

Nástavce pro tvorbu dutých těstovin a nudlí • NÁVOD K OBSLUZE

CZ 2-6

**Nadstavce na tvorbu dutých cestovín a rezancov • NÁVOD
NA OBSLUHU**

SK 7-10

**Aufsätze zur Herstellung von hohlen Teigwaren und Nudeln •
BEDIENUNGSANLEITUNG**

DE 11-15



eta 0028 97000

NÁVOD K OBSLUZE

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

I. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ



- 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.
- Tento přídavný strojek nesmí být používán dětmi. Udržujte spotřebič mimo dosah dětí. Tento přídavný strojek 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 s přídavným strojkem nesmějí hrát.
- Před výměnou nástavců nebo přístupných částí, které se při používání pohybují, před montáží a demontáží, před čištěním nebo údržbou a po ukončení činnosti, pohonnou jednotku vypněte a odpojte od el. sítě vytažením vidlice napájecího přívodu z el. zásuvky!
- Vždy vypněte a odpojte pohonnou jednotku od napájení, pokud přídavný strojek necháváte bez dozoru.
- Spotřebič nenechávejte v chodu bez dozoru a kontrolujte ho po celou dobu přípravy potravin!
- Nikdy nepoužívejte přídavný strojek, pokud nepracuje správně, pokud upadl na zem a poškodil se. V takových případech zanechte přídavný strojek do odborného servisu k prověření 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 (v obchodech, kancelářích a podobných pracovištích, v hotelích, motelech a jiných obytných prostředích, v podnicích zajišťujících nocleh se snídaní)! Není určen pro komerční použití!
- **Nástavce nikdy nesestavujte na pohonné jednotce!**
- Nezapínejte spotřebič bez vložených substancí!
- Nástavce používejte pouze s příslušenstvím určeným pro tento typ. Použití jiného nástavce může představovat nebezpečí pro obsluhu.
- Sestavený přídavný strojek upevňujte a odnímejte jen tehdy, jeli pohonná jednotka vypnuta a vidlice napájecího přívodu odpojena od el. sítě.

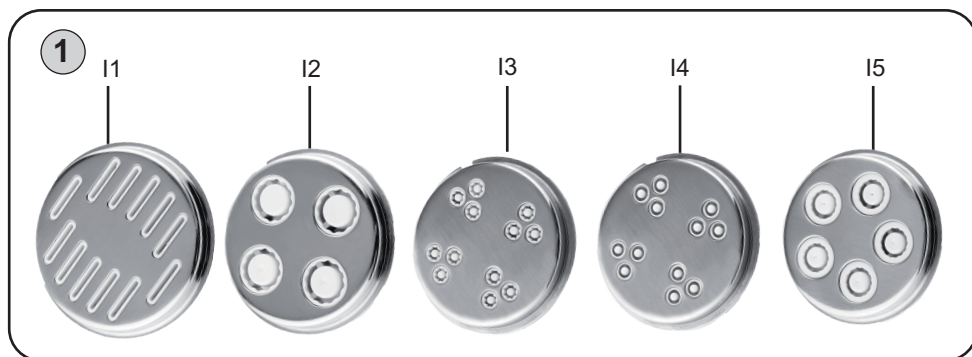
- Dlouhé vlasy, volný oděv nebo doplňky a šperky mohou být zachyceny rotujícími částmi přídatného strojeku. **Dbejte na to, aby se Vaše vlasy, oděv a doplňky se nedostaly do nebezpečné blízkosti rotujících částí!**
- Nepřekračujte maximální dobu nepřetržitého chodu spotřebiče.
- Nástavce neodnímejte za chodu z pohonné jednotky.
- Než odejmete nástavce z pohonné jednotky nechte rotující části úplně zastavit.
- Nástavce nezasouvejte do žádných tělesných otvorů.
- **Nikdy nevsunujte prsty do plnicího otvoru a nepoužívejte též vidličku, nůž, stěrku, lžíci apod.** K tomuto účelu používejte pouze přiložené přechodadlo.
- **Není přípustné jakýmkoli způsobem upravovat povrch nástavců (např. pomocí samolepicí tapety, fólie, apod.)!**
- Před přípravou odstraňte z potravin případné obaly (např. **papír, PE, PP sáček**, atd.)...
- Toto příslušenství 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 příslušenství (např. **znehodnocení potravin, poranění**) a není odpovědný za spotřebič v případě nedodržení výše uvedených bezpečnostních upozornění.

Upozornění

Důkladně prostudujte a řiďte se také bezpečnostními pokyny, které jsou uvedeny v návodu k obsluze kuchyňského robota nebo mlýnku na maso.

II. POPIS (obr. 1)

- I1 – Nástavec na těstoviny Pappardelle
- I2 – Nástavec na těstoviny Ditaloni Rigati, Rigatoni/Maccheroni
- I3 – Nástavec na těstoviny Stelline,
- I4 – Nástavec na těstoviny Anellini, Pennette Lisce
- I5 – Nástavec na těstoviny Penne, Ditalini Rigati



III. PŘÍPRAVA A POUŽITÍ

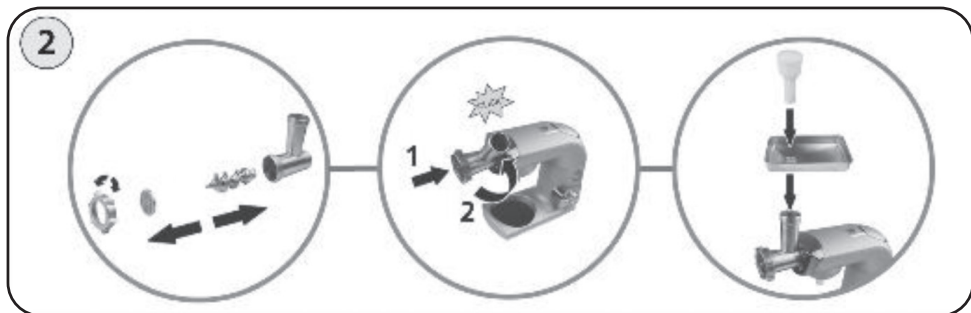
Odstraňte veškerý obalový materiál, vyjměte příslušenství. Z příslušenství odstraňte všechny případné adhezni fólie, samolepky nebo papír. Před prvním použitím umyjte části, které přijdou do styku s potravinami, v teplé vodě s přídavkem saponátu, důkladně opláchněte čistou vodou, vytřete do sucha, případně nechte oschnout.

Sestavení (obr. 2)

Vložte šnekový podavač do mlýnku na maso ozubeným kolem napřed. V závislosti druhu těstovin nasuňte na podavač vybraný nástavec (destičku **I1 - I5**) tak, aby zářez destičky pasoval do výstupku mlýnku na maso. Nakonec na mlýnek na maso našroubujte matici a přiměřenou silou dotáhněte.

Montáž mlýnku na maso na multifunkční hlavu (obr. 2)

Zasuňte sestavený mlýnek na maso do vývodu multifunkční hlavy robota pod úhlem asi 45° a potočením proti směru hodinových ručiček jej zajistěte do svislé polohy (uslyšíte cvaknutí). Na horní část mlýnku na maso nasuňte násypku. Nyní je mlýnek na maso připraven k použití. Pro demontáž celého mlýnku na maso stiskněte uvolňovací tlačítko, pootočte mlýnkem na maso ve směru chodu hodinových ručiček a vysuňte jej z vývodu multifunkční hlavy.



Použití

Použitím výměnných nástavců s různými otvory můžete vytvořit rozdílný druh těstovin. Pod mlýnek na maso umístěte buď nerezovou nádobu nebo vhodný tác, kde se bude zachytávat těstovina. Těsto plynule vkládejte do plnicího otvoru násypky tak, aby je šnekový podavač stačil pobírat a pýchovadlem ho lehce stlačujte. Po ukončení zpracování robot vypněte. Vytvořené těstoviny uvařte nejpozději do čtyř hodin nebo je rozložte na utěrku a také je utěrkou přikryjte. Ponechejte je vysušit při pokojové teplotě.

Upozornění – v těle mlýnku na maso zůstává malá část nezpracovaného těsta; z tohoto důvodu doporučujeme zpracovávat větší dávky (cca od 300 g mouky).

Čištění

Ihned po použití nástavce rozložte na jednotlivé části a umyjte v horké vodě s přídavkem saponátu. Nástavce I2 - I5 lze rozdělat na 3 samostatné části. Pokud z nějakého důvodu není tento postup možný, nechejte nástavce odmočit ve vodě (např. přes noc) a poté jednoduše omyjte proudem tekoucí vody.

Doporučený recept: Na každých 110 g mouky přidejte 1 vejce (cca 50-60 ml), 0,5 - 1 lžíci oleje a 0,5 - 1 lžíci vody.

Mouku (00 - pšeničná hladká světlá, případně T400 - pšeničná výběrová polohrubá), vejce a olej přidejte do mísy. Těsto zpracujte hnětacím hákem nebo mísicí metlou 6 - 10 minut při rychlosti 1 - 2. Je-li směs příliš suchá, přidejte velmi malé množství vody. Vypněte spotřebič a ručním hnětením vypracujte hladké těsto.

Následně těsto ponechejte alespoň 90 minut odležet. Nej kvalitnější těstoviny ale získáte, pokud těsto před zpracováním zabalíte do potravinářské fólie a necháte přes noc odležet v chladničce.

Pro správnou funkci nástavců je třeba docílit správné konzistence těsta. Příliš tuhé těsto nebude možno protlačit přes nástavce. Naopak, pokud použijete příliš měkké těsto, vytvořené těstoviny nebudou držet tvar a budou se nadměrně lepit.

Uvedený recept je pouze doporučený a nebrání Vaší tvořivosti k přípravě dalších rozmanitých druhů těstovin. Těsto si můžete obarvit například rajčatovým protlakem do červena nebo rozmixovaným špenátem do zelena je třeba dodržet pravidlo 50 g přidané suroviny na 110 g mouky. 50 g této suroviny nahrazuje jedno vejce.

Např. pro dávku 330 g mouky a 50 g špenátu přidejte už jen 2 vejce a 2 lžíce oleje a 2 lžíce vody.

Doporučení

- Pro zachování celistvosti těstovin, je nutné zajistit dostatečný přísun těsta do strojek.
- Při tvorbě těstovin doporučujeme zvolit rychlost 1 nebo 2. Při rychlé produkci těstovin (např. s nástavcem I1) snižte rychlost na optimální otáčky.
- Pokud těsto zpracujete do válečku o menším průměru než je průměr otvoru podavače a vložíte ho přímo do podavače, dosáhnete nejlepšího způsobu podávání těsta
- Vytlačované těsto krájejte ostrou kuchyňskou špachtlí nebo ostrým nožem přímo na nástavci I a ponechte ho padat do zvolené nádoby. Doporučuje se dodržovat maximální délku těstoviny 2 cm. Při tomto způsobu zpracování nedochází k přetěžování pohonné jednotky.
- Čas zpracování se pohybuje v jednotkách minut a závisí na množství, druhu a kvalitě použitého těsta.
- Při vaření dodržte pravidlo na každých 100 g těstovin 1 litr vody a 10 gramů soli.

IV. ÚDRŽBA

Nepoužívejte drsné a agresivní čisticí prostředky! Mlýnek na maso včetně veškerého příslušenství, ihned po použití umyjte v horké vodě s přidavkem saponátu. Plastové části a nástavce na těstoviny je možné mýt v myčce nádobí. Kovové díly se však do myčky vkládat nesmí, protože čisticí prostředky mohou způsobit jejich ztmavnutí či rezivění.

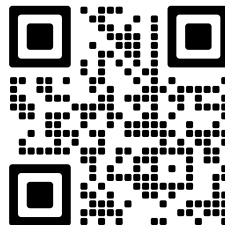
Nástavce I můžete také snadno vyčistit pomocí vhodného jemného kartáčku.

Některé potraviny mohou určitým způsobem příslušenství zabarvit. To však nemá na funkci spotřebiče žádný vliv a není důvodem k reklamaci spotřebiče! Toto zabarvení obvykle za určitou dobu samo zmizí. Výlisky z plastu nikdy nesaďte nad zdrojem tepla (např. **kamna, el./plynový sporák**). Nástavce skladujte řádně očištěné na suchém, bezprašném místě mimo dosah dětí a nesvéprávných osob.

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

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

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



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 výrobky nesmí být likvidovány společně s komunálním odpadem. Za účelem správné likvidace výrobku jej odevzdejte na určených sběrných místech, kde budou přijata zdarma. Správnou likvidací tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu nebo nejbližšího sběrného místa. Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty.

VI. TECHNICKÁ DATA

Hmotnost cca (kg)	0,5
Průměr nástavce (mm)	62

HOUSEHOLD USE ONLY – Pouze pro použití v domácnosti.

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 hrani.



UPOZORNĚNÍ

eta 0028 97000

NÁVOD NA OBSLUHU

Vážený zákazník, ďakujeme Vám za zakúpenie nášho produktu. Pred uvedením tohto prístroja do prevádzky, si veľmi pozorne prečítajte návod na obsluhu a tento návod spolu s dokladom o predaji a podľa 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.
- Tento prídavný strojček nesmie byť používaný deťmi! Udržujte ho mimo dosahu detí!
- Tento prídavný strojček môžu používať osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní strojčka bezpečným spôsobom a rozumie prípadným nebezpečenstvom. Deti si s prídavným strojčekom nesmú hrať.
- Vždy vypnite a odpojte pohonnú jednotku od napájania, ak prídavný strojček nechávate bez dozoru.
- Pred výmenou nadstavca alebo prístupných častí, ktoré sa pri používaní pohybujú, pred montážou a demontážou, pred čistením alebo údržbou a po ukončení činnosti, vypnite pohonnú jednotku a odpojte od elektrickej siete vytiahnutím vidlice napájacieho prívodu z elektrickej zásuvky!
- Nikdy nepoužívajte prídavný strojček, ak nepracuje správne, ak spadol na zem a poškodil sa. V takých prípadoch zaneste prídavný strojček do odborného servisu na preverenie bezpečnosti a správnej funkcie.
- Ak je spotrebič v činnosti, zabráňte v kontakte s ním domácim zvieratám, rastlinám a hmyzu.
- Výrobok je určený len pre použitie v domácnostiach a pre podobné účely (v obchodoch, kanceláriách a podobných pracoviskách, v hoteloch, motelloch a iných obytných priestoroch, v podnikoch zaistujúcich nocľah s raňajkami)! Nie je určený pre komerčné použitie!
- **Prídavný strojček nikdy nezostavujte na pohonnej jednotke!**
- Zostavený prídavný strojček upevňujte a odnímate len vtedy, ak je pohonná jednotka vypnutá a vidlica napájacieho prívodu odpojená od el. siete.
- Neprekračujte maximálny čas nepretržitého chodu spotrebiča.
- Nadstavce používajte iba s príslušenstvom určeným pre tento typ. Použitie iného príslušenstva môže predstavovať nebezpečenstvo pre obsluhu.
- Spotrebič nezapínajte bez vložených prísad!
- Nadstavce nezasúvajte do žiadnych telesných otvorov.
- Nadstavce neodnímate za chodu z pohonnej jednotky.
- Než odoberiete nadstavce z pohonnej jednotky nechajte rotujúce časti celkom zastať.
- Nikdy nevsúvajte prsty do plniaceho otvoru a nepoužívajte tiež vidličku, nôž, stierku, lyžicu apod. Na tento účel používajte iba priložený tláčik.

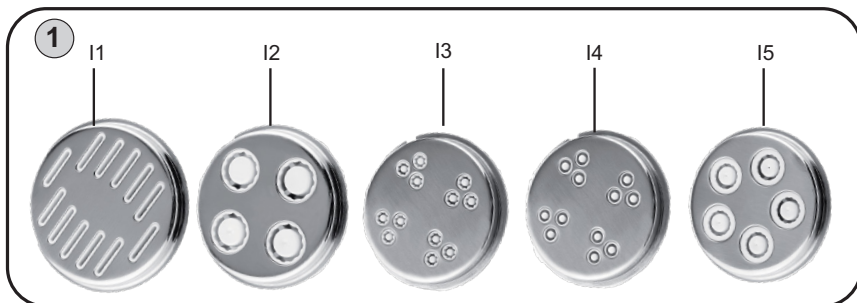
- Z bezpečnostných dôvodov nemeňte pracovné nadstavce počas chodu pohonnej jednotky.
- Príslušenstvo používajte iba na účel, na ktoré je určené tak, ako je popísané v tomto návode. Príslušenstvo nikdy nepoužívajte na žiadny iný účel.
- Výrobca nezodpovedá za škody a zranenia spôsobené nesprávnym používaním príslušenstva (napr. **znehodnotenie potravín, poranenie**) a zo záruky nie je zodpovedný za spotrebič v prípade nedodržania vyššie uvedených bezpečnostných upozornení.

Pozor

Dôkladne preštudujte a riadte sa tiež bezpečnostnými pokynmi, ktoré sú uvedené v návode na obsluhu kuchynského robota alebo mlynčeku na mäso.

II. OPIS (obr. 1)

- I1 — Nadstavec na tvorbu cestovín Pappardelle
- I2 — Nadstavec na tvorbu cestovín Ditaloni Rigati, Rigatoni/Maccheroni
- I3 — Nadstavec na tvorbu cestovín Stelline,
- I4 — Nadstavec na tvorbu cestovín Anellini, Pennette Lisce
- I5 — Nadstavec na tvorbu cestovín Penne, Ditalini Rigati



III. PRÍPRAVA A POUŽITIE

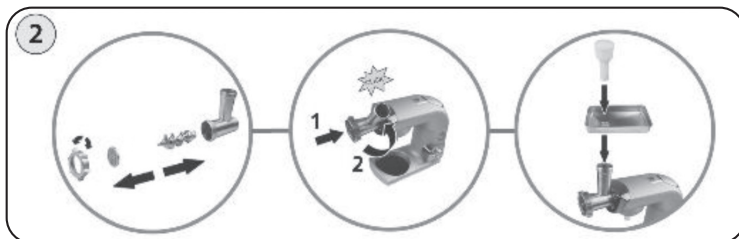
Odstráňte všetok obalový materiál a vyberte príslušenstvo. Pred prvým uvedením do činnosti umyte všetky časti, ktoré sa dostanú do styku s potravinami, roztokom teplej vody a saponátu, dôkladne ich opláknite čistou vodou a utrite dosucha, alebo ich nechajte uschnúť.

Zostavenie (obr. 2)

Vložte šnekový podávač do mlynčeku na mäso ozubeným kolesom napred. V závislosti od druhu testovín nasuňte na podávač vybraný nadstavec (výmennú doštičku **I1 — I5**) tak, aby zárez doštičky pasoval do výstupku mlynčeku na mäso. Nakoniec na mlynček na mäso naskrutkujte maticu a dotiahnite primeranou silou.

Montáž mlynčeku na mäso na multifunkčnú hlavu (obr. 2)

Zasuňte zostavený mlynček na mäso do vývodu pod uhlom asi 45° a pootočením proti smeru chodu hodinových ručičiek ju zaistíte do svislej polohy (budete počuť cvaknutie). Na hornú časť mlynčeku na mäso nasuňte násypku. Teraz je mlynček na mäso pripravený na použitie. Na demontáž stlačte uvoľňovacie tlačidlo, pootočte mlynček na mäso v smere chodu hodinových ručičiek a vysuňte z vývodu multifunkčnej hlavy.



Použitie

Použitím výmenných nastavcov s rôznymi otvormi môžete vytvoriť rozdielny druh cestovín. Pod strojček umiestnite buď nádobu z nehrdzavejúcej ocele alebo vhodnú tácku, v ktorej sa budú zachytávať cestoviny. Cesto vkladajte do plniaceho otvoru násypky tak, aby ich slimákový podávač stačil spracovať a zatláčadlom ho stláčajte.

Po ukončení spracovania vypnite robot. Vytvorené cestoviny uvarte najneskôr do štyroch hodín alebo ich rozložte na utierku a tiež ju utierkou prikryte. Ponechajte ich vysušiť len pri izbovej teplote.

Upozornenie – v tele mlynčeka na mäso zostáva malá časť nespracovaného cesta; z tohto dôvodu odporúčame spracovávať väčšie dávky (cca od 300 g múky).

Čistenie

Ihneď po použití nastavca rozložte na jednotlivé časti a umyte v horúcej vode s prídavkom saponátu. Nastavce I2 - I5 možno rozobrať na 3 samostatné časti. Ak z nejakého dôvodu nie je tento postup možný, nechajte nastavce odmočiť vo vode (napr. cez noc) a potom jednoducho umyte prúdom tečúcej vody.

Odporúčaný recept

Na každých 110 g múky (hladkej 00 alebo polohrubej T 400) pridajte 1 vajce, 0,5–1 lyžicu oleja a 0,5–1 lyžicu vody. Získate tak asi 320 g uvarených cestovín.

Postup:

Múku, vajcia a olej miešajte hákom alebo metlou 6–10 minút na nízkej rýchlosti (1–2). Ak je cesto suché, pridajte trochu vody. Následne ho ručne vymiešate dohľadka a nechajte 90 minút odležať. Pre najlepšiu kvalitu zabaľte cesto do fólie a nechajte ho cez noc v chladničke. Správna konzistencia cesta je kľúčová. Príliš tuhé cesto nepretlačíte cez nastavce, zatiaľ čo príliš mäkké nebude držať tvar a bude sa lepiť.

Recept môžete obohatiť. Na zafarbenie použite napríklad paradajkový pretlak (červená) alebo rozmixovaný špenát (zelená). Pamätajte, že 50 g tejto prísady nahrádza jedno vajce. Napr. pre dávku 330 g múky a 50 g špenátu pridajte len 2 vajcia, 2 lyžice oleja a 2 lyžice vody.

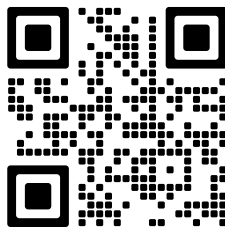
Odporúčania

- Pre zachovanie celistvosti cestovín, je nutné zaistiť dostatočný prísun cesta do strojčeka.
- Nastavte „nízku“ rýchlosť (tj stupeň. MIN alebo 1). Pri rýchlej produkcii cestovín (napr. s nastavcom I1) znížte rýchlosť na optimálne otáčky.
- Vytláčané cesto krájajte pomocou ostrej kuchynské špachtle alebo ostrým nožom priamo na nastavci I a ponechajte ho padať do zvolenej nádoby. Odporúča sa dodržiavať maximálnu dĺžku cestoviny 2 cm.
- Pri varení dodržte pravidlo na každých 100 g cestovín 1 liter vody a 10 gramov soli.

IV. ÚDRŽBA

Nepoužívajte drsné a agresívne čistiace prostriedky! Mlynček na mäso po použití ihneď umyte v horúcej vode s prídavkom saponátu. Plastové časti a nadstavce na cestoviny je možné umývať v umývačke riadu. Kovové dielce sa však do umývačky vkladať nesmú, pretože čistiace prostriedky môžu spôsobiť ich stmavnutie či zhrdzavenie. Nadstavce I môžete tiež ľahko vyčistiť pomocou vhodnej jemnej kefy. Po umytí a osušení dielcov odporúčame čepeľ, nôž a výmenné doštičky natrieť stolným olejom. Plastové výlisky nikdy nesaďte nad zdrojom tepla (napr. **kachľami, el./plynovým sporákom**). Nadstavce skladujte riadne očistené na suchom, bezprašnom mieste mimo dosahu detí a nesvojprávnych osôb.

Údržbu rozsiahlejšieho charakteru alebo údržbu, ktorá vyžaduje zásah do vnútorných častí spotrebiča, musí vykonať iba špecializovaný servis! Nedodržaním pokynov výrobcu zaniká právo na opravu! Prípadné ďalšie informácie o spotrebiči a servisnej sieti získate na infolinke +420 545 120 545 alebo na internetovej adrese www.eta.sk. Informácie k reklamácií a oprave výrobkov nájdete na stránkach www.eta.cz/servis-eu.



V. EKOLÓGIA



Na obaloch a výrobkoch nájdete symboly materiálov na recykláciu. Najmä pri elektrických a elektronických výrobkoch symbol znamená, že nesmú byť vyhodnené do komunálneho odpadu. Pre správnu likvidáciu ich odovzdajte zadarmo na určených zberných miestach. Pomôžete tak chrániť prírodné zdroje, životné prostredie a ľudské zdravie. Za nesprávnu likvidáciu môžu byť udelené pokuty. Pre viac informácií kontaktujte miestny úrad.

VI. TECHNICKÉ ÚDAJE

Hmotnosť (kg) cca	0,5
Priemer nadstavca (mm)	62

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

HOUSEHOLD USE ONLY — Len na použitie v domácnosti. TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY. Nebezpečenstvo udusenía. Nepoužívajte toto vrecúško v kolískach, postieľkach, kočíkoch alebo detských ohrádkach. PE vrecko odkladajte mimo dosahu detí. Vrecko nie je na hranie.



UPOZORNENIE

eta 0028 97000

Bedienungsanleitung

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

I. SICHERHEITSHINWEISE



- Bitte lesen Sie vor der Erstinbetriebnahme die folgenden Sicherheitsanweisungen sorgfältig. Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig auf und geben Sie diese an jeden nachfolgenden Benutzer des Gerätes weiter.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Halten Sie das Gerät und dessen Kabel von Kindern fern. Das Gerät ist geeignet für den Gebrauch durch Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, oder ohne Erfahrung und Wissen, sofern sie beaufsichtigt werden oder über den sicheren Gebrauch des Geräts angeleitet wurden und die damit einhergehenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Vor dem Austausch der Aufsätze oder zugänglichen Teilen, die sich beim Betrieb bewegen, vor der Montage und Demontage, Reinigung und/oder Wartung das Gerät ausschalten und durch ziehen des Steckers und des Kabels aus der elektrischen Dose vom elektrischen Netz trennen!
- Schalten Sie die Antriebseinheit immer aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, wenn Sie den Aufsatz unbeaufsichtigt lassen.
- Das Gerät nie ohne Aufsicht oder unbelastet betreiben. Während der ganzen Zeit der Speisevorbereitung muss das Gerät überwacht werden!
- Es ist verboten, das Gerät zu benutzen, wenn sein Netzkabel oder Stecker beschädigt ist, das Gerät nicht richtig funktioniert und auf den Boden oder ins Wasser gefallen ist. In diesem Fall muss seine sichere und richtige Funktion fachmännisch in einer elektrischen Reparaturwerkstatt überprüft werden.
- Das Gerät ist für den Betrieb im Haushalt sowie ähnliche Zwecke bestimmt (Vorbereitung von Speisen in den Geschäften, Büros o. ä., in Hotels, Motels und anderen Wohnräumen und/oder in den Unterkunftseinrichtungen mit Frühstück)! Nicht für kommerzielle Zwecke verwenden!
- Bauen Sie niemals die Aufsätze an der Antriebseinheit zusammen!
- Wenn das Gerät in Betrieb ist, verhindern Sie seinen Kontakt mit Haustieren, Pflanzen und Insekten.

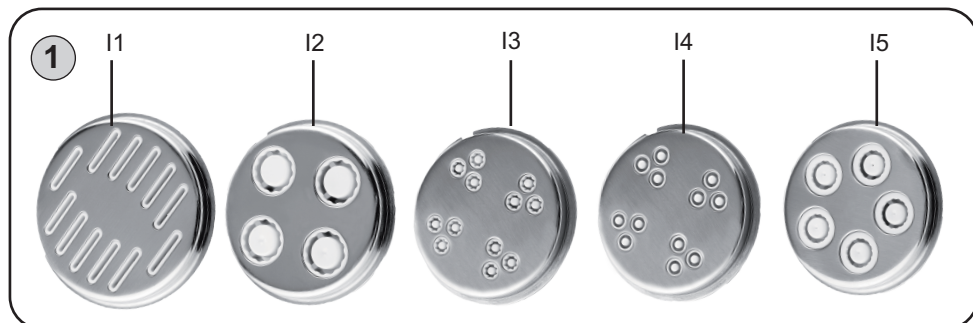
- Gerät nicht ohne eingesetzte Substanzen einschalten!
- Verwenden Sie die Aufsätze nur mit dem für diesen Typ ausgelegten Zubehör. Die Verwendung eines anderen Aufsatzes kann für den Bediener gefährlich sein.
- Entfernen oder setzen Sie den Aufsatz niemals bei laufender Antriebseinheit ein. Dadurch wird das Risiko von Verletzungen und Schäden am Gerät vermieden.
- Lange Haare, freie Kleidung oder Accessoires und Schmuck können von den rotierenden Teilen des Gerätes erfasst werden. Stellen Sie sicher, dass sich Ihre Haare, Kleidung und Accessoires nicht in gefährlicher Nähe zu rotierenden Teilen befinden!
- Überschreiten Sie nicht die maximale Betriebszeit des Gerätes!
- Bevor Sie den Aufsatz entnehmen, lassen Sie sich rotierende Teile vollständig anhalten.
- Das Zubehör ist in keine Körperöffnungen hineinzustecken.
- Führen Sie niemals Ihre Finger in das Füllloch ein und verwenden Sie keine Gabel, Messer, Spatel, Löffel usw. Verwenden Sie zu diesem Zweck nur den mitgelieferten Stampfer.
- Es ist verboten, die Oberfläche des Aufsatzes irgendwie anzupassen (z.B. mit Hilfe von selbstklebenden Tapete, Folie usw.)!
- Vor der Vorbereitung beseitigen Sie von den Lebensmitteln eventuelle Verpackungen (z.B. Papier, PE-Beutel usw.).
- Verwenden Sie das Gerät niemals für einen anderen Zweck als den, für den es in diesem Handbuch vorgesehen und beschrieben ist!
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden durch falsche Nutzung des Zubehörs (z.B. Wertverminderung von Lebensmitteln, Verletzung). Bei Nichteinhaltung der oben angeführten Anweisungen erlischt auch die Garantie für das Gerät.

Hinweis

Lesen und befolgen Sie die Sicherheitshinweise in der Bedienungsanleitung der Küchenmaschine oder des Fleischwols sorgfältig.

II. BESCHREIBUNG (Abb. 1)

- I1 – Pappardelle Nudelaufsatz
- I2 – Ditaloni Rigati, Rigatoni / Maccheroni Nudelaufsatz
- I3 – Stelline Nudelaufsatz
- I4 – Anellini, Pennette Lisce Nudelaufsatz
- I5 – Penne, Ditalini Rigati Nudelaufsatz



III. VORBEREITUNG / GEBRAUCH

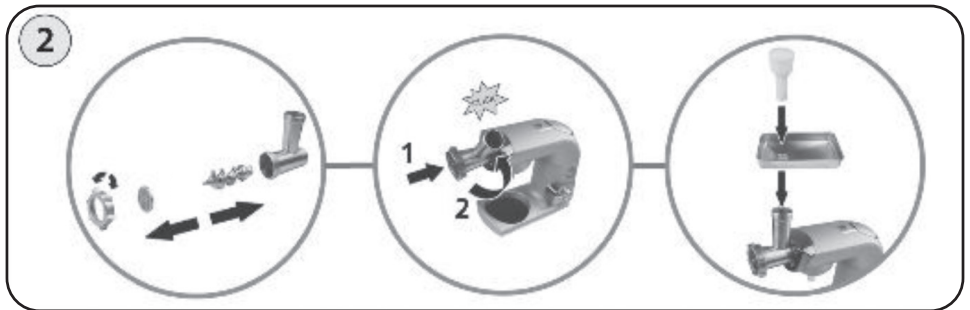
Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und entnehmen Sie das Gerät mit dem Zubehör. Vom Gerät eventuell die Haftfolie, Selbstkleber oder Papier entfernen. Waschen Sie vor dem ersten Gebrauch die Teile, die in Berührung mit Lebensmitteln kommen, mit heißem Wasser und Spülmittel ab und spülen Sie sie anschließend mit reinem Wasser ab und lassen oder wischen es trocken.

Zusammenbau (Abb. 2)

Setzen Sie die Schnekezuführer zuerst mit dem Zahnrad in das Gerät ein. Schieben Sie je nach Art der Nudeln den ausgewählten Aufsatz (Platte I1 - I5) so auf den Zuführer, dass die Kerbe der Platte in den Vorsprung des Gerätes passt. Zum Schluss die Mutterschraube auf das Gerät schrauben und mit angemessener Kraft festziehen.

Montage des Geräts am Multifunktionskopf (Abb. 2)

Führen Sie den zusammengebauten Fleischwolf in einem Winkel von ca. 45 ° in den Auslass des Multifunktionsroboters ein und verriegeln Sie ihn in vertikaler Position, indem Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn drehen (Sie hören ein Klicken). Schieben Sie den Trichter auf die Oberseite des Fleischwolfes. Nun ist er einsatzbereit. Um ihn wieder zu entfernen, drücken Sie den Entriegelungstaste, drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn und schieben ihn aus dem Multifunktionskopfauslass.



Gebrauch

Sie können verschiedene Arten von Nudeln erstellen, indem Sie austauschbare Aufsätze mit unterschiedlichen Löchern verwenden. Stellen Sie entweder einen Edelstahlbehälter oder eine geeignete Platte unter den Fleischwolf, um die Nudeln aufzufangen. Führen Sie den Teig fließend in das Füllloch des Trichters ein, damit der Schneckenförderer sie aufnehmen und mit dem Stampfer leicht drücken kann. Schalten Sie den Roboter nach der Verarbeitung aus.

Kochen Sie die erstellten Nudeln spätestens innerhalb von vier Stunden oder verteilen Sie sie auf einem Tuch und bedecken Sie sie ebenfalls mit einem Tuch und lassen sie bei Raumtemperatur trocknen.

Vorsicht

Ein kleiner Teil des unverarbeiteten Teigs verbleibt im Körper des Fleischwolves. Aus diesem Grund empfehlen wir die Verarbeitung von größeren Portionen (ca. 300 g Mehl).

Empfohlenes Rezept: Pro 110 g Teig 1 Ei (ca. 50-60 ml), 0,5 - 1 Esslöffel Öl und 0,5 - 1 Esslöffel Wasser hinzufügen.

Mehl (00 - glattes Weizenmehl oder Typ400 – Universal-weizen Mehl), Eier und Öl in eine Schüssel geben. Den Teig mit einem Knethaken bearbeiten oder 6 - 10 Minuten mit einer Geschwindigkeit von 1 - 2 verquirlen. Wenn die Mischung zu trocken ist, fügen Sie eine sehr kleine Menge Wasser hinzu. Schalten Sie das Gerät aus und kneten Sie den Teig mit der Hand. Dann lassen Sie den Teig mindestens 90 Minuten ruhen.

Die richtige Konsistenz des Teigs muss für die korrekte Funktion der Aufsätze erreicht werden. Es ist nicht möglich, den zu harten Teig durch die Aufsätze zu drücken. Wenn Sie dagegen einen zu weichen Teig verwenden, behalten die erzeugten Nudeln nicht ihre Form und haften übermäßig.

Das obige Rezept wird nur empfohlen und verhindert nicht Ihre Kreativität bei der Zubereitung anderer verschiedener Nudelsorten. Sie können den Teig beispielsweise mit rotem Tomatenpüree oder gemischtem grünem Spinat färben, wobei die Regel von 50 g zugesetztem Rohmaterial pro 110 g Mehl eingehalten werden muss. 50 g dieses Rohstoffs ersetzen ein Ei.

Z.B. Für eine Ration von 330 g Mehl und 50 g Spinat, nur 2 Eier, 2 Esslöffel Öl und 2 Esslöffel Wasser hinzufügen.

Empfehlung

- Um die Ganzheit der Teigwaren zu erhalten, müssen Sie darauf achten, dass die Maschine ausreichend mit Teig versorgt wird.
- Bei der Herstellung von Teigwaren empfehlen wir die Auswahl von Geschwindigkeit 1 oder 2. Wenn Sie Teigwaren schnell herstellen (z. B. mit dem I1-Aufsatz), reduzieren Sie die Geschwindigkeit auf die optimale Geschwindigkeit.
- Wenn Sie den Teig zu einer Walze mit einem kleineren Durchmesser als dem Durchmesser des Zuführlochs verarbeiten und direkt in den Zuführer einsetzen, erzielen Sie die beste Art, den Teig zu verarbeiten.
- Schneiden Sie den extrudierten Teig mit einem scharfen Küchenspatel oder einem scharfen Messer direkt auf den Aufsatz I und lassen Sie ihn in den ausgewählten Behälter fallen. Es wird empfohlen, die maximale Länge der Nudeln 2 cm einzuhalten. Bei dieser Art der Verarbeitung wird die Antriebseinheit nicht überlastet.
- Die Verarbeitungszeit variiert in Minuteneinheiten und hängt von der Menge, Art und Qualität des verwendeten Teigs ab.
- Befolgen Sie beim Kochen die Regel für jeweils 100 g Nudeln, 1 Liter Wasser und 10 Gramm Salz.

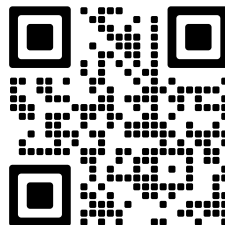
IV. WARTUNG

Verwenden Sie keine groben oder aggressiven Reinigungsmittel! Waschen Sie den Fleischwolf einschließlich sämtlichen Zubehörs sofort nach Gebrauch in heißem Wasser mit einem Reinigungsmittel. Kunststoffteile und Nudelzubehör können in der Spülmaschine gewaschen werden. Metallteile dürfen jedoch nicht in die Spülmaschine gestellt werden, da Reinigungsmittel dazu führen können, dass sie sich verdunkeln oder rosten.

Sie können die Aufsätze I auch mit einer geeigneten weichen Bürste reinigen. Manche Lebensmittel können das Zubehör verfärben. Das hat jedoch auf die Funktionsfähigkeit des Geräts keinen Einfluss und ist kein Grund für eine Reklamation des Gerätes. Diese Verfärbung verschwindet üblicherweise nach einer gewissen Zeit von selbst. Trocknen Sie die Kunststoffteile nie über einer Wärmequelle (z.B. einem Ofen, Herd).

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

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



V. ÖKOLOGIE



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

VI. TECHNISCHE DATEN

Gewicht ca (kg)	0,5
Durchmesser (mm)	62

HOUSEHOLD USE ONLY – Nur für den Hausgebrauch bestimmt.

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

Erstickungsgefahr. Verwenden Sie diesen Beutel nicht in Wiegen, Kinderwagen, oder Laufgittern. Legen Sie den PE-Beutel außerhalb der Reichweite von Kindern ab. Der Beutel ist kein Spielzeug.

Hersteller/Vertrieb: ETA a.s., Křižíkova 148/34, Karlín, 18600 Praha 8 CZECH REPUBLIK.
Service: Omega electric GmbH, Servicezentrale, Industriering 2, D- 04626 Schmölln. Bei Fragen zu Reparaturen und Bestellung von Ersatzteilen und wenden Sie sich bitte an unsere deutsche Servicezentrale:
Tel.: 034491/58860, Fax: 034491/5886189, Email: info@eta-hausgeraete.de

eta

**Výrobce / Výrobca / Producer /
Gyártó / Producent / Hersteller:**

ETA a. s., náměstí Práce 2523, 760 01 Zlín, CZ
info@eta.cz

