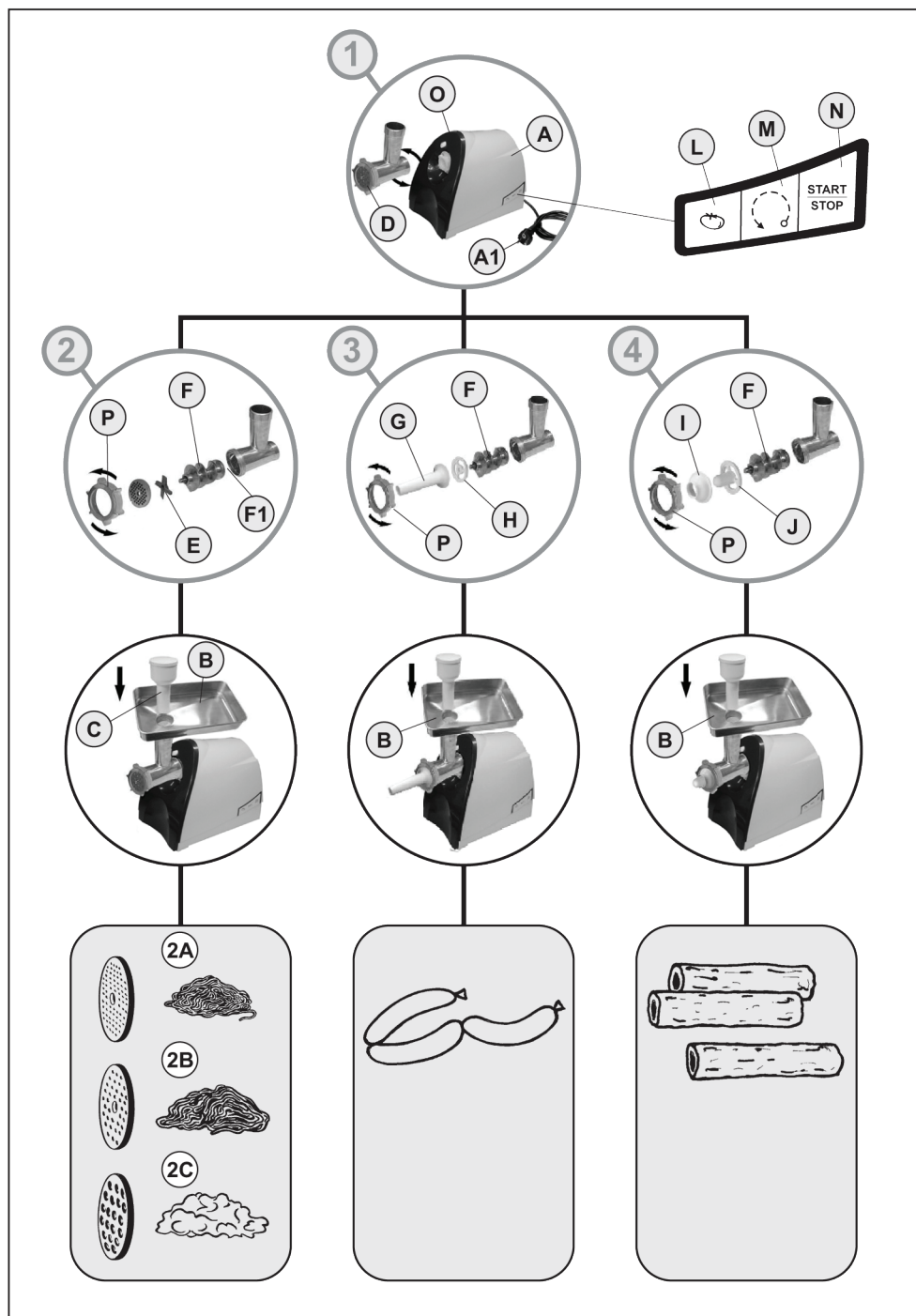
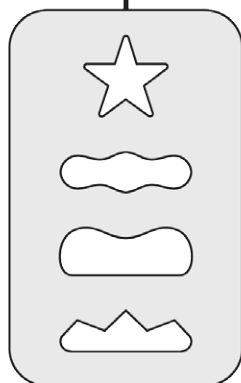
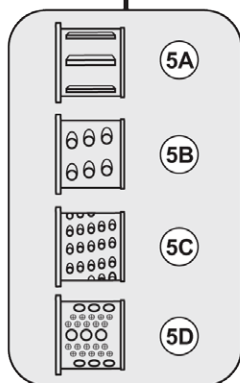
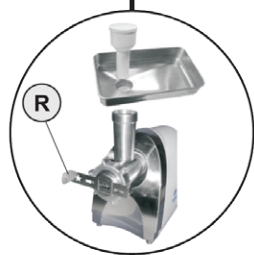
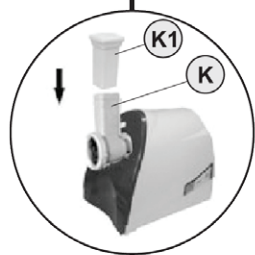
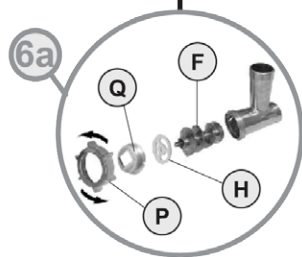
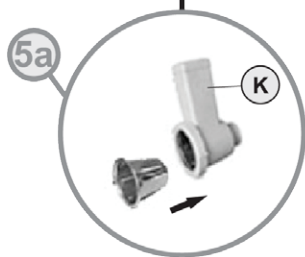
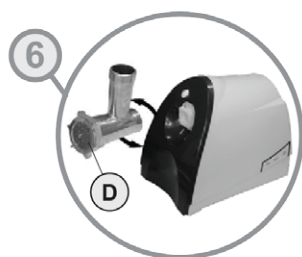
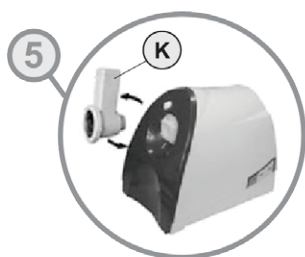


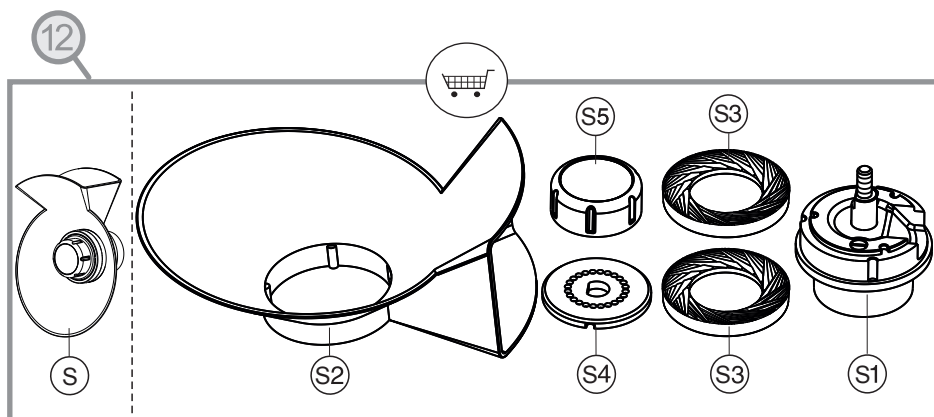
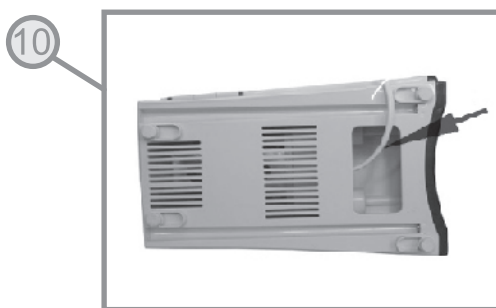
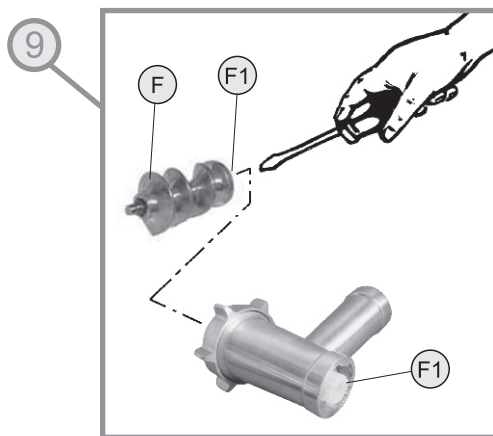
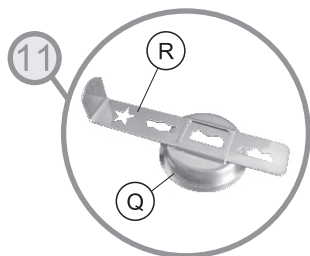
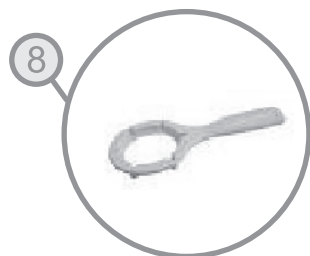
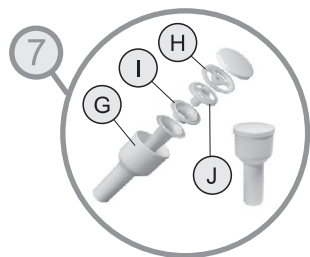
Elektrický mlýnek na maso • NÁVOD K OBSLUZE **CZ** 6-15Elektrický mlynček na mäso • NÁVOD NA OBSLUHU **SK** 16–24Electric Meat Grinder • INSTRUCTIONS FOR USE **GB** 25–33Elektromos húsdaráló gyümölcspréssel • HASZNÁLATI UTASÍTÁS  34–43Elektryczny młynek do mięsa • INSTRUKCJA OBSŁUGI **PL** 44–53

AMBO

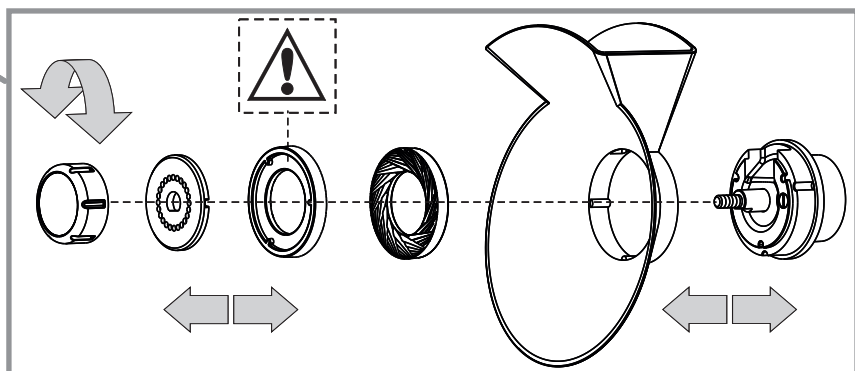




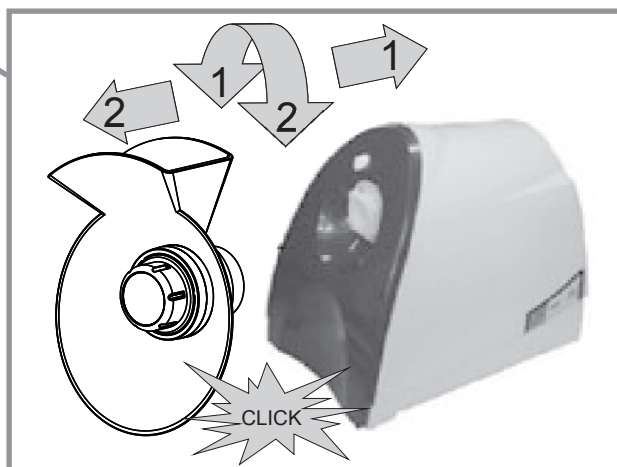




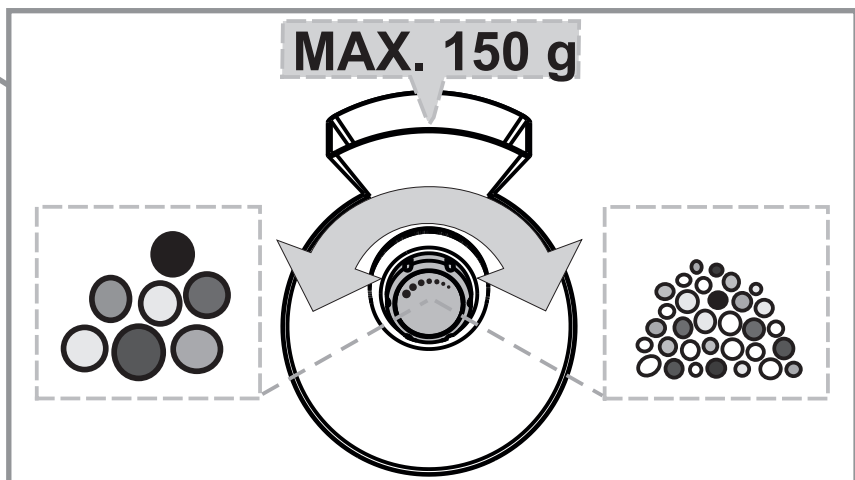
13



14



15



eta 2075 90 000, eta 2075 90 010

NÁVOD K OBSLUZE

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

I. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

- Před prvním uvedením do provozu si pečlivě přečtěte návod k obsluze, prohlédněte vyobrazení a návod si uschovejte. Instrukce v návodu považujte za součást spotřebiče a postupte je jakémukoliv dalšímu uživateli spotřebiče.
- Zkontrolujte, zda údaj na typovém štítku odpovídá napětí ve Vaší elektrické zásuvce.
- Tento spotřebič nesmí být používán dětmi. Udržujte spotřebič a jeho přívod mimo dosah dětí. Spotřebiče mohou používat osoby se sníženými fyzickými či mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.
- Před výměnou příslušenství nebo přístupných částí, které se při používání pohybují, před montáží a demontáží, před čištěním nebo údržbou, spotřebič vypněte a odpojte od el. sítě vytažením vidlice napájecího přívodu z el. zásuvky!
- Jestliže je napájecí přívod tohoto spotřebiče poškozen, musí být přívod nahrazen výrobcem, jeho servisním technikem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se tak zabránilo vzniku nebezpečné situace.
- Vždy odpojte spotřebič od napájení, pokud ho necháváte bez dozoru a před montáží, demontáží nebo čištěním.
- Nikdy spotřebič nepoužívejte, pokud má poškozený napájecí přívod nebo vidlici, pokud nepracuje správně, pokud upadl na zem a poškodil se nebo spadl do vody. V takových případech zanechte spotřebič do odborného servisu k prověření jeho bezpečnosti a správné funkce.
- Je-li spotřebič v činnosti, zabraňte v kontaktu s ním domácím zvířatům, rostlinám a hmyzu.
- Výrobek je určen pouze pro použití v domácnostech a podobné účely (příprava pokrmů v obchodech, kancelářích a podobných pracovištích, v hotelích, motelech a jiných obytných prostředích, v podnicích zajišťujících nocleh se snídaní)! Není určen pro komerční použití!
- **Po ukončení práce a před každou údržbou spotřebič vždy vypněte a odpojte od el. sítě vytažením vidlice napájecího přívodu z el. zásuvky.**
- **Vidlici napájecího přívodu nezasunujte do el. zásuvky a nevytahujte z el. zásuvky mokřma rukama a taháním za napájecí přívod!**
- Nepoužívejte tento spotřebič ve spojení s programátorem, časovačem nebo jakýmkoli jiným zařízením, které zapíná spotřebič automaticky.

- Pohonnou jednotku a unašeč nikdy neponořujte do vody ani nemýjte pod proudem vody!
- **Spotřebič nenechávejte v chodu bez dozoru a kontrolujte ho po celou dobu přípravy potravin!**
- Před přípravou odstraňte z potravin případné obaly (např. **papír, PE sáček**, atd.).
- Spotřebič používejte pouze v pracovní poloze na místech, kde nehrozí jeho převrnutí a v dostatečné vzdálenosti od tepelných zdrojů (např. **kamna, el./plynový sporák, vařič** atd.) a vlhkých povrchů (**dřezy, umyvadla** atd.).
- Nezapínejte spotřebič bez vložených substancí!
- Spotřebič používejte pouze s příslušenstvím určeným pro tento typ. Použití jiného příslušenství může představovat nebezpečí pro obsluhu.
- Příslušenství nezasouvejte do žádných tělesných otvorů.
- **Nikdy nevstoupíte prsty do plnicího otvoru a nepoužívejte též vidličku, nůž, stěrku, lžíci apod.** K tomuto účelu používejte pouze přiložené pěchovadlo.
- Nepřekračujte maximální dobu nepřetržitého chodu spotřebiče, která je 3 minuty.
- 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.
- **Přídavný strojek je určen pouze ke zpracování máku!** Nezpracovávejte jiné potraviny (např. obilniny, lněná a sezamová semena, kukuřici, rýži, pohanku, sušené houby, byliny, koření a kávu, a pod.).
- Nikdy nezpracovávejte mokré, vlhký nebo zmražený mák!
- **Přídavný strojek nikdy nesestavujte na pohonné jednotce!**
- **Nikdy nenastavujte hrubost mletí za chodu pohonné jednotky!**
- Sestavený přídavný strojek upevňujte a odnímejte jen tehdy, jeli pohonná jednotka vypnuta a vidlice napájecího přívodu odpojena od el. sítě.
- Dlouhé vlasy, volný oděv nebo doplňky a šperky mohou být zachyceny rotujícími částmi přídavného strojku. **Dbejte na to, aby se Vaše vlasy, oděv a doplňky se nedostaly do nebezpečné blízkosti rotujících částí!**
- Přídavný strojek neodnímejte za chodu z pohonné jednotky.
- Než odejmete přídavný strojek z pohonné jednotky nechejte rotující části úplně zastavit.
- Není přípustné jakýmkoli způsobem upravovat povrch přídavného strojku (např. **pomocí samolepicí tapety, fólie**, apod.)!
- Spotřebič je také vybaven mechanickou pojistkou. Ozubené kolo umístěné na šnekovém podavači je sestrojeno tak, aby se v případě, že se do masořezky dostanou kosti nebo kuchyňské náčiní, zlomilo a zabránilo tak poškození motoru. Pokud taková situace nastane, postupujte dle pokynů v odstavci **IV. ÚDRŽBA**.
- Nezpracovávejte zmražené potraviny.
- Pracovní nástavce z hlediska bezpečnosti nelze vyměnit za chodu pohonné jednotky.
- Při manipulaci s příslušenstvím postupujte opatrně, je velmi ostré.
- Pokud se zpracovávané potraviny začnou zachycovat na příslušenství (např. **nožích, výměnných kotoučích**), spotřebič vypněte a příslušenství opatrně očistěte (např. stěrku).
- Dejte pozor, aby se napájecí přívod nedostal do kontaktu s rotující částí spotřebiče.
- Napájecí přívod nesmí být poškozen ostrými nebo horkými předměty, otevřeným plamenem a nesmí se ponořit do vody.
- Nikdy jej nepokládejte na horké plochy, ani jej nenechávejte viset přes okraj stolu nebo pracovní desky. Zavaděním nebo zataháním za přívod např. dětmi může dojít k převržení či stažení spotřebiče a následně k vážnému zranění!

- V případě potřeby použití prodlužovacího přívodu je nutné, aby nebyl poškozen a vyhovoval platným normám.
- Tento spotřebič používejte pouze pro účel, pro který je určen tak, jak je popsáno v tomto návodu. Spotřebič nikdy nepoužívejte pro žádný jiný účel.
- Výrobce neodpovídá za škody a zranění způsobené nesprávným používáním přídatných strojů a příslušenství (např. **znehodnocení potravin, poranění, pořezání**) a není odpovědný ze záruky za spotřebič v případě nedodržení výše uvedených bezpečnostních upozornění.

II. POPIS SPOTŘEBIČE A PŘÍSLUŠENSTVÍ (viz str. 2–4)

Obr. 1 A – Pohonná jednotka

- | | |
|--------------------------------|------------------------------|
| A1 – napájecí přívod | L – kontrolka provozu |
| O – uvolňovací tlačítko | M – zpětný chod |
| D – tělo mlýnku | N – spínač |

Obr. 2 – E – řezací čepel

- | | |
|----------------------------|---------------------------------|
| F – šnekový podavač | B – násypka |
| F1 – ozubené kolo | C – pěchovadlo masořezky |
| P – matice | |

Obr. 3 – G – trubička pro výrobu klobás

- H** – separátor
F – šnekový podavač
P – matice

Obr. 4 – I – kužel

- J** – tvarovač
F – šnekový podavač
P – matice

Obr. 5 – nasazení těla kráječe K

Obr. 5a – K – tělo kráječe

- K1** – pěchovadlo kráječe

Obr. 6 – nasazení těla mlýnku D

Obr. 6a – Q – nástavec na těsto

- | | |
|----------------------------|----------------------|
| F – šnekový podavač | R – tvořítko |
| P – matice | H – separátor |

Obr. 7 – uložení příslušenství (G, H, I, J)

Obr. 8 – uvolňovací páka

Obr. 12 – S – mlýnek na mák (LZE DOKOUPIT)

- | | |
|---------------------------------|------------------------------|
| S1 – unašeč (sestavený) | S4 – přítlačná deska |
| S2 – kryt s násypkou | S5 – regulační kotouč |
| S3 – mlecí kameny (2 ks) | |

Příslušenství

2A – destička na jemné mletí

2B – destička na střední mletí

2C – destička na hrubé mletí

5A – nástavec na tenké krájení

5B – nástavec na hrubé krájení

5C – nástavec na jemné krájení

5D – nástavec na strouhání

III. PŘÍPRAVA A POUŽITÍ

Odstraňte veškerý obalový materiál a vyjměte masořezku s příslušenstvím. Ze spotřebiče odstraňte všechny případné adhezni fólie, samolepky nebo papír. Před prvním použitím umyjte všechny části, které přijdou do styku s potravinami, v horké vodě s přidávkem saponátu, důkladně je opláchněte čistou vodou a utřete do sucha, případně je nechte oschnout. Unašeč **S1** pouze otřete čistým vlhkým hadříkem.

Masořezka

Sestavení (obr. 1 a 2)

Vložte šnekový podavač **F** do těla mlýnku **D** ozubeným kolem **F1** napřed.

Nasadte řezací čepel **E** na šnekový podavač **F**, přičemž řezací hrany musí být vpředu.

Nasadte požadovanou destičku (**2A**, **2B**, **2C**) v závislosti na konzistenci mletí, kterou preferujete na šnekový podavač **F**. Ujistěte se, že destička pasuje do výstupků hlavy mlýnku **D** a utáhněte matici **P** na těle mlýnku. Zatlačte tělo mlýnku **D** pootočením pod úhlem 45° ve směru hodinových ručiček k jednotce motoru **A**. Po zatlačení srovnajte tělo mlýnku **D** do svislé polohy až zaklapne aretace, což je doprovázeno charakteristickým zvukovým efektem (klapnutím). Umístěte násypku **B** na horní část mlýnku **D**.

Nyní je spotřebič připraven pro používání. Při demontáži postupujte opačným způsobem. K uvolnění těla mlýnku je nutné stisknout tlačítko **O**.

Použití

Umožňuje semletí všech druhů mas zbavených kostí, šlach a kůže. Použitím výměnných destiček (**2A**, **2B**, **2C**) s různými otvory můžete zvolit buď jemné, střední nebo hrubé mletí masa. Maso si předem nakrájejte na proužky cca 10 cm dlouhé a 2 cm široké. Vidlici napájecího přívodu **A1** zasuňte do el. zásuvky a stiskněte spínač **N (START/STOP)**. Kontrolka provozu **L** bude svítit. Jednotlivé kousky masa vkládejte do plnicího otvoru mísy mlýnku **B** a pýchovadlem **C** lehce tlačte až ke šnekovému podavači (strojek nadměrně nepřetěžujte). Umleté maso bude padat do připravené nádoby pod mlýnkem. Po ukončení zpracování spotřebič vypněte spínačem **N (START/STOP)**.

Doporučení

Nemelte zmražené maso. Pro snadnější čištění masořezky semelte nakonec tvrdé pečivo (např. **rohlík**, **žemli**). Čas zpracování se pohybuje v jednotkách minut a závisí na množství, druhu a kvalitě použitého masa. Doporučujeme občas práci přerušit, spotřebič vypnout a odstranit případné potraviny, které se nalepily, popřípadě ucpaly příslušenství.

Pro snazší povolení matice **P** můžete použít povolovací páku (obr. 8). Pokud je spotřebič zablokován, použijte tlačítko **M** (zpětný chod). Maso, které zůstalo v těle mlýnku je nerozemleté a proto nechejte maso znovu rozemlít.

Nástavec na plnění uzenin (klobásky, párky, jitrnice a pod.)

Sestavení (obr. 1 a 3)

Vložte šnekový podavač **F** do těla mlýnku **D** ozubeným kolem **F1** napřed. Nasadte separátor **H** na tělo mlýnku **D**. Ujistěte se, že drážky separátoru pasují do výstupků hlavy mlýnku.

Nasadte trubičku **G** na tělo mlýnku **D** a utáhněte matici **P** na těle mlýnku **D**. Připevněte tělo mlýnku **D** k pohonné jednotce **A** (obr. 1). Zatlačte tělo mlýnku **D** pootočením pod úhlem 45° ve směru hodinových ručiček k jednotce motoru **A**. Po zatlačení srovnejte tělo mlýnku **D** do svislé polohy až zaklapne aretace, což je doprovázeno charakteristickým zvukovým efektem (klapnutím). Umístěte násypku mlýnku **B** na horní část těla mlýnku **D**. Nyní je spotřebič připraven pro plnění uzenin. Při demontáži postupujte opačným způsobem. K uvolnění těla mlýnku z pohonné jednotky je nutné stisknout tlačítko **O**.

Použití

Namleté maso vložte na násypku mlýnku **B**. Použijte pěchovadlo **C** pro jemné zatlačení masa do těla mlýnku **D**. Střívko na plnění nejdříve nechte máčet v teplé vodě (cca 10 min), aby se zlepšila jeho elasticita a poté ho nasuňte jako „harmoničku“ na výstupní otvor. Na konci střívka nechte volných 5 cm a zavažte nebo zašpejlujte. Vidlici napájecího přívodu **A1** zasuněte do el. zásuvky a stiskněte spínač **N (START/STOP)**. Kontrolka provozu **L** bude svítit. Do plnicího otvoru vkládejte připravenou směs a pěchovadlem **C** lehce stlačujte. Při plnění postupujte dle zvoleného druhu uzeniny (např. jitrnice, klobásy, špekáčky atd.). Po ukončení zpracování spotřebič vypněte spínačem **N (START/STOP)**.

Doporučení

Plnění doporučujeme provádět dvěma osobám najednou, tzn. jeden vkládá směs a druhý přidržuje střívko na otvoru. Střívka plňte tak, aby se dovnitř nedostal vzduch. Čas zpracování se pohybuje v jednotkách minut a závisí na množství použitého masa. V případě, že dojde k ucpání výstupního otvoru nástavce **G**, je nutné pohonnou jednotku vypnout, nástavec demontovat a pročistit. Pro snazší povolení matice **P** můžete použít povolovací páku (obr. 8). Pokud je spotřebič zablokovaný, použijte tlačítko **M** (zpětný chod). Maso, které zůstalo v těle mlýnku je nerozemleté a proto nechejte maso znovu rozemlít.

Příprava Kebbe - masových trubiček

Sestavení (obr. 1 a 4)

Vložte šnekový podavač **F** do těla mlýnku **D** ozubeným kolem **F1** napřed. Nasadte tvarovač **J** na tělo mlýnku **D**. Ujistěte se, že drážky separátoru pasují do výstupků hlavy mlýnku a utáhněte matici **P** na těle mlýnku. Připevněte tělo mlýnku **D** k pohonné jednotce **A**. Zatlačte tělo mlýnku **D** pootočením pod úhlem 45° ve směru hodinových ručiček k jednotce motoru **A**. Po zatlačení srovnejte tělo mlýnku **D** do svislé polohy až zaklapne aretace, což je doprovázeno charakteristickým zvukovým efektem (klapnutím). Nasadte násypku mlýnku **B** na horní část těla mlýnku **D**. Nyní je spotřebič připraven pro přípravu Kebbe. Při demontáži postupujte opačným způsobem. K uvolnění těla mlýnku z pohonné jednotky je nutné stisknout tlačítko **O**.

Použití

Připravené pomleté maso vložte na násypku mlýnku **B**. V případě potřeby použijte pěchovadlo **C** pro zatlačení masa do těla mlýnku **D**. Přístroj bude vytlačovat duté trubičky, které zařízněte na požadovanou délku. Vidlici napájecího přívodu **A1** zasuněte do el. zásuvky a stiskněte spínač **N (START/STOP)**. Kontrolka provozu **L** bude svítit. Po ukončení zpracování spotřebič vypněte spínačem **N (START/STOP)**.

Doporučení

- Čas zpracování se pohybuje v jednotkách minut a závisí na množství, druhu a kvalitě použitého masa.
- Pro tvorbu Kebbe můžete vytvořené trubičky naplnit vhodnou směsí (např. masovou, zeleninovou apod.)
- Pro snazší povolení matice **P** můžete použít povolovací páku (obr. 8). Pokud je spotřebič zablokován, použijte tlačítko **M** (zpětný chod).

Doporučený recept na Kebbe:

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

Náplň:

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

Příprava surovin na Kebbe:

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

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

Příprava Kebbe:

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

Nástavec na krájení/strouhání zeleniny a ovoce, (pouze typ ETA 2075 90 000)

Sestavení (obr. 5, 5a)

Zatlačte tělo kráječe **K** pootočením pod úhlem 45° ve směru hodinových ručiček k jednotce motoru **A** (obr. 5).

Po zatlačení srovnajte tělo kráječe do svislé polohy až zaklapne aretace, což je doprovázeno charakteristickým zvukovým efektem (klapnutím).

Do těla kráječe **K** vložte vhodný nástavec (**5A, 5B, 5C, 5D**) dle požadované hrubosti krájení zeleniny. Nyní je spotřebič připraven pro krájení zeleniny.

Při záměně nástavce postupujte shodným způsobem. Při demontáži postupujte opačným způsobem. K uvolnění těla kráječe z pohonné jednotky je nutné stisknout tlačítko **O**.

Použití

Nakrájejte zeleninu na kousky, které jsou vhodné pro vložení do otvoru těla kráječe **K**. Vložte kousky do těla kráječe **K** a opatrně přitlačte pýchovadlem **K1**.

Upozornění: nikdy netlačte krájenou zeleninu prsty! Vidlici napájecího přívodu **A1** zasuňte do el. zásuvky a stiskněte spínač **N** (**START/STOP**). Kontrolka provozu **L** bude svítit. Po ukončení zpracování spotřebič vypněte spínačem **N** (**START/STOP**).

Doporučení

Citrusové plody zbavte kůry. V případě, že dojde k ucpání těla kráječe **K**, je nutné pohonnou jednotku vypnout, demontovat tělo kráječe a pročistit. Čas zpracování se pohybuje v jednotkách minut a závisí na množství, druhu a kvalitě použitých plodů. Pokud je spotřebič zablokován, použijte tlačítko **M** (zpětný chod).

Nástavec na těsto (cukroví)

Sestavení (obr. 6, 6a)

Vložte šnekový podavač **F** do těla mlýnku **D** ozubeným kolem **F1** napřed. Nasadte separátor **H** na tělo mlýnku **D**. Ujistěte se, že drážky separátoru pasují do výstupků hlavy mlýnku. Do matice **P** vložte nástavec na těsto **Q** a utáhněte. Do nástavce **Q** nasuňte tvořítko **R** s různými tvary profilů těsta. Připevněte tělo mlýnku **D** k pohonné jednotce **A**. Po zatlačení srovnajte tělo mlýnku **D** do svislé polohy až zaklapne aretace, což je doprovázeno charakteristickým zvukovým efektem (klapnutím). Nasadte násypku mlýnku **B** na horní část těla mlýnku **D**. Nyní je spotřebič připraven pro přípravu tvarovaného těsta. Při demontáži postupujte opačným způsobem. K uvolnění těla mlýnku z pohonné jednotky je nutné stisknout tlačítko **O**.

Použití

Připravené těsto vložte na násypku mlýnku **B**. V případě potřeby použijte pěchovadlo **C** pro zatlačení těsta do těla mlýnku **D**. Přístroj bude vytlačovat těsto v požadovaném nastaveném tvaru. Vidlici napájecího přívodu **A1** zasuňte do el. zásuvky a stiskněte spínač **N** (**START/STOP**). Kontrolka provozu **L** bude svítit. Po ukončení zpracování spotřebič vypněte spínačem **N** (**START/STOP**).

Doporučení

Vytlačované těsto v požadovaném tvaru doporučujeme přidržovat (podpírat) táckem, aby se netrhlo. Tvar těsta zařízněte v kratších délkách cca 5–7 cm. Čas zpracování se pohybuje v jednotkách minut a závisí na množství, druhu a kvalitě použitého těsta. Pro snazší povolení matice **P** můžete použít povolovací páku (obr. 8). Pokud je spotřebič zablokován, použijte tlačítko **M** (zpětný chod).

Mlýnek na mák (obr. 12), (LZE DOKOUPIT)

Sestavení (obr. 13)

Na unašeč **S1** nasuňte kryt **S2**. „Pevný“ mlecí kámen **S3** vložte na unašeč, následně kamenem pomalu otáčejte, tak dlouho, až tři aretační výstupky na kameni zapadnou do třech vytvořených prohlubní v unašeči. Nyní vložte „pohyblivý“ mlecí kámen (tj. drážkami proti sobě) na „pevný“ mlecí kámen. Přítlačnou desku **S4** nasuňte na hřídel tak, aby středový výstupek směřoval do otvoru v mlecím kameni. Následně přítlačnou deskou pomalu otáčejte, tak dlouho, až tři aretační prohlubně na desce zapadnou do třech vytvořených výstupků v kameni. Nakonec na hřídel unašeče našroubujte regulační kotouč **S5** a dostatečně dotáhněte.

Instalace přídavného strojeku do pohonné jednotky (obr. 14)

Sestavený mlýnek na mák zasuňte (ozubeným kolem) do vývodu pohonné jednotky pod úhlem asi 45° a potočením proti směru hodinových ručiček jej zajistěte do vodorovné polohy (uslyšíte cvaknutí). Pro demontáž sestaveného mlýnku stiskněte příslušný uvolňovací ovladač (např. tlačítko) na pohonné jednotce, pootočte mlýnek ve směru chodu hodinových ručiček až na doraz a následně ho vysuňte z vývodu pohonné jednotky.

Nastavení „jemnosti / hrubosti“ mletí (obr. 15)

Jemnost mletí se nastavuje pomocí otočného regulačního kotouče **S5**. Otáčením kotouče pravotočivým pohybem zmenšujete vzdálenost mezi mlecími kameny a tím i měníte jemnost/hrubost mletí.

POZOR

- Jakmile začne docházet ke škrtání/tření mlecích kamenů o sebe, jedná se o nejjemnější možné nastavení stupně mletí.
- **Nikdy nepřitahujte mlecí kameny násilím!**

Použití

Mák nasype do násypného prostoru krytu mlýnku (**maximální množství je 150 g**), drážky v mlecích kamenech si sami dávkují množství zpracovaného máku. Pod mlýnek umístěte vhodnou nádobu na zachytávání mletého máku. Pohonnou jednotku uveďte do chodu. Doporučujeme nejdříve na malém množství máku ověřit jeho hrubost po zpracování (tj. semletí).

Není-li hrubost semletého máku optimální, **vypněte pohonnou jednotku** a následně pomocí regulačního kotouče **S5** upravte nastavení (tj. otáčením doleva = hrubší mletí, otáčením doprava = jemnější mletí). Je-li hrubost semletého vzorku máku nyní optimální, dokončete semletí zbývajících množství. V případě, že potřebujete zpracovat větší množství máku, nepřekračujte časy maximálního chodu pohonné jednotky.

Doporučení

- Dbejte na dobrou kvalitu máku. Doporučujeme mák před mletím zkontrolovat, zda neobsahuje cizí tělesa (např. **úlomky kaménků**), která by mohla výrobek poškodit (např. **obrousit mlecí kameny**). Na případné reklamace v záruční lhůtě způsobené těmito nečistotami nebude brán zřetel.
- **Pro mletí použijte pouze suchý mák!** Při mletí se musí mák drtit, nikoliv lisovat, aby zůstal sypký, nezkašovatěl a neztratil svoji charakteristickou chuť.
- Mák obsahuje olej, pro dobrý výsledek nenastavujte příliš jemné mletí.
- Časy příprav (zpracování) se pohybují v jednotkách minut, závisí na množství, druhu, kvalitě použitého máku a nastavené hrubosti mletí (cca 150 g / 2 minuty).
- Po semletí „většího“ množství máku mohou být součástí přídavného strojku horké (např. mlecí kameny, přítlačná deska, unašeč). Před demontáží a čištěním chvilku vyčkejte, dejte pozor, aby jste se případně nespálili.

IV. ÚDRŽBA

Před kteroukoli manipulací se spotřebičem vytáhněte vidlici napájecího přívodu z el. zásuvky! Nepoužívejte drsné a agresivní čisticí prostředky! Čištění pohonné jednotky a unašeče provádějte pouze vlhkým hadříkem s přídatkem saponátu. Ostatní příslušenství ihned po použití umyjte v horké vodě s přídatkem saponátu. Při čištění nože pracujte velmi opatrně!

Dbejte na to, aby řezné hrany nože a mlecích kamenů nepřišly do styku s tvrdými předměty, které je otupují a tím snižují jejich účinnost. Po umytí a osušení dílů doporučujeme natřít nůž, mlecí kameny, přítlačnou desku a destičky stolním olejem. Kovové díly se nesmí mýt v myčce na nádobí, protože čisticí prostředky mohou způsobit jejich ztmavnutí či rezivění. Některé přísady mohou určitým způsobem příslušenství zabarvit. To však nemá na funkci spotřebiče žádný vliv a toto zabarvení obvykle za určitou dobu samo zmizí. Výlisky z plastu nikdy nesusušte nad zdrojem tepla (např. kamna, el./plynový sporák).

Napájecí přívod **A1** naviňte na držák v podstavci strojku (obr. 10). Spotřebič skladujte řádně očištěný na suchém, bezprašném místě mimo dosah dětí a nesvéprávných osob.

Postup pro výměnu zlomeného ozubeného kola

Vyměňte šnekový podavač **F**. Pomocí vhodného nástroje (např. šroubováku) uvolněte šroub. Vyměňte ozubené kolo **F1** ze šnekového podavače. Nové ozubené kolo vložte na šnekový hřídel a řádně utáhněte šroubem (obr. 9).

V. EKOLOGIE



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

Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu nebo nejbližšího sběrného místa (viz www.elektrowin.cz). Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty. Pokud má být spotřebič definitivně vyřazen z provozu, doporučuje se po odpojení napájecího přívodu od el. sítě přívod odříznout, spotřebič tak bude nepoužitelný.

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

Nedodržením pokynů výrobce zaniká právo na záruční opravu!

Případné další informace o spotřebiči a servisní síti získáte na infolince +420 577 055 333 nebo na internetové adrese www.eta.cz.

VI. TECHNICKÁ DATA

Napětí (V)	uvedeno na typovém štítku výrobku
Příkon (W)	uveden na typovém štítku výrobku
Hmotnost (kg)	cca 4,5
Spotřebič třídy ochrany	II.
Rozměry cca (DxHxV) (mm)	360 x 360 x 180

Příkon ve vypnutém stavu je < 0,50 W.

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

- NV č. 17/2003 Sb., kterým se stanoví technické požadavky na elektrická zařízení nízkého napětí (odpovídá Směrnici Rady č. 2006/95/ES v platném znění).
- NV č. 616/2006 Sb., kterým se stanoví technické požadavky na výrobky z hlediska jejich elektromagnetické kompatibility (odpovídá Směrnici Rady č. 2004/108/ES v platném znění).
- NV č. 481/2012 Sb., Nařízení vlády o omezení používání některých nebezpečných látek v elektrických a elektronických zařízeních (odpovídá Směrnici Evropského parlamentu a Rady 2011/65/EU v platném znění).

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

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

HOUSEHOLD USE ONLY – Pouze pro použití v domácnosti.

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

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

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



UPOZORNĚNÍ: dodržte směr zakládání mlecího kamene!

eta 2075 90 000, eta 2075 90 010**NÁVOD NA OBSLUHU**

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

I. BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA

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

- Spotrebič nenechávajte v chode bez dozoru a kontrolujte ho počas celej prípravy potravín!
- Spotrebič používajte iba v pracovnej polohe na miestach, kde nehrozí jeho prevrhnutie a v dostatočnej vzdialenosti od tepelných zdrojov (napr. **kachle, elektrický/plynový sporák, varič** atď.) a vlhkých povrchov (**drezy, umývadlá** atď.).
- Pred prípravou odstráňte z potravín prípadné obaly (napr. **papier, PE-vrecko**).
- **Prídavný strojček je určený len na spracovanie maku!** Nespracováajte iné potraviny (napr. obilniny, ľanové a sezamové semená, kukuricu, ryžu, pohánku, sušené huby, byliny, korenie a kávu, a pod).
- Nikdy nespracováajte mokry, vlhký alebo zmrazený mak!
- **Prídavný strojček nikdy nezostavujte na pohonnej jednotke!**
- **Nikdy nenastavujte hrubosť mletia za chodu pohonnej jednotky!**
- Zostavený prídavný strojček upevňujte a odnímate len vtedy, ak je pohonná jednotka vypnutá a vidlica napájacieho prívodu odpojená od el. siete.
- Dlhé vlasy, voľný odev alebo doplnky a šperky môžu byť zachytené rotujúcimi časťami prídavného strojčka. **Dbajte na to, aby sa Vaše vlasy, odev a doplnky nedostali do nebezpečnej blízkosti rotujúcich častí!**
- Prídavný strojček neodnímate za chodu z pohonnej jednotky.
- Než odoberiete prídavný strojček z pohonnej jednotky nechajte rotujúce časti celkom zastať.
- Nie je prípustné akýmkoľvek spôsobom upravovať povrch prídavného strojčka (napr. **pomocou samolepiacej tapety, fólie, a pod.**)!
- Spotrebič nezapínajte bez vložených prísad!
- Spotrebič vždy odpojte od napájania, pokiaľ ho nechávate bez dozoru.
- Spotrebič používajte iba s príslušenstvom určeným pre tento typ. Použitie iného príslušenstva môže predstavovať nebezpečenstvo pre obsluhu.
- Príslušenstvo nezasúvajte do žiadnych telesných otvorov.
- Nikdy nevsúvajte prsty do plniaceho otvoru a nepoužívajte tiež vidličku, nôž, stierku, lyžicu apod. Na tento účel používajte iba priložený tĺčik.
- Neprekračujte maximálny čas nepretržitého chodu spotrebiča, ktorá je 3 min.
- 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.
- Spotrebič je taktiež vybavený mechanickou poistkou. Ozubené koleso umiestnené na šnekovom podávači je zostrojené tak, aby sa v prípade, že sa do mäsoresky dostanú kosti alebo kuchynské náčinie, zlomilo a zabránilo tak poškodeniu motora. Ak taká situácia nastane, postupujte podľa pokynov v odseku **IV. ÚDRŽBA**.
- Nespracúvajte zmrazené potraviny.
- Z bezpečnostných dôvodov nie je možné vymeniť pracovné nadstavce počas chodu pohonnej jednotky.
- Pri manipulácii s príslušenstvom postupujte opatrne, je veľmi ostré.
- Ak sa spracovávané potraviny začnú zachytávať na príslušenstve (napr. nožoch, výmenných kotúčoch), spotrebič vypnite a príslušenstvo opatrne očistite (napr. stierkou).
- Dajte pozor, aby sa napájací prívod nedostal do kontaktu s rotujúcou časťou spotrebiča.
- Napájací prívod nesmie byť poškodený ostrými alebo horúcimi predmetmi, otvoreným plameňom a nesmie sa ponoriť do vody.
- V prípade potreby použitia predlžovacieho prívodu je nutné, aby nebol poškodený a vyhovoval platným normám.
- Nikdy ho nekladte na horúce plochy, ani ho nenechávajte visieť cez okraj stola alebo pracovnej dosky. Zavadením alebo zatiahnutím za prívod napr. deťmi môže dôjsť k prevrhnutiu či stiahnutiu spotrebiča a následne k vážnemu zraneniu!
- Spotrebič používajte iba s originálnym príslušenstvom od výrobcu.

- Tento spotrebič 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 strojčiekov a príslušenstva (napr. **znehodnotenie potravín, poranenie, porezanie**) a zo záruky nie je zodpovedný za spotrebič v prípade nedodržania vyššie uvedených bezpečnostných upozornení.

II. POPIS SPOTREBIČA A PRÍSLUŠENSTVA (viď str. 2–4)

Obr. 1 — A — pohonná jednotka

A1 — prívodný kábel

O — uvoľňovacie tlačidlo

D — telo mlynčeka

L — kontrolka prevádzky

M — spätný chod

N — spínač

Obr. 2 — E — rezacia čepeľ

F — skrutkový podávač

F1 — ozubené koleso

P — matica

B — násypka

C — zatlačadlo mlynčeka na mäso

Obr. 3 — G — trubička pre výrobu klobás

H — separátor

F — skrutkový podávač

P — matica

Obr. 4 — I — kužel

J — formovač

F — skrutkový podávač

P — matica

Obr. 5 — nasadenie tela krájača **K**

Obr. 5a — K — telo krájača

K1 — zatlačadlo krájača

Obr. 6 — nasadenie tela mlynčeka **D**

Obr. 6a — Q — nástavec pre cesto

F — skrutkový podávač

P — matica

R — nástavec pre striekané pečivo

H — separátor

Obr. 7 — uloženie príslušenstva (**G, H, I, J**)

Obr. 8 — uvoľňovacia páka

Obr. 12 — S — mlynček na mak (MOŽNÉ DOKÚPIŤ)

S1 — unášač (zostavený)

S2 — kryt s násypkou

S3 — mlecie kamene (2 ks)

S4 — prítlačná doska

S5 — regulačný kotúč

Príslušenstvo

2A — doštička pre jemné mletie

2B — doštička pre stredné mletie

2C — doštička pre hrubé mletie

5A — nástavec pre tenké krájanie

5B — nástavec pre hrubé krájanie

5C — nástavec pre jemné krájanie

5D — nástavec pre trhanie

III. PRÍPRAVA A POUŽITIE

Odstráňte všetok obalový materiál a vyberte mlynček na mäso s príslušenstvom.

Zo spotrebiča odstráňte všetky prípadné adhézne fólie, samolepký alebo papier. Pred prvým použitím umyte všetky časti, ktoré prídu do styku s potravinami v horúcej vode s prídavkom saponátu, dôkladne ich opláchnite čistou vodou a utrite dosucha, prípadne ich nechajte obschnú. Unášač **S1** iba utrite čistou vlhkou handričkou.

Mlynček na mäso

Zostavenie (obr. 1 a 2)

Vložte skrutkový podávač **F** do tela mlynčeka **D** ozubeným kolesom **F1** napred. Nasadte rezáciu čepeľ **E** na skrutkový podávač **F**, pričom rezacie hrany musia byť vpredu. Nasadte požadovanú doštičku (**2A**, **2B**, **2C**) v závislosti od konzistencie mletia, ktorú preferujete, na skrutkový podávač **F**. Ubezpečte sa, že doštička pasuje do výstupkov hlavy mlynčeka **D** a dotiahnite maticu **P** na tele mlynčeka. Zatlačte telo mlynčeka **D** pootočením pod uhlom 45° v smere hodinových ručičiek k jednotke motora **A**. Po zatlačení vyrovajte telo mlynčeka **D** do zvislej polohy až zaklapne aretácia, čo je sprevádzané charakteristickým zvukovým efektom (klapnutím). Umiestnite násypku **B** na hornú čas mlynčeka **D**. Teraz je spotrebič pripravený na používanie. Pri demontáži postupujte opačným spôsobom. Pre uvoľnenie tela mlynčeka je nutné stlačiť tlačidlo **O**.

Použitie

Umožňuje zomletie všetkých druhov mäsa zbaveného kostí, šliach a kože. Použitím výmenných doštičiek (**2A**, **2B**, **2C**) s rôznymi otvormi môžete zvoliť buď jemné, stredné alebo hrubé mletie mäsa. Mäso si dopredu nakrájajte na prúžky cca 10 cm dlhé a 2 cm široké. Vidlicu napájacieho prírodného kábla **A1** zasunúť do el. zásuvky a stlačte spínač **N** (**START/STOP**). Kontrolka prevádzky **L** bude svietiť. Jednotlivé kúsky mäsa vkladajte do plniaceho otvoru misy mlynčeka **B** a zatláčadlom **C** zľahka tlačte až ku skrutkovitému podávaču (strojček nadmerne nepreťažujte). Zomleté mäso bude padať do pripravenej nádoby pod mlynčekom. Po ukončení spracovania spotrebič vypnite spínačom **N** (**START/STOP**).

Odporúčania

Nemelte zmrazené mäso. Pre ľahšie čistenie mlynčeka na mäso zomelte nakoniec tvrdé pečivo (napr. **rožok**, **žemľu**). Čas spracovania sa pohybuje rádovo v minútach a závisí od množstva, druhu a kvality použitého mäsa. Odporúčame občas prácu prerušiť, spotrebič vypnúť a odstrániť prípadné potraviny, ktoré sa nalepili, poprípade upchať príslušenstvo. Pre ľahšie uvoľnenie matice **P** môžete použiť uvoľňovaciu pák (obr. 8). Pokiaľ je spotrebič zablokovaný, použite tlačidlo **M** (spätný chod). Mäso, ktoré zostalo v tele mlynčeka, nie je rozomleté a preto nechajte mäso znova rozomlieť.

Nástavec na plnenie údenín (klobásy, párky, jaternice a pod.)

Zostavenie (obr. 1 a 3)

Vložte skrutkový podávač **F** do tela mlynčeka **D** ozubeným kolesom **F1** napred. Nasadte separátor **H** na telo mlynčeka **D**. Uistite sa, že drážky separátora pasujú do výstupkov hlavy mlynčeka. Nasadte trubičku **G** na telo mlynčeka **D** a dotiahnite maticu **P** na tele mlynčeka **D**. Pripevnite telo mlynčeka **D** k pohonnej jednotke **A** (obr. 1). Zatlačte telo mlynčeka **D** pootočením pod uhlom 45° v smere hodinových ručičiek k jednotke motora **A**. Po zatlačení vyrovajte telo mlynčeka **D** do zvislej polohy až zaklapne aretácia, čo je sprevádzané charakteristickým zvukovým efektom (klapnutím). Umiestnite násypku mlynčeka **B** na hornú čas mlynčeka **D**. Teraz je spotrebič pripravený na plnenie údenín. Pri demontáži postupujte opačným spôsobom. Pre uvoľnenie tela mlynčeka z pohonnej jednotky je nutné stlačiť tlačidlo **O**.

Použitie

Namleté mäso vložte do násypky mlynčeka **B**. Použite zatláčadlo **C** pre jemné zatlačenie mäsa do tela mlynčeka **D**. Črievko na plnenie nechajte najprv máčať sa v teplej vode (cca 10 min), aby sa zlepšila jeho elasticita a potom ho nasuňte ako „harmoniku“ na výstupný otvor. Na konci črievka nechajte voľných 5 cm a zaviažte ho alebo ukončíte špajdlou. Vidlicu napájacieho prívodu **A1** zasunúť do el. zásuvky a stlačte spínač **N** (**START/STOP**).

Kontrolka prevádzky **L** bude svieti. Do plniaceho otvoru vkladajte pripravenú zmes a zatláčadlom **C** zľahka zatláčajte. Pri plnení postupujte podľa zvoleného druhu údeniny (napr. jaternice, klobásy, špekáčky, atď.). Po ukončení spracovania spotrebič vypnite spínačom **N** (**START/STOP**).

Odporúčenie

Plnenie odporúčame vykonáva dvom osobám naraz, tzn. jeden vkladá zmes a druhý pridriava čievko na otvore. Čievka plňte tak, aby sa dovnútra nedostal vzduch. Čas spracovania sa pohybuje rádovo v minútach a závisí od množstva použitého mäsa. V prípade, že dôjde k upchaniu výstupného otvoru nástavca **G**, je nutné pohonnú jednotku vypnúť, nástavec demontovať a prečistiť. Pre ľahšie uvoľnenie matice **P** môžete použiť uvoľňovaciu páku (obr. 8). Pokiaľ je spotrebič zablokovaný, použite tlačidlo **M** (spätný chod). Mäso, ktoré zostalo v mlynčeku, je nerozomleté a preto nechajte mäso znova rozomlieť.

Príprava Kebbe mäsových - trubičiek

Zostavenie (obr. 1 a 4)

Vložte skrutkovitý podávač **F** do tela mlynčeka **D** ozubeným kolesom **F1** napred. Nasadte formovač **J** na telo mlynčeka **D**. Uistite sa, že drážky separátora pasujú do výstupkov v hlave mlynčeka a dotiahnite maticu **P** na telo mlynčeka. Pripevnite telo mlynčeka **D** k pohonnej jednotke **A**. Zatlačte telo mlynčeka **D** pootočením pod uhlom 45° v smere hodinových ručičiek k jednotke motora **A**. Po zatlačení vyrovnajte telo mlynčeka **D** do zvislej polohy až zaklapne aretácia, čo je sprevádzané charakteristickým zvukovým efektom (klapnutím). Nasadte násypku mlynčeka **B** na hornú čas mlynčeka **D**. Teraz je spotrebič pripravený na používanie. Pri demontáži postupujte opačným spôsobom. Pre uvoľnenie tela mlynčeka z pohonnej jednotky je nutné stlačiť tlačidlo **O**.

Použitie

Pripravené pomleté mäso vložte do násypky mlynčeka **B**. V prípade potreby použite zatláčadlo **C** pre zatlačenie mäsa do tela mlynčeka **D**. Prístroj bude vytlačá duté trubičky, ktoré odrežete na požadovanú dĺžku. Vidlicu napájacieho prívodu **A1** zasuniete do el. zásuvky a zatlačte spínač **N** (**START/STOP**). Kontrolka prevádzky **L** bude svieti. Po ukončení spracovania spotrebič vypnite spínačom **N** (**START/STOP**).

Odporúčenie

- Čas spracovania sa pohybuje v jedn. minút a závisí od množstva, druhu a kvality mäsa.
- Vytvorené trubičky môžete naplniť vhodnou zmesou (napr. mäsovou, zeleninovou apod.).
- Pre ľahšie uvoľnenie matice **P** môžete použiť uvoľňovaciu páku (obr. 8). Pokiaľ je spotrebič zablokovaný, použite tlačidlo **M** (spätný chod).

Recept na Kebbe:

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

Náplň:

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

Príprava surovín na Kebbe:

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

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

Príprava Kebbe:

Pomocou zostaveného nástavca na Kebbe vytvorte trubičky. Dĺžku vyberte podľa potreby. Zakončíte jeden koniec, do taštičky vložte náplň. Potom Kebbe uzavrite. Odporúčaná veľkosť je max. 8 cm. Rozohrejte olej (cca 180 ° C) a Kebbe smažte cca 7 minút do zlata.

Nástavec pre krájanie/strúhanie zeleniny a ovocia, (iba pre typ ETA 2075 90 000)

Zostavenie (obr. 5, 5a)

Zatlačte telo krájača **K** pootočením pod uhlom 45° v smere hodinových ručičiek k jednotke motora **A** (obr. 5). Po zatlačení vyrovnať telo mlynčeka **D** do zvislej polohy až zaklapne aretácia, čo je sprevádzané charakteristickým zvukovým efektom (klapnutím).

Do tela krájača **K** vložte vhodný nástavec (**5A, 5B, 5C, 5D**) podľa požadovanej hrúbosti krájania zeleniny. Teraz je spotrebič pripravený na krájanie zeleniny. Pri zámene nástavca postupujte zhodným spôsobom. Pri demontáži postupujte opačným spôsobom.

Pre uvoľnenie tela krájača z pohonnej jednotky je nutné stlačiť tlačidlo **O**.

Použitie

Nakrájajte zeleninu na kúsky, ktoré sú vhodné pre vloženie do otvoru tela krájača **K**. Vložte kúsky do tela krájača **K** a opatrne pritlačte zatlačadlom **K1**. **Upozornenie:** nikdy netlačte krájanú zeleninu prstami! Vidlicu napájacieho prívodu **A1** zasunúť do el. zásuvky a zatlačiť spínač **N (START/STOP)**. Kontrolka prevádzky **L** bude svietiť. Po ukončení spracovania spotrebič vypnite spínačom **N (START/STOP)**.

Odporúčenie

Citrusové plody zbavte kôry. V prípade, že dôjde k upchaniu tela krájača **K**, je nutné pohonnú jednotku vypnúť, demontovať telo krájača a prečistiť. Čas spracovania sa pohybuje rádovo v minútach a závisí od množstva, druhu a kvality použitých plodov. Pokiaľ je spotrebič zablokovaný, použite tlačidlo **M** (spätný chod).

Nástavec pre cesto (strieekané pečivo)

Zostavenie (obr. 6, 6a)

Vložte skrutkovitý podávač **F** do tela mlynčeka **D** ozubeným kolesom **F1** dopredu.

Nasadte separátor **H** na telo mlynčeka **D**. Uistite sa, že drážky separátora pasujú do výstupkov hlavy mlynčeka. Do matice **P** vložte nástavec pre cesto **Q** a dotiahnite.

Do nástavca **Q** nasuňte nástavec pre striekané pečivo **R** s rôznymi tvarmi profilov cesta. Pripevnite telo mlynčeka **D** k pohonnej jednotke **A**. Po zatlačení vyrovnať telo mlynčeka **D** do zvislej polohy až zaklapne aretácia, čo je sprevádzané charakteristickým zvukovým efektom (klapnutím). Nasadte násypku **B** na hornú časť tela mlynčeka **D**.

Teraz je spotrebič pripravený na prípravu tvarovaného cesta. Pri demontáži postupujte opačným spôsobom. Pre uvoľnenie tela mlynčeka je nutné stlačiť tlačidlo **O**.

Použitie

Pripravené cesto vložte do násypky mlynčeka **B**. V prípade potreby použite zatláčadlo **C** pre zatlačenie cesta do tela mlynčeka **D**. Prístroj bude vytláča cesto v požadovanom nastavenom tvare. Vidlicu napájacieho prívodu **A1** zasunúť do el. zásuvky a stlačte spínač **N (START/STOP)**. Kontrolka prevádzky **L** bude svietiť. Po ukončení spracovania spotrebič vypnite spínačom **N (START/STOP)**.

Odporúčenie

Vytláčané cesto v požadovanom tvare odporúčame pridáva (podopiera) podnosom, aby sa netrhlo. Tvarované cesto odrezávajúť v kratších dážkach cca 5 – 7 cm. Čas spracovania sa pohybuje rádo vo minútach a závisí od množstva, druhu a kvality použitého cesta. Pre ľahšie uvoľnenie matice **P** môžete použiť uvoľňovaciu páku (obr. 8). Pokiaľ je spotrebič zablokovaný, použite tlačidlo **M** (spätný chod).

Mlynček na mak (obr. 12), (MOŽNÉ DOKÚPIŤ)

Zostavenie (obr. 13)

Na unášač **S1** nasuňte kryt **S2**. „Pevný“ mlecí kameň **S3** vložte na unášač, následne kameňom pomaly otáčajte tak dlho, až tri aretačné výstupky na kameni zapadnú do troch vytvorených priehlbín v unášači. Teraz vložte „pohyblivý“ mlecí kameň (t.j. drážkami proti sebe) na „pevný“ mlecí kameň. Prítlačnú dosku **S4** nasuňte na hriadeľ tak, aby stredový výstupok smeroval do otvoru v mlecí kameni. Následne prítlačnou doskou pomaly otáčajte tak dlho, až tri aretačné priehlbiny na doske zapadnú do troch vytvorených výstupkov v kameni. Nakoniec na hriadeľ unášača naskrutkujte regulačný kotúč **S5** a dotiahnite.

Instalácia prídavného strojčka do pohonnej jednotky (obr. 14)

Zostavený mlynček na mak zasunúť (ozubeným kolesom) do vývodu pohonnej jednotky pod uhlom asi 45° a potočením proti smeru hodinových ručičiek ho zaistíte do vodorovnej polohy (budete počuť cvaknutie). Pre demontáž zostaveného mlynčeka stlačte príslušný uvoľňovací ovládač (napr. tlačidlo) na pohonnej jednotke, pootočí mlynček v smere chodu hodinových ručičiek až na doraz a následne ho vysunúť z vývodu pohonnej jednotky.

Nastavenie „jemnosti / hrubosti“ mletia (obr. 15)

Jemnosť mletia sa nastavuje pomocou otočného regulačného kotúča **S5**. Otáčaním kotúča pravotočivým pohybom znižujete vzdialenosť medzi mlecími kameňmi a tým aj meníte jemnosť / hrubosť mletia.

POZOR

- Akonáhle začne dochádzať ku škrtaniu / treniu mlecích kameňov o seba, jedná sa o najjemnejšie možné nastavenie stupňa mletia.
- **Nikdy nepriťahujte mlecie kamene násilím!**

Použitie

Mak nasypť do násypného priestoru krytu mlynčeka (**maximálne množstvo je 150 g**), drážky v mlecích kameňoch si sami dávajú množstvo spracovaného maku. Pod mlynček umiestnite vhodnú nádobu na zachytávanie mletého maku. Pohonnú jednotku uveďte do chodu. Odporúčame najskôr na malom množstve maku overiť jeho hrubosť po spracovaní (t.j. zomletie). Ak nie je hrubosť zomletého maku optimálna, vypnite pohonnú jednotku a následne pomocou regulačného kotúča **S5** upravte nastavenia (t.j. otáčaním doľava = hrubšie mletie, otáčaním doprava = jemnejšie mletie). Ak je hrubosť zomletej vzorky maku teraz optimálna, dokončíte zomletie zostávajúceho množstva.

V prípade, že potrebujete spracovať väčšie množstvo maku, neprekračujte čas maximálneho chodu pohonnej jednotky.

Odporúčanie

- Dbajte na dobrú kvalitu maku. Odporúčame mak pred mletím skontrolovať, či neobsahuje cudzie telesá (napr. **úlomky kamienkov**), ktoré by mohli výrobok poškodiť (napr. **obrušiť mlecie kamene**). Na prípadné reklamácie v záručnej dobe spôsobené týmito nečistotami sa nebude brať ohľad.
- **Meľte iba suchý mak!** Aby mak zostal sypký, mak sa pri mletí musí drviť, a nie lisovať. inak by stratil svoju charakteristickú chuť.
- Mak obsahuje olej, pre dobrý výsledok nenastavujte príliš jemné mletie.
- Čas prípravy (spracovania) sa pohybuje v minútach a závisí od množstva, druhu a kvality použitého maku (asi 150 g / 2 minúty).
- Po zomletí „väčšieho“ množstva maku môžu byť súčasti prídavného strojčeka horúce (napr. mlecie kamene, prítlačná doska, unášač). Pred demontážou a čistením chvíľku vyčkajte, dajte pozor, aby ste sa prípadne nespálili.

IV. ÚDRŽBA

Pred ktoroukoľvek manipuláciou so spotrebičom vytiahnite vidlicu napájacieho prívodu z el. zásuvky! Nepoužívajte drsné a agresívne čistiace prostriedky! Čistenie pohonnej jednotky a unášača robte iba vlhkou handričkou s prídavkom saponátu. Ostatné príslušenstvo ihneď po použití umyte v horúcej vode s prídavkom saponátu. Pri čistení noža pracujte veľmi opatrne! Dbajte na to, aby rezné hrany noža a mlecích kameňov neprišli do styku s tvrdými predmetmi, ktoré ich otupujú a tým znižujú ich účinnosť. Po umytí a osušení dielcov odporúčame natrieť nôž, kamene, prítlačnú dosku a doštičky stolovým olejom. Kovové dielce sa nesmú umývať v umývačke riadu, pretože čistiace prostriedky môžu spôsobiť ich stmavnutie či hrdzavenie. Niektoré prísady určitým spôsobom príslušenstvo zafarbia. To však nemá na funkčnosť spotrebiča žiadny vplyv a toto zafarbenie obyčajne za určitý čas samo zmizne. Výlisky z plastu nikdy nesaďte nad zdrojom tepla (napr. kachle, el./plynový sporák). Napájací prívod **A1** naviňte na držiak v podstavci strojčeka (obr. 10). Spotrebič skladujte riadne očistený na suchom, bezprašnom mieste mimo dosahu detí a nesvojprávnych osôb.

Postup pre výmenu zlomeného ozubeného kolesa

Vyberte skrutkovitý podávač **F**. Pomocou vhodného nástroja (napr. skrutkovača) uvoľnite skrutku. Vyberte ozubené koleso **F1** zo skrutkovitého podávača. Nové ozubené koleso vložte na skrutkovitý hriadeľ a poriadne dotiahnite skrutkou (obr. 9).

V. EKOLÓGIA



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

Údržbu rozsiahlejšieho charakteru alebo údržbu, ktorá vyžaduje zásah do vnútorných častí spotrebiča, musí vykonať iba špecializovaný servis!

Nedodržaním pokynov výrobcu zaniká právo na záručnú opravu!

Prípadné ďalšie informácie o spotrebiči a servisnej sieti získate na infolinke +420 577 055 333 alebo na internetovej adrese www.eta.sk.

VI. TECHNICKÉ ÚDAJE

Napätie (V)	uvedené na typovom štítku výrobku
Príkon (W)	uvedené na typovom štítku výrobku
Hmotnosť (kg) cca	4,5
Rozmery (DxHxV), (mm)	360 x 360 x 180
Spotrebič triedy ochrany	II.
Príkon vo vypnutom stave je	< 0,50 W.

Deklarovaná hodnota emisie hluku tohto spotrebiča je 80 dB, čo predstavuje hladinu „A“ akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1 pW.

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

- NV č. 308/2004 Z.z., ktorým sa ustanovujú podrobnosti o technických požiadavkách a postupoch posudzovania zhody pre elektrické zariadenia, ktoré sa používajú v určitom rozsahu napätia (zodpovedá Smernici Rady č. 2006/95/ES v platnom znení).
- NV č. 194/2005 Z.z. o podrobnostiach o technických požiadavkách na výrobky z hľadiska elektromagnetickej kompatibility (zodpovedá Smernici Rady č. 2004/108/ES v platnom znení).

Na výrobok bolo vydané vyhlásenie o zhode podľa zákona č. 272/1994 Z.z. o ochrane zdravia ľudí v platnom znení. Výrobok je v súlade s Nariadením Európskeho parlamentu a Rady č. 1935/2004/ES o materiáloch a predmetoch určených pre styk s potravinami.

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

HOUSEHOLD USE ONLY — Len na použitie v domácnosti.

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

Výrobca: ETA a.s., Zelený pruh 95/97, 147 00, Praha 4, Česká republika

Výhradný dovozca: ETA - Slovakia, spol s r.o., Stará Vajnorská 8, 831 04, Bratislava 3



UPOZORNENIE: dodržte smer zakladania mlecieho kameňa!

eta 2075 90 000, eta 2075 90 010

USER'S MANUAL

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

I. SAFETY NOTICE

- Carefully read the user's manual before putting the appliance into operation, see the illustrations and save the manual for future use. Consider the instructions in the user's manual as a part of the appliance and provide it to other users of the appliance.
- Check that the voltage on the type label corresponds to the voltage in your electric power socket.
- **Do not insert the power plug into the electric power socket and do not pull it out of the electric power socket with wet hands or by pulling on the power cord!**
- Never use the appliance if the power cord or power plug are damaged, if it is not functioning correctly or if it has fallen on the floor and been damaged or if it has fallen into water. In such cases take the appliance to a professional service centre to verify its safety and correct function.
- This appliance must not be used by children. Keep the device and its supply cord out of reach of children. The device may be used by persons with reduced physical or mental abilities or lack of experience and knowledge only if they are under supervision or they have been instructed about using the appliance safely and understand the potential dangers. Children must not play with the appliance.
- If the power cord of this appliance is damaged, the cord must be replaced by the manufacturer, their service technician or by a similarly qualified person, this will prevent the creation of a dangerous situation.
- Always unplug the appliance from power supply if you leave it unattended and before assembly, disassembly or cleaning.
- Before replacing accessories or accessible parts, which move during operation, before assembly and disassembly, before cleaning or maintenance, turn off the appliance and disconnect it from the mains by pulling the power cord from the power socket!
- When the appliance is in operation, prevent pets, plants or insects to get in contact with it.
- Always disconnect the appliance from the power socket if you will be leaving it without supervision.
- Do not connect this appliance to a programmer device, a timer or any other device, which switches power to the appliance automatically.
- **After finishing work and before cleaning, always switch off the appliance and disconnect it from power supply by taking the power cord connector out of the electric socket.**

- **The product is intended for home use and similar (in shops, offices and similar workplaces, in hotels, motels and other residential environments, in facilities providing accommodation with breakfast). It is not intended for commercial use!**
- Never submerge the appliance under water and do not wash under running water!
- Do not leave the appliance in operation without supervision and supervise it for the entire time that food is being prepared!
- Use the appliance only in the working position in places, where there is no risk of it being knocked over and at a sufficient distance from sources of heat (e.g. **fire stoves, electric/gas stoves, cookers**, etc.), and wet surfaces (**kitchen sinks, wash basins** etc.).
- **This extra attachment is designed for processing of poppy seeds only!** Do not process other foodstuffs (e.g. cereals, flax and sesame seeds, corn, rice, buckwheat, dried mushrooms, herbs, spices and coffee beans, etc.).
- Never process wet, damp or frozen poppy seeds!
- **Never assemble the extra attachment on the drive unit!**
- **Never adjust the coarseness of grinding while the drive unit is running!**
- The assembled extra attachment can be attached and removed only when the drive unit is switched off and the power cord is unplugged from the power socket.
- Long hair, loose clothes or accessories and jewellery can get caught by the rotating parts of the extra attachment. **Make sure that your hair, clothes and accessories do not get into dangerous vicinity to the rotating parts!**
- Do not remove the extra attachment when the drive unit is in operation.
- Before removing the extra attachment from the drive unit, allow the rotating parts to stop completely.
- It is not permissible to adjust the surface of the extra attachment (e.g. **self-adhesive paper, foils**, etc.)!
- Before preparation, remove possible packages from food (e.g. **paper, a PE bag**, etc.).
- Do not turn on the appliance without any ingredients inside!
- Use the appliance only with accessories designed for this model. The use of other accessories may present a danger for the user.
- Do not insert accessories into any body cavities.
- Never insert your fingers into the filling opening and do not use a fork, knife, spatula, spoon, etc. Use only the supplied pusher for this purpose.
- Do not exceed the maximum continuous operating time of the appliance, it's 3 min.
- The appliance is equipped with thermal safety fuse which disconnects current supply in case of engine overloading. If it occurs, unplug the appliance and let the appliance get cooled.
- The appliance is also equipped with a mechanical safety. The cog wheel located on the conveyor screw is designed to, in the case that bones or kitchen utensils get into the meat mincer, to break and so prevent causing damage to the motor. If such a situation occurs, follow the instructions in paragraph **IV. MAINTENANCE**.
- Due to safety it is not possible to change the attachments while the drive unit is in operation.
- Do not process frozen food.
- Handle the accessories very carefully, they are very sharp.
- If the processed foods start to stick to the accessories (e.g. **on the blades etc.**), turn off the appliance and carefully clean the accessories (e.g. **with a spatula**).
- 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.
- The manufacturer takes no responsibility for damages and injuries caused by the incorrect use of supplementary machines and accessories (e.g. **ruining of foods, injury, cuts**) and takes no responsibility arising from the warranty on the appliance in the case that the above safety notices were not followed.

II. DESCRIPTION OF THE APPLIANCE AND ACCESSORIES (see page 2–4)

Fig. 1 – A – drive unit

A1 – supply cable

O – release button

D – grinder body

L – operation indicator lamp

M – reverse run

N – switch

Fig. 2 – E – cutting blade

F – spiral feeder

F1 – tooth wheel

P – nut

B – filling hopper

C – grinder rammer

Fig. 3 – G – tube for production of sausages

H – separator

F – spiral feeder

P – nut

Fig. 4 – I – cone

J – former

F – spiral feeder

P – nut

Fig. 5 – setting of great slicer body K

Fig. 5a – K – slicer body

K1 – slicer rammer

Fig. 6 – setting of grinder body D

Fig. 6a – Q – dough adapter

F – spiral feeder

P – nut

R – hoop

H – separator

Fig. 7 – accessories storage (G, H, I, J)

Fig. 8 – release lever

Fig. 12 – S – Poppy seed mill (CAN BE PURCHASED)

S1 – carrier (assembled)

S2 – cover with funnel

S3 – grinding discs (2 pcs)

S4 – pusher plate

S5 – regulating disc

Accessories

2A – plate for fine grinding

2B – plate for medium grinding

2C – plate for rough grinding

5A – adapter for fine slicing

5B – adapter for medium slicing

5C – adapter for rough slicing

5D – adapter for scratch

III. PREPARATION AND USE

Remove all packing material and take the grinder with accessories out. Remove all foils, self-adhesive tapes and papers. Wash all parts which will be in contact with the food in hot water with detergent, thoroughly flush with clean water and dry it up, or let it get dry. Wipe the carrier **S1** with a clean, wet cloth.

Meat Grinder

Assembly (Fig. 1 and 2)

Insert spiral feeder **F** into the grinder body **D**, with tooth wheel **F1** ahead.

Fit the cutting blade **E** on the spiral feeder **F**, the cutting edges must be ahead.

Fit required plate (**2A**, **2B**, **2C**) in accordance with grinding consistency which you prefer) on the spiral feeder **F**. Be sure that the plate fits on the lugs of the grinder head **D** and tighten the nut on the grinder body. Push the grinder body **D** turning it by 45° clockwise to the drive unit **A**. After pushing, adjust the grinder body **D** to vertical position till it locks, which is followed by characteristic sound effect (knack). Locate the filling hopper **B** on upper part of the grinder **D**. Now the appliance is prepared for use. At disassembly, proceed in the contrary way. To release the grinder body, it is necessary to push the button **O**.

Use

The appliance enables grinding of all meat kinds void of bones, sinew and skin. By using exchangeable plates (**2A**, **2B**, **2C**) with different openings, you can choose fine, medium, or rough meat grinding. Slice the meat to strips approximately 10 cm long and 2 cm wide in advance. Plug the supply cable **A1** to socket and push the switch **N** (**START/STOP**). The operation indicator lamp **L** will light. Insert single meat pieces into filling hopper **B** and push it slightly by grinder rammer **C** to the spiral feeder **F** (do not overload the appliance). Grinded meat will fall into prepared dish under the grinder. After finishing the preparation, switch the appliance off by the switch **N** (**START/STOP**).

Recommendation

Do not grind frozen meat. For easier cleaning of the grinder, grind hard baked goods (e.g. **croissant**, **roll**). Time of preparation can take several minutes and depends on quantity, kind and quality of used meat. We recommend to interrupt the work occasionally, switch the appliance off and, if necessary, remove the food which have stuck or blocked the accessories. For easier releasing the nut **P**, you can use the release lever (Fig. 8). Please use the button **M** (reverse run) if the appliance is blocked. The meat which stayed in the grinder body is not grinded, therefore grind it again.

Adapter for filling smoked-meat products (sausages, frankfurters, hash-and-crumbs sausages, etc.)

Assembly (Fig. 1 and 3)

Insert spiral feeder **F** into the grinder body **D**, with tooth wheel **F1** ahead.

Fit separator **H** on the grinder body **D**. Be sure that separator scoring fits on the lugs of the grinder head. Fit the tube **G** on the grinder body **D** and tighten the nut **P** on the grinder body **D**. Attach the grinder body **D** to the drive unit **A** (Fig. 1) Push the grinder body **D** turning it by 45° clockwise to the drive unit **A**. After pushing, adjust the grinder body **D** to vertical position till it locks, which is followed by characteristic sound effect (knack). Locate the filling hopper **B** on upper part of the grinder **D**. Now the appliance is prepared for use. At disassembly, proceed in the contrary way. To release the grinder body, it is necessary to push the button **O**.

Use

Insert grinded meat to the filling hopper **B**. Use grinder rammer **C** for slight pushing the meat into the grinder body **D**. First, let the casing for filling macerate in warm water for approximately 10 minutes, to improve its elasticity, and then set it like a harmonica on outlet opening. Let free 5 cm on the end of the casing and tie it up or skewer it. Plug the supply cable **A1** to socket and push the switch **N (START/STOP)**. The operation indicator lamp **L** will light. Insert prepared mixture into filling opening and push it slightly by grinder rammer **C**. At filling, proceed according to chosen kind of smoked–meat products (e.g. hash–and–crumbs sausages, sausages, pork sausages, etc.). After finishing the preparation, switch the appliance off by the switch **N (START/STOP)**.

Recommendation

We recommend to perform a filling by two persons contemporaneously, i.e. one person inserts the mixture and the second holds the casing on the opening. Fill the casings so as not to let the air to get inwards. Time of preparation can take several minutes and depends on quantity of used meat. In case that outlet opening of the adapter **G** becomes blocked, it is necessary to switch the appliance off, remove the adapter and clean it. For easier releasing the nut **P**, you can use the release lever (Fig. 8). Please use the button **M** (reverse run) if the appliance is blocked. The meat which stayed in the grinder body is not grinded, therefore grind it again.

Preparing KEBBE - tubes

Assembly (Fig. 1 and 4)

Insert spiral feeder **F** into the grinder body **D**, with tooth wheel **F1** ahead.

Fit former **J** on the grinder body **D**. Be sure that former scoring fits on the lugs of the grinder head and tighten the nut **P** on the grinder body **D**. Attach the grinder body **D** to the drive unit **A**. Push the grinder body **D** turning it by 45° clockwise to the drive unit **A**. After pushing, adjust the grinder body **D** to vertical position till it locks, which is followed by characteristic sound effect (knack). Set the filling hopper **B** on upper part of the grinder **D**. Now the appliance is prepared for preparation of Kebbe products. At disassembly, proceed in the contrary way. To release the grinder body, it is necessary to push the button **O**.

Use

Place the prepared minced meat to the filling hopper **B**. If necessary, use grinder rammer **C** for slight pushing the meat into the grinder body **D**. The appliance will extrude hollow tube which shall be cut to required length. Plug the supply cable **A1** to socket and push the switch **N (START/STOP)**. The operation indicator lamp **L** will light. After finishing the preparation, switch the appliance off by the switch **N (START/STOP)**.

Recommendation

- The processing takes several minutes and depends on the amount, type and quality of the meat used.
- You can also fill the tubes with an appropriate mix (e.g. **meat, vegetable**, etc.).
- For easier releasing the nut **P**, you can use the release lever (Fig. 8). Please use the button **M** (reverse run) if the appliance is blocked.

Recipe for Kebbe:

- 400 g lamb
- 500 g ground whole-grain wheat
- 1 big onion, chopped
- salt
- black pepper

Stuffing:

- 400 g lamb
- 1 finely chopped onion
- 5 tbsp nuts
- 2 tbsp olive oil
- 1 tsp mustard
- 1 tsp flour
- 1 tsp fresh parsley
- frying oil
- yogurt dressing with garlic

Preparation of ingredients for Kebbe:

Soak the wheat in hot water for 30 minutes. Drain the water and dry the wheat with a dry cloth. Assemble the meat-grinder and set it to medium coarseness. Alternate grinding 400 g meat, 500 g wheat and a big onion. Add salt and pepper, mix the ingredients. Grind the complete mixture once more on very fine.

Stuffing preparation: Roast onion and nuts on oil. Then add 400 g ground lamb and bake the mixture properly. Add all the other ingredients and stew for 5 minutes. Drain the redundant fat and let the stuffing cool off.

Preparation of Kebbe:

Make small tubes using the assembled attachment for Kebbe. Choose the length as desired. Close up one end and fill the pocket with stuffing. Then close the Kebbe. The recommended size is max. 8 cm. Heat oil (approx. 180 °C) and fry the Kebbe for approx. 7 minutes until gold.

Adapter for slicing / grating of vegetables and fruits, (for ETA 2075 90 000 only)**Assembly** (Fig. 5 and 5a)

Push the slicer body **K** turning it by 45° clockwise to the drive unit **A** (Fig. 5). After pushing, adjust the slicer body to vertical position till it locks, which is followed by characteristic sound effect (knack). Insert required adapter (**5A, 5B, 5C, 5D**) in accordance with slicing fineness which you prefer into the slicer body **K**. Now the appliance is prepared for slicing of vegetables. Proceed in the same way when replacing an adapter. At disassembly, proceed in the contrary way. To release the slider body, it is necessary to push the button **O**.

Use

Slice vegetables into pieces appropriate for inserting into the opening of the slicer body **K**. Insert the pieces into the slicer body **K** and carefully push by the slicer rammer **K1**.

Warning: Never push sliced vegetables by fingers! Plug the supply cable to socket using the socket plug **A1** and push the switch **N (START/STOP)**. The operation indicator lamp **L** will light. After finishing the preparation, switch the appliance off by the switch **N (START/STOP)**.

Recommendation

Remove skin from citrus fruits. In case that the slicer body **K** becomes blocked, it is necessary to switch off the drive unit, remove the slicer body and clean it.

Time of preparation can take several minutes and depends on quantity, kind and quality of used fruitage.

Please use the button **M** (reverse run) if the appliance is blocked.

Adapter for a dough (biscuits)

Assembly (Fig. 6 and 6a)

Insert spiral feeder **F** into the grinder body **D**, with tooth wheel **F1** ahead. Fit separator **H** on the grinder body **D**. Be sure that separator scoring fits on the lugs of the grinder head. Insert the dough adapter **Q** into the nut **P** and tighten it. Push the hoop **R** with different shapes of dough profiles on the adapter **Q**. Attach the grinder body **D** to the drive unit **A**. After pushing, adjust the grinder body **D** to vertical position till it locks, which is followed by characteristic sound effect (knack). Set the filling hopper **B** on upper part of the grinder **D**. Now the appliance is prepared for preparation of formed dough. At disassembly, proceed in the contrary way. To release the grinder body, it is necessary to push the button **O**.

Use

Insert prepared dough to the filling hopper **B**. If necessary, use grinder rammer **C** for slight pushing the dough into the grinder body **D**. The appliance will extrude the dough of required set-up shape.

Plug the supply cable to socket using the socket plug **A1** and push the switch **N** (**START/STOP**). The operation indicator lamp **L** will light. After finishing the preparation, switch the appliance off by the switch **N** (**START/STOP**).

Recommendation

We recommend to hold (support) extruded dough of required shape by a salver to prevent tearing the dough. Formed dough shall be cut to shorter length of approximately 5 to 7 cm. Time of preparation can take several minutes and depends on quantity, kind and quality of used fruitage. For easier releasing the nut **P**, you can use the release lever (Fig. 8). Please use the button **M** (reverse run) if the appliance is blocked.

Poppy seed mill (fig. 12), (CAN BE PURCHASED)

Assembly (fig. 13)

Put carrier **S1** onto cover **S2**. Put "fixed" grinding disc **S3** onto the carrier, then start turning with the disc slowly until the three arresting projections on the disc fit in the three created indentations in the carrier. Now place the "moving" grinding disc (i.e. with grooves facing each other) on the "fixed" grinding disc. Slide pusher plate **S4** onto the shaft so that the central projection faces the opening in the grinding disc. Then start turning the pusher plate slowly until the three arresting indentations on the plate fit in the three created projections in the disc. Finally, screw regulating disc **S5** onto the carrier shaft and screw it.

Installation of the extra attachment into the drive unit (fig. 14)

Slide the assembled poppy seed mill (with the gearwheel) onto the drive unit outlet at a 45° degree angle and by turning it slightly anti-clockwise, secure it in its horizontal position (a click sound will be heard). To dismantle the assembled mill, press the appropriate release control (e.g. button) on the drive unit, start turning the mill slightly clockwise as far as it goes and then slide it out of the drive unit outlet.

Setting "fineness / coarseness" of grinding (fig. 15)

Fineness of grinding is set by a turning regulating disc **S5**. Turning the disc clockwise reduces the distance between the grinding discs and thus the fineness/coarseness of grinding can be changed.

CAUTION

- As soon as the grinding discs grind/rub against each other, the finest possible degree of grinding has been set.
- Never tighten the grinding discs by force!

Use

Pour poppy seeds into the filling hole of the mill cover (**maximum amount is 150 g**). The amount of processed poppy seeds is regulated by the grooves in the grinding stones. Place a suitable container under the mill to collect the ground poppy seeds. Start up the drive unit. We recommend that you first check a small sample of poppy seeds on graininess upon their processing (i.e. grinding). If the graininess of ground poppy seeds is not optimal, **switch off the drive** unit and then adjust the setting by regulating disc **S5** (i.e. by turning anti-clockwise = coarser grinding, by turning clockwise = finer grinding). If the graininess of the processed sample is now ideal, complete the grinding process on the remaining amount of seeds. In case that you need to process a higher amount of poppy seeds, make sure not to exceed the maximum operating time of the drive unit.

Recommendation

- Ensure good quality of poppy seeds. We recommend that you check poppy seeds for presence of any foreign objects before milling (e.g. **fragments of stones**) which could damage the product (e.g. **abrade the grinding discs**). Possible complaints within the warranty period as a result of these impurities will not be taken into account.
- **Use only dry poppy seeds when milling!** Poppy seeds must be ground, not pressed, so that they stay loose, do not pulp and do not lose their distinctive flavour.
- Poppy seeds contain oil. To ensure good grinding results, do not set a very fine degree of grinding.
- Preparation (processing) time ranges in units of minutes, depends on the quantity, type and quality of used poppy seeds and on the set fineness of grinding (ca. 150 g / 2 minutes).
- When grinding a “higher” amount of poppy seeds, the parts of the extra attachment can get hot (e.g. the grinding discs, pusher plate, carrier). Wait a moment before disassembly and cleaning. Be careful not to get burnt.

IV. MAINTENANCE

Unplug the power cable from socket before any handling with the appliance! Do not use rough and aggressive cleaning agents! Perform any cleaning of the drive unit and the carrier only with wet rag with detergent. Wash other accessories immediately after use in hot water with detergent. Work very carefully when cleaning the knife! Note that cutting edges of the knife and grinding discs shall not come into contact with hard objects which blunt them and decrease their efficiency. After washing and drying the parts, we recommend to lubricate the knife, grinding discs, pusher plate and plates with table oil. Metal parts must not be washed in the dishwasher because cleaning agents can cause their darkening or rusting. Some agents can tinge the accessories in some way. However, this has no influence on function of the appliance and this tint usually disappears by itself after some time. Never dry plastic mouldings above heat sources (e.g. stove, electric cooker, gas cooker). Wind up the power cable **A1** on the holder in the base of the appliance. Store the appliance on dry and dust-free place out of reach of children and incapable persons.

Procedure for replacement of broken tooth wheel

Remove the spiral feeder **F**. Loosen the bolt using an appropriate tool (screw driver).

Remove the tooth wheel **F1** from the spiral feeder. Put new tooth wheel on the axle of the spiral feeder and tighten it properly with the bolt (Fig. 9).

V. ENVIRONMENT



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

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

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

VI. TECHNICAL DATA

Voltage (V)	Shown on the type label of the appliance
Input power (W)	Shown on the type label of the appliance
Weight (kg) approx.	4,5
Size of the product (mm)	360 x 360 x 180
Protection class of the appliance	II.

Input in off mode is < 0,50 W.

The product has received ES declaration of conformity according to Act as amended.
The product matches the requirements of the below statutory order as amended.

- Committee Regulation No. 2006/95/ES as amended, setting the technical requirements of the electrical appliance as low.
- Committee Regulation No. 2004/108/ES as amended, setting the technical requirements of products in terms of their electromagnetic compatibility.

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

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



NOTICE: maintain the direction for inserting the grinding disc!

eta 2075 90 000, eta 2075 90 010**HASZNÁLATI UTASÍTÁS**

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

I. BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉS

- Első használat előtt gondosan olvassa el a használati útmutatót, tekintse át az ábrákat és az útmutatót őrizze meg. A használati útmutatót a készülék részének tekintse és adja tovább az újabb felhasználónak.
- Ellenőrizze, hogy a termékjelzés adatai megfelelnek az Ön elektromos aljzat-feszültségének.
- **A tápkábel dugót ne szúrja aljzatba és ne húzza ki nedves kézzel és a vezetékét húzva!**
- A termék otthoni és hasonló (üzletekben, irodákban és más hasonló munkahelyeken, szállodákban, motelekben és más hasonló helyiségekben, „bed and breakfast” típusú szállodákban) használatra szánt! Nem kereskedelmi használatra!
- A berendezést soha se használja, ha sérült a tápkábel vagy a dugó, ha rosszul működik, ha földre esett és károsodott vagy vízbe esett. Ilyen esetben a berendezést vigye elektroszakszervizbe biztonságának és funkcióinak ellenőrzése végett.
- A készüléket nem használhatják gyerekek! Tartsa a készüléket és a kábelt távol a gyerekektől! A készüléket nem használhatják felügyelet nélkül olyan személyek, akik alacsonyabb fizikai és szellemi képességekkel rendelkeznek, vagy akiknek nincs tapasztalatuk és nem ismerik a használati utasításokat, kizárólag abban az esetben használhatják, ha a készülékek használatáról írt utasításokat és a lehetséges veszélyeket megértik! A gyermekek nem játszhatnak a készülékkel!
- Ha a készülék tápkábele sérült, a tápkábelt a gyártónak, szervizi dolgozónak vagy hasonló képesített személynek kell kicserélnie, hogy elkerülje veszélyes helyzet kialakulását.
- Mindig válassza le a készüléket az elektromos hálózatról, ha a készülék felügyelet nélkül marad, továbbá annak beszerelése, leszerelése vagy tisztítása előtt.
- A készülék működése közben kerülje a készülék és az otthoni állatok, virágok, vagy rovarok közötti kontaktust!
- A készüléket ne használja programozóval, időzítővel vagy bármilyen berendezéssel, amely önműködően kapcsolja be a készüléket.
- A készüléket soha se merítse vízbe és ne mossa folyó víz alatt!
- A készülék működéséhez nem szabad külső időzítő kapcsolót, vagy külön távvezérlő rendszert használni!
- Mindig kapcsolja le a készüléket a hálózatról, ha felügyelet nélkül hagyja.

- **A munka befejezése után és karbantartás előtt mindig válassza le a készüléket az el.hálózatról a csatlakozó vezeték villásdugója el.dugaszolóaljzatból történő kihúzásával.**
- A tartozékok vagy hozzáférhető részek kicserélése előtt, amelyek működés közben mozognak, beszerelés és szétszerelés előtt, tisztítás vagy karbantartás előtt, a készüléket kapcsolja ki és húzza ki a tápkábel dugójának kihúzásával az aljzatból!
- A készüléket csak üzemhelyzetben használja olyan helyen, ahol nem fenyegeti lefordulás és elegendő távolságban van a hőforrásoktól (pl. fűtőtest, gáz/elektromos tűzhely, sütőlap stb.) és nedves felületektől (**mosdó, mosogató** stb.).
- Az előkészítés előtt távolítsa el az élelmiszerekről azok esetleges csomagolását (pl. **papírt, PE– zacskókat** stb.).
- A készüléket ne kapcsolja be behelyezett hozzávalók nélkül!
- A készüléket csak erre a típusra szánt tartozékokkal használja. Más tartozékok használata veszély kockázatát hordozza a kezelőszemélyre.
- A tartozékokat ne szűrje semmilyen testnyílásba.
- A kiegészítő tartozék csak más feldolgozására használható! Ne dolgozzon azzal fel más élelmiszereket (pl. gabonaféléket, len és szeszámagot, kukoricát, rizst, hajdinát, szárított gombát, gyógynövényeket, fűszereket, kávét stb.).
- Ne dolgozzon fel vizes, nedves vagy fagyott mákot!
- Kiegészítő tartozékot soha ne állítsa össze a meghajtóegységen!
- Ne állítsa be a darálási finomságot a meghajtóegység működése közben!
- Az összeállított kiegészítő tartozékot csak akkor helyezze fel vagy vegye le, ha a meghajtóegység kikapcsolt állapotban van és a csatlakozóvezeték villásdugója nincs rákapcsolva az el.hálózatra.
- Hosszú haját, bő öltözkését vagy annak tartozékait és ékszereit a kiegészítő tartozék forgó részei elkapathatják. Ügyeljen arra, hogy az Ön haja, öltözeke és annak tartozékai ne kerüljenek a forgó alkatrészek veszélyes közelébe!
- Ne vegye le a kiegészítő készüléket a működő meghajtóegység üze me közben.
- Mielőtt levénné a kiegészítő tartozékot a meghajtóegységről, hagyja annak mozgásban levő forgó részeit teljesen leállni.
- Nem megengedett a kiegészítő tartozék felületét bármilyen módon módosítani (pl. öntapadó tapétával, fóliával stb.)!
- Soha se szűrja az ujját a töltőnyílásba és ne használjon otvoru villát, kést, kanalat stb. Erre a célra csakis a tartozék adagolócsonkot használja.
- Ne lépje túl a készülék szünetmentes működtetésének maximum idejét, 3 perc alatt,!
- A készülék mechanikus biztosítókkal rendelkezik. Az orsós adagolón levő fogaskerék úgy van kialakítva, hogyha a húsvágóba csontok vagy konyhai eszközök kerülnének, eltöri és megakadályozza a motor károsodását. Ha ilyen helyzet áll elő, az IV. bekezdés utasításai szerint járjon el **KARBANTARTÁS**.
- A toldalék a biztonság érdekében a meghajtóegység működése közben nem cserélhető!
- A tartozékokkal manipulálásnál óvatosan járjon el, nagyon élesek.
- Ha a feldolgozott élelmiszerek elkezdene a tartozékokra ragadni (pl. éleken, reszelőn), a készüléket kapcsolja ki és a tartozékokat óvatosan tisztítsa meg (pl. ronggyal).
- Ügyeljen arra, hogy a tápkábel ne kerüljön érintkezésbe a készülék forgó részeivel.
- A használt vezetékét ne sértse meg éles vagy forró tárgy, nyílt láng és ne merítse vízbe.
- Soha se rakja forró felületekre, és ne hagyja a konyhaasztal széléről lógni. A tápkábel meghúzásával pl. gyerekek által a készülék felborulhat vagy leeshet és komoly sérülés okozhat!
- Szükség esetén hosszabbító kábel használata szükséges, hoy ne sérüljön és be legyenek tartva az érvényes szabványok.

- A készüléket csak eredeti tartozékkal használja a gyártótól.
- A készüléket csak arra célra használja, amire szánva van, és ahogy a használati útmutatóban le van írva. A készüléket soha se használja más célra.
- A gyártó nem felel a kiegészítő egységek és tartozékok helytelen használatából adódó károkért (pl. **élelmiszer-megromlás, sérülés, vágott seb**) és nem érvényes a jótállás a fentebbi biztonsági fi gyelmeztetések be nem tartása esetén.

II. A KÉSZÜLÉK ÉS TARTOZÉKAI LEÍRÁSA (lásd a 2 – 4. oldalakat)

- 1. ábra** **A** – meghajtóegység
 A1 – csatlakozó vezeték
 O – feloldó nyomógomb
 D – a darálótest
- 2. ábra** **E** – vágóél
 F – csavaros adagoló
 F1 – fogaskerék
- 3. ábra** **G** – kolbászfeltöltő cső
 H – leválasztó
- 4. ábra** **I** – kúp
 J – formázó
- 5. ábra** – **K** jelű szeletelő felhelyezése
5a. ábra K – a szeletelő kialakítása
- 6. ábra** – **D** jelű daráló felerősítése
6a. ábra – **Q** – tésztakészítő feltét
 F – csavaros adagoló
 P – anya
- 7. ábra** – a tartozékok tárolása (**G, H, I, J**)
8. ábra – feloldó kar
- 12. ábra** – **S** – mákdaráló (KERESKEDELMI FORGALOMBAN KAPHATÓ)
 S1 – hajtótárcsa (összeállított) **S4** – nyomó alátét
 S2 – burkolat adagolóedénnyel **S5** – szabályozó gomb
 S3 – őrlőgyűrűk (2 db)
- L** – üzemállapot kijelző
M – visszamenet
N – kapcsoló
- P** – anya
B – adagoló tölcser
C – a hűs daráló nyomórúdja
- F** – csavaros adagoló
P – anya
- F** – csavaros adagoló
P – anya
- K1** – a szeletelő nyomórúdja
- R** – alakító
H – leválasztó

Tartozékok

- | | |
|--|------------------------------------|
| 2A – a finomra daráló lemez | 5B – durvára szelető feltét |
| 2B – a közepesen durvára daráló lemez | 5C – finomra szelető feltét |
| 2C – a durvára daráló lemez | 5D – reszelő feltét |
| 5A – vékonyra szelető feltét | |

III. ELŐKÉSZÍTÉS ÉS HASZNÁLAT

Távolítsa el minden csomagolóanyagot és vegye ki a húsdarálót és tartozékait. Távolítsa el a készülékről minden esetleges tapadó fóliát, öntapadó címkét vagy papírt. Első üzembehelyezés előtt mossa le azokat a részeket, amelyek élelmiszerekkel kerülnek érintkezésbe forró, szappanos vízzel, majd alaposan öblítse le tiszta vízzel és törölje szárazra, illetve szárítsa meg azokat. A hajtótárcsát **S1** csak egy tiszta, nedves ruhadarabbal törölje meg.

A húsdaráló

Összeállítás (1. és 2. ábrák)

Helyezze be az **F** jelű csavaros adagolót a **D** jelű darálóba az **F1** jelű fogaskerékkel előre. Helyezze fel az **E** jelű vágóélet az **F** jelű csavaros adagolóra úgy, hogy a vágóélek elöl legyenek.

Helyezze fel a feldolgozáshoz szükséges lemezt (**2A, 2B, 2C**) a darálás azon darálási konzisztenciától függően, amelyet az **F** jelű csavaros adagolón kíván elérni. Győződjön meg arról, hogy a lemez illeszkedik-e a **D** jelű darálófejhez és húzza meg a **P** jelű, a darálón levő csavaranyát.

Nyomja hozzá a **D** jelű daráló testét az óramutató járásával megegyező irányban történő 45°-os elfordításával az **A** jelű meghajtó egységhez. Benyomás után állítsa a **D** jelű húsdaráló testet függőleges helyzetbe úgy, hogy annak rögzítése bekattanjon, amelyet jellegzetes (kattanó) hang kísér. Helyezze el a **B** jelű töltő tölcserő a **D** jelű daráló felső részére. Most a készülék használatra kész állapotban van. Leszereléskor fordított módon járjon el. A daráló test meglazításához meg kell nyomni az **O** jelű nyomógombot.

Alkalmazás

A darálóval bármilyen fajta színhús darálható csont-, ín- és bőr nélkül. A cserélhető lemezek segítségével (**2A, 2B, 2C**) amelyek különböző lyukakkal rendelkeznek a darált hús finom, közepesen durva vagy durva kivitelű lehet. A darálás előtt szeletelje fel a húst kb. 10 cm hosszú és 2 cm széles csíkokra. A csatlakozóvezeték **A1** jelű villásdugóját dugja be az eldugaszóaljzatba és nyomja meg az **N** jelű (**START/STOP**) nyomógombot. Az üzemállapotot jelző lámpa világítani kezd. Az egyes húsdarabokat helyezze a **B** jelű daráló edénye töltőnyílásába és azokat a **C** jelű nyomórúddal enyhén tolja be a csavaros adagolóba (ügyeljen, hogy ne terhelje túl a gépet). A megdarált hús a daráló alá helyezett edénybe hull majd. A darálás befejezése után kapcsolja ki a készüléket az **N** jelű (**START/STOP**) kapcsolóval.

Javaslatok

Ne daráljon fagyasztott húst. A daráló könnyebb tisztítása érdekében a darálást keményebb péksütemény (pl. **kifli, zsemle**) ledarálásával fejezze be. A feldolgozás időtartama perces nagyságrendben változik és a felhasznált hús mennyiségétől, fajtájától és minőségétől függ. Javasoljuk a munkát időnként megszakítani, a készüléket kikapcsolni és eltávolítani az esetleg a tartozékokra ragadt illetve azok eltömődését okozó élelmiszereket.

A **P** jelű anya könnyebb meglazításához használja a csavarlazító kart (8. ábra). Ha a készülék eltömődik, használja az **M** jelű nyomógombot (visszamenet). A daráló belsejében maradt hús még nem darálódott meg, ezért azt ismét meg kell darálni.

Feltét hentesárúk (kolbász, virsli, hurkafélék stb.) töltéséhez.

Összeállítás (1. és 3. ábrák)

Helyezze be az **F** jelű csavaros adagolót a **D** jelű darálóba az **F1** jelű fogaskerékkel előre. Helyezze el a **H** jelű leválasztót a **D** jelű darálóra. Győződjön meg arról, hogy a leválasztó bemélyedései beleillenek a darálófej kiemelkedéseibe.

G csövecskét a **D** jelű darálóra és húzza meg a **P** jelű anyát a **D** jelű darálón.

Erősítse a **D** jelű darálót az **A** jelű meghajtóegységhez (1. ábra). Nyomja be az **A** jelű daráló **D** jelű testét annak az óramutató járásával megegyező irányban történő 45°-os elfordításával az **A** jelű motoros egységhez.

Benyomás után állítsa a **D** jelű húsdarálót függőleges helyzetbe úgy, hogy annak rögzítése bekattanjon, amelyet jellegzetes (kattanó) hang kísér. Helyezze a daráló **B** jelű adagoló tölcserét a **D** jelű daráló felső részére. Ezzel a készülék a hentesárúk betöltésére kész állapotban van. Leszereléskor fordított módon járjon el. A daráló meghajtóegységről történő leválasztásához nyomja meg az **O** jelű nyomógombot.

Alkalmazás

A megdarált húst helyezze a daráló **B** jelű adagoló tölcserére. A húanyag **D** jelű darálóba történő enyhe betolásához használja a **C** jelű nyomórudat. A töltendő bélanyagot legelőször áztassa be melegvízbe (kb. 10 percig), hogy az rugalmasabb legyen majd azt „harmonikaként” húzza rá a kilépő nyílásra. Hagyja a bél végét mintegy 5 cm hosszan szabadon és azt csomózza be vagy hurkapálcával rögzítse.

A csatlakozóvezeték **A1** jelű villásdugóját dugja be az el.dugaszóaljzatba és nyomja meg az **N** jelű (**START/STOP**) nyomógombot. Az üzemállapotot jelző **L** jelű jelzőlámpa világítani kezd. Helyezze az előkészített keveréket a töltőnyílásba és azt gyengén nyomja be a **C** jelű nyomórúddal. Töltéskor a választott hentesárútól függően járjon el (pl. hurkafélék, kolbászkok, szalonnás termékek stb.). A darálás befejezése után kapcsolja ki a készüléket az **N** jelű (**START/STOP**) kapcsolóval.

Javaslatok

Javasoljuk, hogy a töltést egyidejűleg két személy végezze, az egyik a keveréket adagolja és a másik pedig a bélanyagot a töltőnyíláson tartja. A belet úgy töltse, hogy abba ne jusson levegő. A feldolgozás időtartama perces nagyságrendben változik és a felhasznált hús mennyiségétől függ.

Abban az esetben, ha eltömődik a **G** jelű feltét kilépő nyílása, akkor ki kell kapcsolni a hajtóegységet, leszerelni a feltétet és kitisztítani azt. A **P** jelű anya meglazításához használhatja a csavarlarzító kart (8. ábra). Ha a készülék eltömődik, használja az **M** jelű nyomógombot (visszamenet). A daráló belsejében maradt hús nem darálódik meg, ezért azt ismét meg kell darálni.

Kebbe - csővek készítése

Összeállítás (1. és 4. ábrák)

Helyezze be az **F** jelű csavaros adagolót a **D** jelű darálóba az **F1** jelű fogaskerékkel előre. Helyezze a **D** jelű darálóra a **J** jelű formázót. Győződjön meg arról, hogy a leválasztó tartói illeszkednek-e a darálófejhez és húzza meg a darálón levő **P** jelű anyát. Erősítse a **D** jelű darálót az **A** jelű hajtóegységhez. Nyomja be az **A** jelű daráló **D** jelű testét annak az óramutató járásával megegyező irányban történő 45°-os elfordításával az **A** jelű motoros egységhez. Benyomás után állítsa a **D** jelű húsdaráló testet függőleges helyzetbe úgy, hogy annak rögzítése bekattanjon, amelyet jellegzetes (kattanó) hang kísér. Helyezze el a **D** jelű daráló felső részére a daráló **B** jelű adagoló tölcserét. Most a húsvágó Kebbe készítésére kész. Leszereléskor fordított módon járjon el. A daráló hajtóegységről történő leválasztásához nyomja meg az **O** jelű nyomógombot.

Alkalmazás

Az előkészített darált húst tegye a húsvágó töltőlapjába. Szükség esetén használja az adagolócsonkot **C** hús benyomásához a húsvágóba **D**. A készülék üreges csővecskéket kezd préselni, amelyeket a kívánt hosszúságra kell vágni. A csatlakozóvezeték **A1** jelű villásdugóját dugja be az el.dugaszóaljzatba és nyomja meg az **N** jelű (**START/STOP**) nyomógombot. Az üzemállapotot jelző **L** jelű lámpa világítani kezd. A darálás befejezése után kapcsolja ki a készüléket az **N** jelű (**START/STOP**) kapcsolóval.

Javaslatok

- A feldolgozási idő percekben mérhető és függ a használt hús mennyiségétől, fajtájától és minőségétől.
- Esetleg az elkészült csöveket megtöltheti megfelelő keverékkel (pl. **húsos, zöldséges** stb.)
- A **P** jelű anya megglazításához használja a csavarlazító kart (8. ábra). Ha a készülék eltömődik, használja az **M** jelű nyomógombot (visszamenet).

Kebbe receptje:

- 400g bárány hús
- 500g zúzott teljes kiőrlésű búza
- 1db összeaprított nagy vöröshagyma
- Só
- Fekete bors

Töltelék:

- 400g bárány hús
- 1 db apróra vágott vöröshagyma
- 5 kanál dió
- 2 kanál oliva olaj
- 1 teás kanál mustár
- 1 kanál liszt
- 1 teás kanál friss petrezselyem
- Olaj
- Fokhagymás joghurt szósz

Kebbe hozzávalók előkészítése:

30 percig áztassa a búzát forró vízben. Öntse ki a vizet és szárítsa meg a búzát száraz ruhával. Szerelje össze a húsdaráló gépet, közepes fokozatra. Darálja le felváltva a 400g húst, 500g búzát és a nagy hagymát. Adja hozzá a sót és borsot, majd keverje össze. A keveréket darálja le enyhe fokozaton még egyszer.

Töltelék előkészítése: Pirítsa meg a hagymát és a diót. Utána tegye hozzá a 400 g darált bárány húst és párolja meg. Tegye hozzá a többi hozzávalókat is és párolja még 5 percig. A keletkezett felesleges zsírt öntse le és hagyja a töltelékét kihűlni.

Kebbe elkészítése :

Az összeszerelt Kebbe tartozék segítségével állítsa elő a csöveket. A hosszt szükség szerint válassza ki. Nyomja össze az egyik végét és tegye bele a töltelékét. Utána nyomja össze a másik végét is. A javasolt méret körülbelül 8 cm. Melegítse fel az olajat (kb. 180 fokra) és süsse a Kebbét kb. 7 percig, amíg az meg nem barnul.

Zöldségfélék és gyümölcsök szeletelésére/reszelésére szolgáló feltét

Összeállítás (5. és 5a. ábrák), (ETA 2075 90 000 típushoz)

Nyomja be a **K** jelű szeletelőt annak az óramutató járásával megegyező irányban történő 45°-os elfordításával az **A** jelű motoros egységhez (5. ábra).

Benyomás után állítsa a szeletelőt függőleges helyzetbe úgy, hogy annak rögzítése bekattanjon, amelyet jellegzetes (kattanó) hang kísér.

A **K** jelű szeletelőbe helyezze be a megfelelő feltétet (**5A, 5B, 5C, 5D**) a zöldségfélék kívánt méretre történő szeleteléséhez.

Ezzel a készülék zöldségfélék szeletelésére kész állapotban van. A feltét cseréjekor azonos módon járjon el. Leszereléskor fordított módon járjon el. A szeletelő meghajtóegységről történő leválasztásához nyomja meg az **O** jelű nyomógombot.

Alkalmazás

Szeletelje fel a zöldséget akkora darabokra, amelyek megfelelnek a **K** jelű szeletelő töltőnyílásába történő helyezéshez. Helyezze be a darabokat a **K** jelű szeletelőbe és óvatosan tolja be azokat a **K1** jelű nyomórúddal.

Figyelmeztetés: a szeletelt zöldségfélét soha ne nyomja be ujával!

A csatlakozóvezeték **A1** jelű villásdugóját dugja be az el.dugaszolóaljzatba és nyomja meg az **N** jelű (**START/STOP**) nyomógombot. Az üzemállapotot kijelző **L** jelű lámpa világítani kezd. A feldolgozás befejezése után kapcsolja ki a készüléket az **N** jelű (**START/STOP**) kapcsolóval.

Javaslatok

A citrusféléről távolítsa el azok héját. Abban az esetben, ha a **K** jelű szeletelő eltömődne, akkor ki kell kapcsolni a hajtóegységet, leszerelni a szeletelőt és meg kell azt tisztítani. A feldolgozás időtartama perces nagyságrendben változik és a felhasznált termények mennyiségétől, fajtájától és minőségétől függ. Ha a készülék megakad, használja az **M** jelű nyomógombot (visszamenet).

Feltét tésztákhöz (édességek)

Összeállítás (6. és 6a. ábrák)

Helyezze be az **F** jelű csavaros adagolót a **D** jelű darálóba az **F1** jelű fogaskerékkel előre. Helyezze el a **H** jelű leválasztót a **D** jelű darálóra. Győződjön meg arról, hogy a leválasztó tartói beleillenek a darálófej kiemelkedéseibe.

A **P** jelű anyába helyezze be a **Q** jelű tésztakészítő feltétet és húzza azt meg.

A **Q** jelű feltétbe tolja be az **R** jelű formát amelyben különböző tésztaprofilok helyezkednek el. Erősítse a **D** jelű darálót az **A** jelű hajtóegységhez Benyomás után állítsa a **D** jelű darálót függőleges helyzetbe úgy, hogy annak rögzítése bekattanjon, amelyet jellegzetes (kattanó) hang kísér. Helyezze a daráló **B** jelű töltőnyílását a **D** jelű daráló felső részére.

Ezzel a készülék formázott tésztafélék készítésére készen áll. Leszereléskor fordított módon járjon el. A daráló meghajtóegységről történő leválasztásához nyomja meg az **O** jelű nyomógombot.

Alkalmazás

A kész tésztát helyezze a daráló **B** jelű adagoló tölcserébe. Szükség esetén használja a **C** jelű nyomórudat a tésztának a **D** jelű darálóba történő benyomásához. A készülék a kész tésztaféléseket a kívánt, beállított formában készíti. A csatlakozóvezeték **A1** jelű villásdugóját dugja be az el.dugaszolóaljzatba és nyomja meg az **N** jelű (**START/STOP**) nyomógombot. Az üzemállapotot jelző **L** jelű lámpa világítani kezd. A darálás befejezése után kapcsolja ki a készüléket az **N** jelű (**START/STOP**) kapcsolóval.

Javaslatok

A kívánt kivitelű préselt tésztát javasoljuk tálcába felfogni (alátétálca), hogy a tészta ne szakadozzon. A tészta formája szerint azt vágja rövidre, kb. 5 – 7 cm-es hosszúságra. A feldolgozás időtartama perces nagyságrendben változik és a felhasznált tésztafélék mennyiségétől, fajtájától és minőségétől függ.

A **P** jelű anya meglazításához használja a csavarlazító kulcsot (8. ábra). Ha a készülék eltömődik, használja az **M** jelű nyomógombot (visszamenet).

Mákdaráló (12. ábra), (KERESKEDELMI FORGALOMBAN KAPHATÓ)

Összeállítás (13. ábra)

Helyezze az **S1** jelű hajtótárcsára az **S2** jelű burkolatot. az **S3** jelű „Álló” őrlőgyűrűt helyezze a hajtótárcsára, ezután lassan fordítsa el az őrlőgyűrűt mindaddig, amíg az azon levő három rögzítő kiemelkedés beugrik a meghajtótárcsán levő három mélyedésbe. Most helyezze be a „mozgó őrlőgyűrűt” (azaz hornyokkal egymással szemben) a „álló” őrlőgyűrűre. Helyezze az **S4** jelű nyomólapot a tengelyre úgy, hogy annak középső kiemelkedése az őrlőgyűrűk nyílására irányuljon. Ezt követően lassan fordítsa el a nyomólapot, addig, amíg a lapon levő három rögzítő bemélyedés a gyűrűn levő három kiemelkedésbe ugrik be. Végül csavarja a hajtótárcsa meghajtótengelyre az **S5** jelű szabályozó gombot és azt húzza meg.

A kiegészítő tartozék meghajtóegységre történő telepítése (14. ábra)

Az összeállított mákdarálót helyezze rá (fogazott kerekével) a meghajtóegység tengelykivezetésére kb. 45°-os szögben és annak az óramutató járásával ellentétes irányban történő elfordításával biztosítsa vízszintes helyzetben (egy kattantást hall). Az összeállított mákdaráló levételéhez nyomja meg a meghajtó egységen levő megfelelő lazító elemet (pl. nyomógombot), a darálót fordítsa el ütközésig az óramutató járásával megegyező irányban, ezután húzza azt ki a meghajtóegység tengelykivezetéséből.

Az őrlő finomsági foka beállítása (15. ábra)

Az őrlő finomságát az **S5** jelű szabályozógombbal lehet beállítani. A szabályozógomb obbfelé történő elfordításával csökken a darálógyűrűk közötti távolság és ezzel megváltozik az őrlő szemcsenagysága.

FIGYELEM

- Amint az őrlőgyűrűk kezdenek egymáshoz dörzsölni/súrlódni, akkor ez a legfinomabb szemcseméretű beállítás elérését jelzi.
- **Soha ne húzza meg a darálóbetéteket erővel!**

Alkalmazás

Szórja a mákot a daráló töltőterébe (maximális mennyiség 150 g lehet), a darálóbetétekben levő hornyok önállóan adagolják a feldolgozásra kerülő mák mennyiségét. A daráló alá helyezzen egy megfelelő edényt a megdarált mák felfogására. Kapcsolja be a meghajtóegységet. Javasoljuk, hogy először egy kisebb mennyiségű mákon győződjön meg annak megkívánt szemcsenagyságáról őrlött állapotában (azaz daráltan). Ha a darált mák szemcsenagysága nem optimális, akkor **kapcsolja ki a meghajtóegységet**, majd az **S5** jelű szabályozógomb segítségével változtassa meg a beállítását (azaz balra történő elfordítással = durvább őrlő lesz, jobbra történő elfordításával = finomabb őrlő lesz). Ha a megdarált mákminta most már optimális, akkor fejezze be a teljes mennyiség darálását. Ha nagyobb mennyiségű mákot kíván megdarálni, akkor ügyeljen arra, hogy ne lépje túl a meghajtóegység maximális megengedett üzemidejét.

Javaslatok

- Használjon jóminőségű mákot. Javasoljuk a mákot annak megdarálása előtt ellenőrizni, hogy nem tartalmaz-e idegen testeket (pl. **az őrlőkövek letört darabjait**), amelyek megromlíthatják a terméket (pl. **az őrlőköveket elkoptatják**). Az ezen szennyeződések által okozott esetleges reklamációk a jótállási időben nem érvényesíthetők.

- **Darálásra csak száraz mákot használjon!** Darálás közben a mákot őrölni kell, nem préselni, hogy laza állapotú maradjon, ne kásásodjon meg és ne veszítse el jellegzetes ízét.
- Nagyobb olajtartalmú mák esetén, a jó eredmény érdekében ne állítson be túl finom őrlést.
- Az elkészítés (feldolgozás) időtartamai perces nagyságrendben mozognak és a felhasznált mák mennyiségétől, fajtájától és minőségétől függ (kb. 150 g / 2 perc).
- „Nagyobb” mennyiségű mák megdarálásakor a kiegészítő tartozék egyes részei megforrósodhatnak (pl. őrölgőűrűk, nyomólap, hajtótárcsa). Leszerelés és tisztítás előtt várjon egy ideig, vigyázzon arra, hogy véletlenül ne égesse meg magát.

IV. KARBANTARTÁS

A készülékkel történő bármilyen manipuláció előtt húzza ki a csatlakozóvezeték villásdugóját az el. dugaszolóaljzatból! Ne használjon karcos és agresszív tisztítószereseket! A hajtóegység és hajtótárcsa tisztítását csak puha, nedves ruhadarabbal végezze, szappanos oldattal. A többi tartozékot közvetlenül azok használata után mossa le forró, szappanos vízzel. A kés tisztításakor legyen nagyon óvatos!

Ügyeljen arra, hogy a kések vágóélei ne érintkezzenek kemény tárgyakkal, amelyek azokat tompíthatják és csökkentik azok hatékonyságát. Az egyes alkatrészek lemosása és megszáritása után javasoljuk a kést és a lemezeket asztali olajjal áttörölni. Fémből készült alkatrészeket nem szabad edénymosogató gépben elmosni, mivel a tisztítószeresek azok sötét bevonatát vagy rozsdásodását okozhatják. Néhány adalékanyag a tartozékokat bizonyos mértékig beszínezheti. Ez azonban nincs kihatással a készülék működésére és ez a színeződés egy idő múltán magától el is tűnik majd. A műanyagból préselt részeket ne szárítsa hőforrások (pl. kályha, el/gáztűzhely) fölött.

Az **A1** jelű csatlakozó vezetéket tekercselje fel a készülék hátsó részén levő tartóra (10. ábra). A készüléket tiszta állapotban, száraz, pormentes helyen, gyermekek és nem önjógi személyek részére nem hozzáférhető helyen tárolja.

A törött fogaskerék cseréje

Vegye ki az **F** jelű csavaros adagolót. Megfelelő szerszám (pl. csavarhúzó) segítségével lazítsa meg a rögzítőcsavart. Vegye ki az **F1** jelű fogaskereket a csavaros adagolóból. Helyezze be az új fogaskereket a csavaros tengelybe és azt a rögzítőcsavar segítségével megfelelően húzza meg (9. ábra).

V. 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 hálózatról való kihúzása után levágni s így a készülék használhatatlanná válik.

Azoknak az alkatrészeknek a cseréjét, amelyeknél szükséges a készülék elektromos részeibe történő beavatkozás, csak szakszerviz végezheti!

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

VI. MŰSZAKI ADATOK

Feszültség (V)	a készülék típusának címkéjén látható
Teljesítményfelvétel (W)	a készülék típusának címkéjén látható
Tömeg cca (kg)	4,5
Zajkibocsátási érték dB (A)	80
Termék méretei (mm)	360 x 360 x 180
A készülék érintésvédelmi osztálya	II.

Teljesítményfelvétel kikapcsolt állapotban < 0.50 W.

Az elektromágneses kompatibilitás szempontjából a termék a Tanács 2006/95/ES sz. Irányelvének felel meg, az elektromos biztonság szempontjából a 2004/108/ES sz. Irányelvnek.

A termék összhangban van az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokról és tárgyokról szóló 1935/2004/EC sz. európai parlamenti és tanácsi rendelettel.

A gyártó fenntartja magának a jogot a standard kivittel szembeni lényegtelen, a termék működését nem befolyásoló eltérések alkalmazására.

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

Gyártja: ETA a.s., Zelený pruh 95/97, 147 00, Praha 4, Cseh Köztársaság



FIGYELEM: tartsa be az órlőgyűrűk behelyezési irányát!

eta 2075 90 000, eta 2075 90 010**INSTRUKCJA OBSŁUGI**

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

I. UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Przed pierwszym uruchomieniem urządzenia przeczytaj uważnie instrukcję obsługi, przejrzyj rysunki i zachowaj instrukcję do wglądu. Zalecenia podane w instrukcji należy traktować jako element urządzenia i przekazać je jego kolejnym użytkownikom.
- Sprawdź, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu w używanym przez Ciebie gniazdku.
- **Nie wsuwaj wtyczki przewodu zasilającego do gniazdka elektrycznego i nie wyciągaj jej mokrymi rękami ciągnąc za przewód zasilający!**
- Produkt przeznaczony jest do stosowania w gospodarstwach domowych i podobnych miejscach (sklepy, biura i podobne miejsca pracy, hotele, motele i inne środowiska mieszkalne, w firmach świadczących usługi noclegowe ze śniadaniem)! Nie jest przeznaczony do użytku komercyjnego!
- **Nigdy nie używaj urządzenia z uszkodzonym kablem lub wtyczką, jeśli nie działa prawidłowo, o ile spadło na ziemię i uszkodziło się lub wpadło do wody. W takich wypadkach urządzenie należy oddać do specjalistycznego serwisu w celu sprawdzenia jego bezpieczeństwa i funkcjonalności.**
- To urządzenie nie może być używane przez dzieci. Przechowuj urządzenie i kabel w miejscu niedostępnym dla dzieci. Urządzenia mogą być używane przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej lub umysłowej lub z niedostatecznym doświadczeniem i wiedzą, jeżeli są one pod nadzorem lub zostały poinstruowane na temat używania urządzenia w sposób bezpieczny i rozumieją potencjalnemu zagrożeniu. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.
- Jeśli przewód zasilający tego urządzenia jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego technika serwisowego lub podobną wykwalifikowaną osobę tak, aby nie doszło do powstania niebezpiecznej sytuacji.
- **Zawsze należy odłączyć urządzenie od zasilania, jeśli jest pozostawione bez opieki, przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.**
- Podczas pracy urządzenia należy zapobiegać, aby zwierzęta i owady nie miały dostępu do urządzenia.
- Nie używaj tego urządzenia w kombinacji z programatorem, timerem lub jakimkolwiek innym urządzeniem automatycznie włączającym urządzenie.

- **Po pracy i przed każdą konserwacją, należy urządzenie wyłączyć i odłączyć od sieci, wyciągając wtyczkę z gniazdka.**
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia do wody (nawet częściowo) i nie myj go pod bieżącą wodą!
- Nie pozostawiaj pracującego urządzenia bez nadzoru i kontroluj je przez cały czas przygotowywania potraw.
- Przed wymianą wyposażenia lub dostępnych części, które ruszają się podczas pracy, przed montażem i demontażem, przed czyszczeniem lub konserwacją należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od sieci elektrycznej poprzez wyciągnięcie wtyczki przewodu zasilającego z gniazdka elektrycznego!
- Używaj urządzenia wyłącznie w pozycji roboczej w miejscach, gdzie nie zagraża jego przewrócenie i w dostatecznej odległości od źródeł ciepła (np. **kominków, kuchenek elektrycznych i gazowych, piecyków** itd.) i wilgotnych powierzchni (**zlewozmywaków, umywalk** itd.).
- Przed przygotowaniem należy usunąć z żywności opakowania (np. **papier, torby PE**, itp.).
- Nie włączaj urządzenia bez włożonych składników!
- Z urządzenia należy korzystać wyłącznie wraz z wyposażeniem przeznaczonym do tego typu. Korzystanie z innego wyposażenia może stanowić niebezpieczeństwo dla obsługi.
- Nie wsuwaj wyposażenia do żadnych otworów w ciełe.
- Nigdy nie wsuwaj palców do otworu wysypowego i nie używaj widelca, noża, łyżki, itp. Do tego celu używaj wyłącznie dostarczonego popychacza.
- Nie przekraczać maksymalnego czasu pracy ciągłej urządzenia, który wynosi 3 minuty.
- 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.
- Nie przetwarzać mrożonek.
- Urządzenie jest wyposażone w mechaniczny bezpiecznik. Koło zębate umieszczone na podajniku ślimakowym jest skonstruowane tak, aby w przypadku przedostania się do maszyny do mielenia mięsa kości lub narzędzi kuchennych doszło do jego złamania, co zapobiega uszkodzeniu silnika. Jeśli dojdzie do takiej sytuacji, postępuj zgodnie ze wskazówkami podanymi w rozdziale **IV. KONSERWACJA**.
- Aby zapewnić bezpieczeństwo, nie należy wymieniać nasadek roboczych w trakcie pracy jednostki napędowej.
- **Urządzenie dodatkowe jest przeznaczone tylko do przetwarzania maku!** Nie należy przetwarzać innych pokarmów (np. ziaren zbóż, lnu i sezamu, kukurydzy, ryżu, gryki, grzybów suszonych, ziół, przypraw i kawy, itd.).
- Nigdy nie należy przetwarzać mokrego, wilgotnego lub mrożonego maku!
- **Urządzenia dodatkowe nigdy nie montować na napędzie!**
- **Nigdy nie ustawiać stopnia rozdrobnienia podczas pracy napędu!**
- Zmontowane urządzenie dodatkowe zamocować i zdejmować tylko wtedy, gdy napęd jest wyłączony i wtyczka przewodu zasilania jest odłączona z sieci.
- Długie włosy, luźne ubrania lub dodatki i biżuteria mogą być uchwycone przez części obrotowe urządzenia dodatkowego. **Bądź ostrożny, aby Twoje włosy, odzież i dodatki, nie dostały się zbyt blisko części wirujących!**
- Urządzenia dodatkowego nie wolno zdejmować podczas pracy napędu.
- Zanim zdejmiesz urządzenie dodatkowe z napędu poczekaj aż części rotujące zatrzymają się zupełnie.
- Nie wolno w żaden sposób modyfikować powierzchni urządzenia (np. **przy użyciu tapety, folii**, itp.).
- Podczas przenoszenia wyposażenia zachowaj ostrożność, jest bardzo ostre.

- Jeśli opracowywane potrawy zaczną się przyklejać do akcesoriów (np. **noży**), wyłącz urządzenie i ostrożnie wyczyść akcesoria (np. **za pomocą łopatk**).
- 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.
- Nigdy nie kładź go na gorącej powierzchni ani nie pozwól, by zwiisał poza krawędź stołu lub blatu kuchennego. Na skutek zawadzenia o przewód lub pociągnięcia go np. przez dzieci może dojść do przewrócenia lub ściągnięcia urządzenia, a następnie do poważnych obrażeń!
- W razie potrzeby użycia przedłużacza należy zapewnić, aby nie był on uszkodzony i spełniał obowiązujące normy.
- Z urządzenia należy korzystać wraz z oryginalnym wyposażeniem producenta.
- 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.
- Producent nie odpowiada za szkody i obrażenia spowodowane na skutek niewłaściwego używania urządzenia i wyposażenia (np. **zepsucie potraw, obrażenia, rany cięte**) i nie jest odpowiedzialny za urządzenie z tytułu gwarancji w przypadku nieprzestrzegania wyżej wymienionych wskazówek dotyczących bezpieczeństwa.

II. OPIS URZĄDZENIA I AKCESORIÓW (patrz str. 2–4)

Rys. 1 – A – blok napędu

- | | |
|---------------------------------|--------------------------------|
| A1 – przewód zasilający | L – kontrolka działania |
| O – przycisk zwalniający | M – praca wsteczna |
| D – korpus maszynki | N – przełącznik |

Rys. 2 – E – nóż krzyżowy

- | | |
|-------------------------------|---|
| F – podajnik ślimakowy | B – szalka zasypowa |
| F1 – koło zębate | C – popychacz młynka do mielenia mięsa |
| P – zakrętka | |

Rys. 3 – G – nasadka do kielbas

- H** – separator
F – podajnik ślimakowy
P – zakrętka

Rys. 4 – I – stożek

- J** – nasadka kształtująca
F – podajnik ślimakowy
P – zakrętka

Rys. 5 – włożenie korpusu krawalnicy **K**

Rys. 5a – **K** – korpus krawalnicy

- K1** – popychacz maszynki

Rys. 6 – złożenie korpusu maszynki **D**

Rys. 6a – **Q** – nasadka do ciasta

- | | |
|-------------------------------|----------------------------|
| F – podajnik ślimakowy | R – nasadka szablon |
| P – zakrętka | H – separator |

Rys. 7 – przechowywanie akcesoriów (**G, H, I, J**)

Rys. 8 – dźwignia zwalniająca

Rys. 12 – S – młynek do mielenia maku (MOŻNA KUPIĆ)**S1** – zabierak (zmontowany)**S4** – płyta dociskowa**S2** – osłona z lejkiem**S5** – pokrętło regulacyjne**S3** – kamienie do mielenia (2 szt.)**Akcesoria****2A** – sitko do mielenia na drobno**5B** – nasadka do krojenia na grubo**2B** – sitko do mielenia – średnie otwory**5C** – nasadka do krojenia na drobno**2C** – sitko do mielenia na grubo**5D** – nasadka do siatki**5A** – nasadka do krojenia na cienko**III. PRZYGOTOWANIE DO UŻYCIA**

Usunąć wszystkie elementy opakowania i wyjąć maszynkę do mielenia mięsa z akcesoriami. Z urządzenia usunąć wszelkie naklejki samoprzylepne, folie lub papier. Przed pierwszym użyciem umyć wszystkie części, które wchodzi w kontakt z żywnością w ciepłej wodzie z detergentem, spłukać czystą wodą i wytrzeć do sucha lub pozostawić do wyschnięcia. Zabierak **S1** należy tylko przecierać czystą wilgotną szmatką.

Maszynka do mielenia mięsa**Złożenie** (rys. 1 a 2)

Włożyć podajnik ślimakowy **F** do korpusu maszynki **D** kołem zębatym **F1** do przodu.

Nałożyć nóż krzyżowy **E** do podajnika ślimakowego **F**, ostrza muszą być z przodu.

Umieścić sitko (**2A**, **2B**, **2C**), na podajnik ślimakowy **F**, w zależności od konsystencji mielenia.

Upewnić się, że sitko pasuje do występku głowy maszynki **D** i dokręcić zakrętkę **P** na korpusie maszynki. Nacisnąć korpus maszynki **D** obracając pod kątem 45° w prawo, w kierunku silnika **A**. Po naciśnięciu wyrównać korpus maszynki **D** do pozycji pionowej, aż zostanie zablokowany zamek, temu towarzyszy charakterystyczny efekt dźwiękowy. Umieścić szalkę zasypową **B** do górnej części maszynki **D**. Urządzenie jest gotowe do użycia. Podczas demontażu postępować w odwrotny sposób. Aby zwolnić korpus maszynki potrzeba nacisnąć przycisk **O**.

Złożenie

Umożliwia zmielenie wszystkich rodzajów mięsa, które jest pozbawione kości, ścięgien i skóry. Korzystając z sitek wymiennych (**2A**, **2B**, **2C**) z różnymi otworami, można wybrać cienne, średnie i grube mielenie mięsa. Mięso wcześniej należy pokroić w paski około 10 cm długości i 2 cm szerokości. Wyczkę przewodu zasilania **A1** zasunąć do gniazdka i nacisnąć przycisk **N** (**START / STOP**).

Kontrolka działania **L** zostanie podświetlona. Poszczególne kawałki mięsa umieścić do otworu w szalce zasypowej **B** i popychać **C** lekko popchnąć do podajnika ślimakowego (maszynki nie należy nadmiernie przeciążać). Mięso zmielone spadnie do pojemnika poniżej maszynki. Po zakończeniu wyłączyć urządzenie wyłącznikiem **N** (**START / STOP**).

Zalecenia

Nigdy nie miel mrożonego mięso. Aby ułatwić czyszczenie maszynki zmiel na końcu twarde pieczywo (np. **bułkę**, **rogalik**). Czas przetwarzania jest w jednostkach minut i zależy od ilości, rodzaju i jakości użytego mięsa. Zalecamy czasem przerwać pracę, urządzenie wyłączyć i wyjąć jedzenie, które przykleiło się lub zatkało akcesoria.

Aby łatwiej odkręcić zakrętkę **P** można użyć dźwigni zwalniającej (rys. 8). Jeśli urządzenie jest zablokowane, użyj przycisku **M** (praca wsteczna). Mięso, które zostało w korpusie maszyny jest niezmielone, dlatego potrzeba go zmielić ponownie.

Nasadka do wędlin (kielbasy, parówki, kaszanki itp.)

Złożenie (rys. 1 i 3)

Włożyć podajnik ślimakowy **F** do korpusu maszyny **D** kołem zębatym **F1** do przodu.

Nałożyć separator **H** do korpusu maszyny **D**.

Upewnić się, że rowki separatora pasują do występków na głowie maszyny.

Nałożyć nasadkę **G** na korpus maszyny **D** i zakręcić nakrętkę **P** na korpusie maszyny **D**.

Przymocować korpus maszyny **D** do bloku napędowego **A** (rys.1). Nacisnąć korpus maszyny **D** obracając pod kątem 45° w prawo, w kierunku silnika **A**. Po naciśnięciu wyrównać korpus maszyny **D** do pozycji pionowej, aż zostanie zablokowany zamek, temu towarzyszy charakterystyczny efekt dźwiękowy. Umieścić szalkę zasypową **B** do górnej części maszyny **D**. Urządzenie jest gotowe do użycia. Podczas demontażu postępować w odwrotny sposób. Aby zwolnić korpus maszyny potrzeba nacisnąć przycisk **O**.

Złożenie

Zmielone mięso umieścić na szalkę zasypową **B**. Użyć popychacza **C** do delikatnego popychania mięsa do korpusu maszyny **D**. Jelito do napełniania potrzeba najpierw namoczyć w ciepłej wodzie (ok. 10 min), aby poprawić elastyczność, a następnie nasunąć jak „harmonijkę” na otwór. Na końcu jelita pozostawić 5 cm i zawiązać lub użyć patyczka. Wtyczkę przewodu zasilania **A1** zasunąć do gniazdka elektrycznego i nacisnąć przycisk **N** (**START / STOP**). Kontrolka działania **L** będzie świecić. Do otworu napełniającego wkładać przygotowaną mieszaninę delikatnie naciskając popychaczem **C**.

Po napełnieniu postępować w zależności od rodzaju kielbasy (np. kaszanka, parówki, kielbaski, itp.). Po pracy wyłączyć urządzenie przełącznikiem **N** (**START / STOP**).

Zalecenia

Napełnienie zaleca się wykonywać przez dwie osoby na raz, czyli jedna wkłada mięso i druga przytrzymuje jelito na otworze. Jelita potrzeba napełniać tak, aby do środka nie dostało się powietrze. Czas przetwarzania jest w jednostkach minut, w zależności od ilości mięsa. W przypadku zablokowania otworu wylotowego **G** urządzenie należy wyłączyć, nasadkę zdemonstować, wyjąć i oczyścić. Aby łatwiej zwolnić zakrętkę **P** można użyć dźwigni zwalniającej (rys. 8). Jeśli urządzenie zostało zablokowane, użyć przycisku **M** (do tyłu). Mięso, które pozostało w korpusie maszyny jest nierozmielone i dlatego potrzeba zmielić mięso ponownie.

Produkcja KEBBI - rurek

Złożenie (rys. 1 i 4)

Włożyć podajnik ślimakowy **F** do korpusu maszyny **D** kołem zębatym **F1** do przodu.

Nałożyć nasadkę kształtującą **J** do korpusu maszyny **D**. Upewnić się, że rowki separatora pasują do występków na głowie maszyny i zakręcić nakrętkę **P** na korpusie maszyny.

Przymocować korpus maszyny **D** do bloku napędowego **A**. Nacisnąć korpus maszyny **D** obracając pod kątem 45° w prawo, w kierunku silnika **A**. Po naciśnięciu wyrównać korpus maszyny **D** do pozycji pionowej, aż zostanie zablokowany zamek, temu towarzyszy charakterystyczny efekt dźwiękowy. Umieścić szalkę zasypową **B** do górnej części maszyny **D**. Urządzenie jest teraz gotowe do użycia. Podczas demontażu postępować w odwrotny sposób. Aby zwolnić korpus maszyny potrzeba nacisnąć przycisk **O**.

Użycie

Włóż przygotowane mięso mielone do szalki zasypowej **B**. W razie potrzeby użyć popychacza **C**, aby wcisnąć mięso do korpusu maszyny **D**. Urządzenie będzie wypierać puste rurki, które potrzeba, ciąć na żadaną długość. Wtyczkę przewodu zasilania **A1** zasunąć do gniazdka i nacisnąć przełącznik **N (START / STOP)**. Wskaźnik działania **L** zostanie podświetlony. Po zakończeniu pracy wyłączyć urządzenie przełącznikiem **N (START / STOP)**.

Zalecenia

- Czas opracowywania jest w zakresie jednostek minut i zależy od ilości, rodzaju i jakości użytego mięsa.
- Przygotowane KEBBE można ewentualnie wypełnić mieszanką (np. mięsną, warzywną itp.).
- Aby łatwiej zwolnić zakrętkę **P** można użyć dźwigni zwalniającej (rys. 8). Jeśli urządzenie jest zablokowane, użyć przycisku **M** (do tyłu).

Przepis na Kebbe:

- 400 g mięsa jagnięcego
- 500 g zmielonej pszenicy pełnoziarnistej
- 1 posiekana duża cebula
- Sól
- Pieprz czarny

Nadzienienie

- 400 g mięsa jagnięcego
- 1 drobno posiekana cebula
- 5 łyżek orzechów
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 1 łyżeczka musztardy
- 1 łyżka mąki tortowej
- 1 łyżeczka świeżej natki pietruszki
- Olej do smażenia
- Sos jogurtowy z czosnkiem

Przygotowanie surowców na Kebbe:

Pszenicę namoczyć na 30 minut do gorącej wody. Odcedzić wodę a pszenicę wysuszyć suchą ściereczką. Maszynkę do mielenia mięsa złożyć wybierając sitko o średniej wielkości oczek. Na przemian zmielić 400 g mięsa, 500 g pszenicy i dużą cebulę. Dodać sól i pieprz. Mieszaninę wymieszać. Całą mieszaninę zmielić jeszcze raz na sitku o najmniejszej wielkości oczek.

Przygotowanie nadzienia: Cebulę przysmażyć na oleju wraz z orzechami. Następnie dodać 400 g zmielonego mięsa jagnięcego i osmażyć mieszaninę. Dodać pozostałe składniki i dusić 5 minut. Nadmiar tłuszczu odlać a nadzienie pozostawić do ostygnięcia.

Przygotowanie Kebbe:

Za pomocą złożonej nasadki na Kebbe tworzyć rurki. Długość wybrać w zależności od potrzeby. Jeden koniec zakończyć, do kieszonki włożyć nadzienie. Potem zamknąć Kebbe. Zalecana wielkość maks. 8 cm. Olej rozgrzać na około 180 ° C i smażyć Kebbe na kolor złoty przez około 7 minut.

Nasadka do krojenia / rozdrabniania warzyw i owoców, (tylko dla ETA 2075 90 000)

Złożenie (rys. 5, 5a)

Wcisnąć korpus krajalnicy **K** obracając pod kątem 45° w prawo, w kierunku silnika **A** (rys. 5). Po naciśnięciu wyrównać korpus krajalnicy do pozycji pionowej, aż zostanie zablokowany zamek, temu towarzyszy charakterystyczny efekt dźwiękowy.

Do korpusu kralajnicy **K** włożyć odpowiednią nasadkę (**5A, 5B, 5C, 5D**) wg żądanej grubości krojenia warzyw. Urządzenie jest teraz przygotowane do krojenia warzyw. Przy zmianie nasadki potrzeba postępować w taki sam sposób. Przy demontażu postępować w odwrotny sposób. Do zwolnienia korpusu kralajnicy z bloku napędu potrzeba nacisnąć przycisk **O**.

Użycie

Pokroić warzywa na mniejsze kawałki, które wejdą się do otworu korpusu kralajnicy **K**. Włożyć kawałki do korpusu kralajnicy **K** i ostrożnie docisnąć popychaczem **K1**.

Ostrzeżenie: krojonych warzyw nigdy nie naciskać palcami!

Wtyczkę przewodu zasilania **A1** zasunąć do gniazdka elektrycznego i nacisnąć przełącznik **N (START/STOP)**. Kontrolka działania **L** będzie świecić. Po zakończeniu urządzenia wyłączyć przełącznikiem **N (START/STOP)**.

Zalecenia

Cytrusy obrać ze skórki. W przypadku zablokowania korpusu kralajnicy **K**, należy napęd wyłączyć, zdemontować korpus i wyczyścić. Czas przetwarzania jest w jednostki minut i zależy od ilości, rodzaju i jakości owoców. Jeśli urządzenie zostało zablokowane, użyj przycisku **M** (do tyłu).

Nasadka do ciasta (ciasteczek)

Złożenie (rys. 6, 6a)

Włożyć podajnik ślimakowy **F** do korpusu maszynki **D** kołem zębatym **F1** do przodu. Nałożyć separator **H** na korpus maszynki **D**. Upewnij się, że rowki separatora pasują do występków na głowie maszynki. Do zakrętki **P** włożyć nasadkę do ciasta **Q** i zakręcić. Do nasadki **Q** nasunąć nasadkę szablon **R** z różnymi kształtami. Przymocować korpus maszynki **D** do bloku napędowego **A**. Po naciśnięciu wyrównać korpus maszynki **D** do pozycji pionowej, aż zostanie zablokowany zamek, temu towarzyszy charakterystyczny efekt dźwiękowy. Umieścić szalkę zasypową **B** do górnej części maszynki **D**. Urządzenie jest teraz gotowe do użycia. Podczas demontażu postępować w odwrotny sposób. Aby zwolnić korpus maszynki potrzeba nacisnąć przycisk **O**.

Użycie

Przygotowane ciasto włożyć do szalki zasypowej **B**. W razie potrzeby użyć popychacza **C**, aby wcisnąć ciasto do korpusu maszynki **D**. Urządzenie będzie wypierać ciasto, o danym kształcie. Wtyczkę przewodu zasilania **A1** zasunąć do gniazdka i nacisnąć przełącznik **N (START / STOP)**. Wskaźnik działania **L** zostanie podświetlony. Po zakończeniu pracy wyłączyć urządzenie przełącznikiem **N (START / STOP)**.

Zalecenia

Wyciskane ciasto o danym kształcie, zaleca się podtrzymywać (przytrzymywać) tacką, aby się nie łamało. Ciasto potrzeba przeciąć na długości około 5–7 cm. Czas pracy jest w jednostkach minut, w zależności od ilości, typu i jakości ciasta. Aby łatwiej zwolnić zakrętkę **P** można użyć dźwigni zwalniającej (rys. 8). Jeśli urządzenie jest zablokowane, użyć przycisku **M** (do tyłu).

Młynek do mielenia maku (rys. 12), (MOŻNA KUPIĆ)

Złożenie (rys. 13)

Na zabierak **S1** nasunąć osłonę **S2**. „Stały” kamień do mielenia **S3** włożyć na zabierak, następnie kamieniem powoli obracać, tak długo, aż trzy występkę blokujące na kamieniu będą dopasowane do trzech wytworzonych zagłębień w zabieraku. Włożyć „ruchomy” kamień do mielenia (tj. rowki skierowane przeciw sobie) na „stały kamień do mielenia”. Płytę dociskową **S4** nasunąć na wał tak, aby występek środkowy był skierowany do otworu w kamieniu do mielenia. Następnie powoli obracać płytę dociskową, tak długo, aż trzy wgłębienia blokujące na płycie będą dopasowane do trzech występków w kamieniu. Wreszcie, nakręcić płytę regulacyjną **S5** na wał zabieraka i dokręcić.

Montaż urządzenia dodatkowego na napęd (rys. 14)

Zmontowany młynek do mielenia maku zasunąć (kołem zębatym) do wyjścia napędu pod kątem około 45° i obracając w lewo zablokować w pozycji poziomej (słychać kliknięcie). Aby zdemontować zmontowany młynek potrzeba nacisnąć odpowiedni sterownik zwalniający (np. przycisk) na napędzie, obrócić młynek w kierunku ruchu wskazówek zegara, aż do oporu, a następnie wyciągnąć go z wyjścia napędu.

Ustawienie stopnia rozdrobnienia mielenia „drobny / gruby” (rys. 15)

Stopień rozdrobnienia ustawia się za pomocą obrotowej tarczy regulacyjnej **S5**. Obracając tarczę w prawo skraca się odległość między kamieniami do mielenia i zmienia stopień rozdrobnienia drobny/ gruby.

UWAGA

- Gdy słychać zgrzytanie / tarcie kamieni o siebie, oznacza to najdrobniejsze ustawienie stopnia mielenia.
- **Nigdy nie wolno dociągać kamieni do mielenia na siłę!**

Użycie

Mak wysypać do komory młynka (**maksymalna ilość 150 g**), rowki w kamieniach same dozują ilość przetwarzanego maku. Pod młynek umieścić odpowiedni pojemnik. Włączyć napęd. Zalecamy na niewielkiej ilości maku sprawdzić stopień rozdrobnienia (po zmieleniu). Jeśli stopień zmielonego maku jest optymalny, potrzeba **wyłączyć napęd** następnie za pomocą pokrętła sterowania **S5** ustawić (tj. obrót w lewo = grubsze mielenie, w prawo = drobniejsze mielenie). Jeżeli stopień rozdrobnienia próbki maku jest optymalny, zakończyć mielenie pozostałej ilości. Jeśli trzeba przetwarzać duże ilości maku, nie przekraczać maksymalnego czasu pracy silnika.

Zalecenia

- Używać dobrej jakości maku. Mak przed mieleniem zalecamy skontrolować czy nie ma w nim ciał obcych (np. **kawałki kamieni**), które mogą spowodować uszkodzenie produktu (np. **zeszlifować kamienie**). Wszelkie roszczenia z powodu tych zanieczyszczeń nie będą rozpatrywane w okresie gwarancyjnym.
- **Do mielenia używać suchego maku!** Podczas mielenia mak musi być kruszony, a nie rozcierany, aby został sypki, nie była z niego papka i nie tracił swojego charakterystycznego smaku.
- Mak zawiera olej, aby wynik był dobry, nie należy ustawiać zbyt drobnego mielenia.
- Czas przygotowania (przetwarzania) jest w minutach, w zależności od ilości, rodzaju i jakości użytego maku i ustawienia stopnia zmielenia (około 150 g / 2 min.)

- Po zmieleniu „większej“ ilości maku, części urządzenia dodatkowego mogą być gorące (np. kamienie do mielenia, płytka dociskowa, zabierak). Przed demontażem i czyszczeniem trzeba chwilę poczekać i uważać, aby się nie poparzyć.

IV. KONSERWACJA

Przed jakąkolwiek manipulacją trzeba wyjąć wtyczkę urządzenia z gniazdka! Nie używać środków ściernych lub agresywnych środków czyszczących!

Czyszczenie bloku i zaberaku napędu powinno być wykonywane tylko wilgotną szmatką z detergentem. Pozostałe akcesoria natychmiast po użyciu umyć w ciepłej wodzie z detergentem. Podczas czyszczenia noży pracować bardzo ostrożnie!

Zadbać, aby krawędzie tnące noży nie weszły w kontakt z twardymi przedmiotami, które je stępią co zmniejsza ich skuteczność. Po umyciu i wysuszeniu części zalecamy natrzeć nóż i tarcze olejem stołowym.

Części metalowe nie powinny być myte w zmywarce, ponieważ środki czyszczące mogą spowodować ich przyciemnienie lub rdzę. Niektóre z tych składników mogą spowodować zabarwienie akcesoriów. Jednak nie ma to żadnego wpływu na działanie urządzenia i zwykle znika za jakiś czas. Części z tworzyw sztucznych nigdy nie należy suszyć nad źródłami ciepła (np. piece, kuchenki elektryczne / gazowe).

Przewód zasilający **A1** nawinąć na uchwyt znajdujący w podstawie (rys. 10). Urządzenie przechowywać odpowiednio oczyszczone, suche, w miejscu wolnym od pyłu, niedostępnym dla dzieci i osób niepowołanych.

Wymiana uszkodzonego koła zębatego

Wymij podajnik ślimakowy **F**. Odkręć śrubę za pomocą odpowiedniego narzędzia (np. śrubokręta). Wymij koło zębate **F1** z podajnika ślimakowego. Włóż nowe koło zębate na wał ślimakowy i mocno dokręć śrubę (rys. 9).

V. 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 (zobacz www.elektroeko.pl). Niewłaściwy sposób utylizacji urządzenia może podlegać karze – zgodnie z przepisami krajowymi i międzynarodowymi. W celu całkowitego wycofania urządzenia z użytkowania zaleca się odłączyć przewód zasilania od sieci elektrycznej, ucięciem przewodu. Dzięki czemu użytkowanie urządzenia nie będzie następnie możliwe.

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

VI. DANE TECHNICZNE

Napięcie (V)	podano na tabliczce znamionowej urządzenia
Pobór mocy (W)	podano na tabliczce znamionowej urządzenia
Masa (kg) ok	4,5
Wymiary produktu (mm)	360 x 360 x 180
Klasa izolacyjna	II.

Pobór mocy gdy sprzęt jest wyłączony wynosi $< 0,50$ W

Produkt spełnia wymogi Dyrektywy 2004/108/ES włącznie z dodatkami w zakresie kompatybilności elektromagnetycznej oraz wymogi Dyrektywy 95/2006/ES włącznie z dodatkami w zakresie bezpieczeństwa elektrycznego.

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

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

HOUSEHOLD USE ONLY – Tylko do zastosowania w gospodarstwie domowym.

DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS – Nie zanurzać do wody lub innych cieczy. TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY. Niebezpieczeństwo uduszenia. Tego worka nie należy używać w kołyskach, łóżeczkach, wózkach lub kojcach dziecięcych. Torebkę z PE położyć w miejscu będącym poza zasięgiem dzieci. Torebka nie służy do zabawy!

Producent: ETA a.s., Zelený pruh 95/97, 147 00, Praha 4, Republika Czeska

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



ZAUWAŻYĆ: przestrzegać kierunku zakładania kamienia mielącego!

Kupující je povinen při reklamaci předložit s reklamovaným výrobkem doklad o jeho koupi, příp. záruční list, uvést důvod reklamace a vadu popsat. Při reklamaci v záruční době se obraťte na servis podle adres na www.eta.cz. K odeslanému výrobku připojte průvodní dopis s udáním důvodu reklamace a **SVOJI PŘESNOU ADRESU**. Při reklamaci v záruční době se lze obrátit na prodejnu, kde byl výrobek zakoupen. Výrobek vyčistěte a zabalte tak, aby nedošlo k jeho poškození při přepravě. Z hygienických důvodů nepřijímáme znečištěné výrobky do opravy.

Kupujúci je povinný pri reklamacii predložiť s reklamovaným výrobkom doklad o jeho kúpe, prípadne záručný list, uviesť dôvod reklamácie a závalu popísať. Pri reklamacii v záručnej lehote sa obracajte na opravovne podľa adries uvedených na www.eta.sk. K odoslanému výrobku priložte sprievodný list s udaním dôvodu reklamácie a **SVOJU PRESNÚ ADRESU**. Pri reklamacii v záručnej lehote sa môžete obrátiť na predajňu, v ktorej ste výrobok zakúpili. Výrobok očistite a zabalte tak, aby sa pri preprave nepoškodil. Z hygienických dôvodov neprijímame do opravy znečistené výrobky.

Výrobek byl v záruční opravě
Výrobek bol v záručnej oprave

od
do

Zakázka číslo Zakázka číslo

Razítko a podpis opravny
Pečiatka a podpis pracovníka

Výrobek byl v záruční opravě
Výrobek bol v záručnej oprave

od
do

Zakázka číslo Zakázka číslo

Razítko a podpis opravny
Pečiatka a podpis pracovníka

Výrobek byl v záruční opravě
Výrobek byl v záruční opravě

od
do

Zakázka číslo Zakázka číslo

Razítko a podpis opravny
Pečiatka a podpis pracovníka

Kupon č. 3



eta

Kupon č. 2



eta

Kupon č. 1



eta



ZÁRUČNÍ LIST • ZÁRUČNÝ LIST

Záruční doba
Záručná lehota

24

měsíců ode dne prodeje spotřebiteli
mesiacov odo dňa predaja spotrebiteľovi

Typ
Typ

2075

Série (výrobní číslo)
Séria (výrobné číslo)

Datum a TK závodu
Dátum a TK závodu

Deklarovaná hodnota
akustického výkonu $L_c = 80$
dB (A)/1pW

Datum prodeje
Dátum predaja

Razítko prodejce a podpis
Pečiatka predajcu a podpis

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

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

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

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

Kupon č. 1

Typ **ETA 2075**

Série

Zakázka číslo

Datum

Razítko a podpis

Kupon č. 2

Typ **ETA 2075**

Série

Zakázka číslo

Datum

Razítko a podpis

Kupon č. 3

Typ **ETA 2075**

Série

Zakázka číslo

Datum

Razítko a podpis