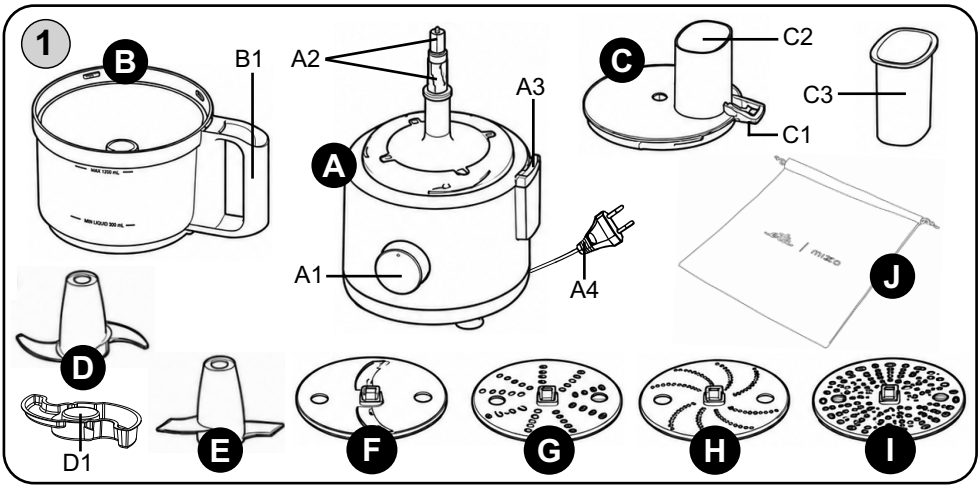
Kuchyňský robot • NÁVOD K OBSLUZE **CZ** 4-11
Kuchynský robot • NÁVOD NA OBSLUHU **SK** 12-19
Food Processor • USER MANUAL **EN** 20-27
Konyhai robotgép • HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ **HU** 28-36
Robot kuchenny • INSTRUKCJA OBSŁUGI **PL** 37-45
Küchenmaschine • BEDIENUNGSANLEITUNG **DE** 46-55

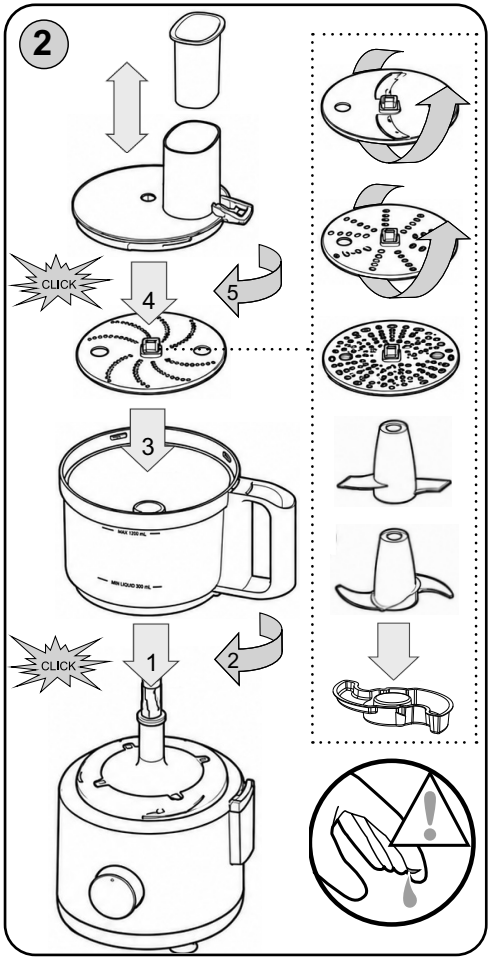
mixo

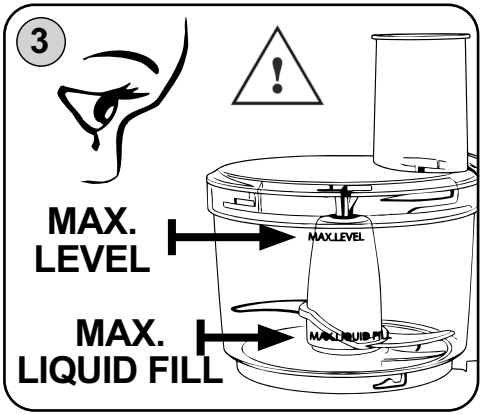


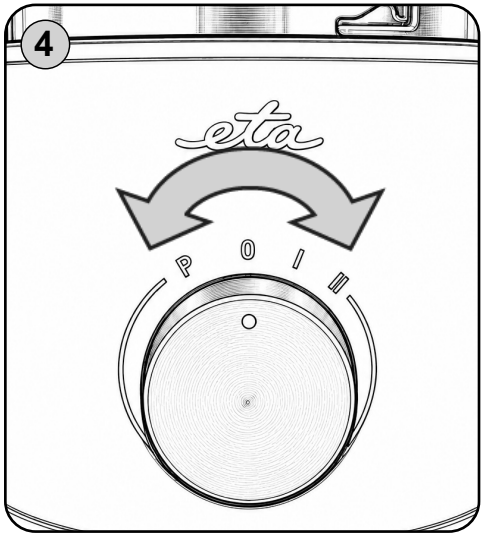
20/08/2026

eta


1
B
B1
A2
A3
A
A1
A4
C
C2
C3
C1
J
D
D1
E
F
G
H
I


2
CLICK
4
5
3
CLICK
1
2


3
MAX.
LEVEL
MAX. LEVEL
MAX.
LIQUID FILL


4
eta
P O I

OBSAH | CONTENT | TARTALOM | SPIS TREŚCI | INHALT

CZ – KUCHYŇSKÝ ROBOT

I. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ ... 4
II. PŘÍPRAVA A POUŽITÍ ... 6
III. POPIS KUCHYŇSKÉHO ROBOTA A PŘÍSLUŠENSTVÍ (OBR. 1) ... 6
IV. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ ... 8
V. TABULKA POUŽITÍ SPOTŘEBIČE A PŘÍSLUŠENSTVÍ ... 9
VI. ÚDRŽBA ... 10
VII. SKLADOVÁNÍ ... 10
VIII. EKOLOGIE ... 11
IX. TECHNICKÁ DATA ... 11

SK – KUCHYNSKÝ ROBOT

I. BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA ... 12
II. PRÍPRAVA A POUŽITIE ... 14
III. OPIS KUCHYNSKÉHO ROBOTA A PRÍSLUŠENSTVA (OBR. 1) ... 15
IV. POUŽITIE PRÍSLUŠENSTVA ... 16
V. TABUĽKA POUŽITIA SPOTREBIČA A PRÍSLUŠENSTVA ... 17
VI. ÚDRŽBA ... 18
VII. SKLADOVANIE ... 18
VIII. EKOLÓGIA ... 19
IX. TECHNICKÉ ÚDAJE ... 19

EN – FOOD PROCESSOR

I. SAFETY NOTICE ... 20
II. PREPARATION AND USE ... 22
III. DESCRIPTION OF FOOD PROCESSOR AND ATTACHMENTS (FIG. 1) ... 23
IV. USING ACCESSORIES ... 24
V. TABLE OF APPLIANCE USE AND ATTACHMENTS ... 25
VI. MAINTENANCE ... 26
VII. STORAGE ... 26
VIII. ENVIRONMENT ... 27
IX. TECHNICAL DATA ... 27

HU – KONYHAI ROBOTGÉP

I. BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉS ... 28
II. ELŐKÉSZÍTÉS ÉS HASZNÁLAT ... 31
III. KONYHAI ROBOT, TARTOZÉK LEÍRÁSA (1. ÁBRA) ... 31
IV. A TARTOZÉKOK HASZNÁLATA ... 32
V. HASZNÁLAT ÉS TARTOZÉKOK TÁBLÁZATA ... 34
VI. KARBANTARTÁS ... 35
VII. TÁROLÁS ... 35
VIII. KÖRNYEZETVÉDELEM ... 35
IX. MŰSZAKI ADATOK ... 36

PL – ROBOT KUCHENNY

I. UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA ... 37
II. PRZYGOTOWANIE I UŻYCIE ... 40
III. OPIS ROBOTA KUCHENNEGO I AKCESORIÓW (RYS. 1) ... 40
IV. UŻYCIE AKCESORIÓW ... 41
V. TABELKA UŻYCIA URZĄDZENIA I AKCESORIÓW ... 43
VI. KONSERWACJA ... 44
VII. PRZECHOWYWANIE ... 44
VIII. EKOLOGIA ... 44
IX. DANE TECHNICZNE ... 44

DE – KÜCHENMASCHINE

I. SICHERHEITSHINWEISE ... 46
II. VORBEREITUNG UND BENUTZUNG ... 49
III. BESCHREIBUNG DER KÜCHENMASCHINE UND DES ZUBEHÖRS (ABB. 1) ... 49
IV. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS ... 51
V. VERWENDUNGSTABELLE VON GERÄT UND ZUBEHÖR ... 53
VI. WARTUNG ... 53
VII. LAGERUNG ... 54
VIII. UMWELTSCHUTZ ... 54
IX. TECHNISCHE DATEN ... 54

CZ – Kuchyňský robot

eta 1029

NÁVOD K OBSLUZE

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

I. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

- Instrukce v návodu považujte za součást spotřebiče a postupte je jakémukoliv dalšímu uživateli spotřebiče.
- Zkontrolujte, zda údaj na typovém štítku odpovídá napětí ve Vaší elektrické zásuvce. Vidlici napájecího přívodu je nutné připojit pouze do zásuvky elektrické instalace, která odpovídá příslušným normám.
- Tento spotřebič nesmí být používán dětmi. Udržujte spotřebič a jeho přívod mimo dosah dětí. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.
- Spotřebič mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými či mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím.
- Jestliže je napájecí přívod tohoto spotřebiče poškozen, musí být nahrazen výrobcem, jeho servisním technikem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se zabránilo vzniku nebezpečné situace.
- Před výměnou příslušenství nebo přístupných částí, které se při používání pohybují, před montáží a demontáží, před čištěním nebo údržbou, nebo po ukončení práce, spotřebič vypněte a odpojte od el. sítě vytažením vidlice napájecího přívodu z el. zásuvky!
- Vždy odpojte spotřebič od napájení, pokud ho necháváte bez dozoru a před montáží, demontáží nebo čištěním.
- Nikdy spotřebič nepoužívejte, pokud má poškozený napájecí přívod nebo vidlici, pokud nepracuje správně, upadl na zem a poškodil se, nebo spadl do vody. V takových případech zaneste spotřebič do odborného servisu k prověření jeho bezpečnosti a správné funkce.
- Zachovejte opatrnost při nalévání horké kapaliny do nádoby robota, protože může vystříknout ze spotřebiče vlivem náhlého varu.
- Při manipulaci s příslušenstvím, zvláště při jeho nasazování a vyjímání z nádob a při jeho čištění, postupujte opatrně, protože některé příslušenství je ostré. Při nesprávném používání spotřebiče, které není v souladu s návodem k obsluze, existuje riziko poranění.
- Sekací nůž vždy nejdříve vyjměte z nádoby, teprve pak ji vyprázdněte.
- Spotřebič, jeho kabel ani zástrčku nikdy neponořujte do vody (ani částečně). Zároveň zabraňte jejich polití.

- Spotřebič je určen pouze pro použití v domácnostech a pro podobné účely (v obchodech, kancelářích a podobných pracovištích, v hotelích, motelech a jiných obytných prostředích, v podnicích zajišťujících nocleh se snídaní, v zemědělství)! Není určen pro komerční použití!
- Vidlici napájecího přívodu nezasunujte do el. zásuvky a nevytahujte z el. zásuvky mokrýma rukama a taháním za napájecí přívod!
- Je-li spotřebič v činnosti, zabraňte kontaktu domácích zvířat, rostlin a hmyzu se spotřebičem.
- Pokud byl spotřebič skladován při nižších teplotách, nechte jej nejprve aklimatizovat.
- Při prvním zapnutí se může objevit krátké a mírné zakouření nebo zápach, tato skutečnost není závadou a není důvodem k reklamaci spotřebiče.
- Kontrolujte spotřebič po celou dobu přípravy potravin!
- Na spotřebič neodkládejte žádné předměty.
- Spotřebič používejte pouze v pracovní poloze na místech, kde nehrozí jeho převrhnutí a v dostatečné vzdálenosti od předmětů (jako jsou např. záclony, závěsy atd.), tepelných zdrojů (např. **krb, kamna, sporák, vařič, radiátory, horkovzdušné trouby, grily**) a vlhkých povrchů (např. **dřezy, umyvadla**).
- Tento spotřebič není určen pro venkovní použití.
- Spotřebič nesmí být používán ve vlhkém nebo mokrém prostředí a v jakémkoliv prostředí s nebezpečím požáru nebo výbuchu (prostory, kde jsou skladovány chemikálie, paliva, oleje, plyny, barvy a další hořlavé, případně těkavé, látky).
- Před přípravou odstraňte z potravin případné obaly (např. **papír**, **PE sáček** atd.).
- Nezapínejte spotřebič bez vložených surovin!
- Nikdy během chodu spotřebiče nevsunujte prsty do plnicího otvoru a nepoužívejte též vidličku, nůž, lžíci apod. K tomuto účelu používejte pouze přiložené pěchovadlo.
- Nepřekračujte maximální dobu nepřetržitého chodu spotřebiče, viz tabulku! Maximální doba zpracování je **2** minuty. Poté dodržte pauzu cca **30** minut nutnou k ochlazení pohonné jednotky.
- **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 minimálně 30 minut. Poté připojte spotřebič opět k el. síti.**
- Dbejte na to, aby se Vaše vlasy, oděv a doplňky nedostaly do nebezpečné blízkosti rotujících částí, na které by mohly být namotány!
- Před každým připojením spotřebiče k el. síti zkontrolujte, zda je vypnutý.
- VAROVÁNÍ: Pokud je robot ve stavu chodu naprázdno (např. čepel se nedokáže dotknout potraviny), odpojte robot od elektrické sítě a potraviny uvolněte.
- Správným nasazením víka na nádobu se uvolní bezpečnostní pojistka a spotřebič můžete zapnout. Bez nasazené nádoby a víka nelze spotřebič uvést do provozu!
- Nepoužívejte bezpečnostní pojistku ovládanou víkem nádoby k vypínání spotřebiče!
- Před použitím sejměte z nože chrániče čepelí.
- Nezpracovávejte potraviny s vyšší teplotou než cca 50 °C (122 °F).
- Při mixování nebo míchání tekutin nikdy nedávejte větší množství, než je označeno na nádobě (MAX. LIQUID FILL).
- Robot nepoužívejte, pokud jsou struhadla poškozená, pokud mají viditelné praskliny nebo trhliny nebo pokud jsou protržena.
- Nůž není vhodný k drcení kostek ledu, ledové tříště nebo krystalového cukru na cukr krupici, mletí zrnkové kávy nebo jiných tvrdých potravin, např. obilných / kukuřičných zrn, koření.
- Pracovní nástavce nelze z hlediska bezpečnosti vyměnit za chodu pohonné jednotky.
- Začne-li příslušenství nadměrně vibrovat, snižte rychlost nebo jej zcela vypněte a odeberte část surovin.
- Příslušenství nezasouvejte do žádných tělesných otvorů.

- Pokud se zpracovávané potraviny začnou zachycovat na příslušenství (např. struhadlech, hnětacím nástavci, noži), víku nebo nádobě, spotřebič vypněte a příslušenství opatrně očistěte stěrkou.
- Než odejmete příslušenství z pohonné jednotky, nechejte rotující části úplně zastavit.
- Při upevňování nebo odnímání nádoby nevyvíjejte příliš velký tlak na držadlo.
- Nezvedejte a nepřenášejte robot za držadlo nádoby, ale vždy použijte prolisy ve dně pohonné jednotky!
- Příslušenství sestavte přesně podle pokynů v návodu k obsluze, jakékoli jiné kombinace sestavení nejsou z hlediska správné funkce přípustné!
- **POZOR** – Spotřebič není určen pro činnost prostřednictvím vnějšího časového spínače, dálkového ovládání nebo jakékoli jiné součásti, která spíná spotřebič automaticky, protože existuje nebezpečí vzniku požáru, pokud by byl spotřebič zakryt nebo nesprávně umístěn v okamžiku uvedení spotřebiče do činnosti.
- Napájecí přívod nesmí být poškozen ostrými nebo horkými předměty, otevřeným plamenem a nesmí se ponořit do vody ani ohýbat přes ostré hrany. Nikdy jej nepokládejte na horké plochy, ani jej nenechávejte viset přes okraj stolu nebo pracovní desky. Zavaděním, zakopnutím nebo zatahaním za přívod např. dětmi může dojít k převržení či stažení spotřebiče a následně k vážnému zranění!
- V případě opodstatněné potřeby použití prodlužovacího přívodu je nutné, aby nebyl poškozen a vyhovoval platným normám.
- Pravidelně kontrolujte stav napájecího přívodu spotřebiče.
- Aby se zajistila bezpečnost a správná funkčnost přístroje, používejte jen originální náhradní díly a výrobcem schválené příslušenství.
- Tento spotřebič včetně jeho příslušenství používejte pouze pro účel, pro který je určen tak, jak je popsáno v tomto návodu. Spotřebič nikdy nepoužívejte pro žádný jiný účel.
- **VAROVÁNÍ**: Při nesprávném používání spotřebiče, které není v souladu s návodem k obsluze, existuje riziko poranění.
- Případné texty v cizím jazyce a obrázky uvedené na obalech nebo na výrobku jsou přeloženy a vysvětleny na konci této jazykové mutace.
- Výrobce neručí za škody způsobené nesprávným používáním spotřebiče a příslušenství (např. **znehodnocení potravin, poranění o ostří nože, struhadla, požár atd**.) a není odpovědný za spotřebič v případě nedodržení výše uvedených bezpečnostních upozornění.

II. PŘÍPRAVA A POUŽITÍ

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

III. POPIS KUCHYŇSKÉHO ROBOTA A PŘÍSLUŠENSTVÍ (OBR. 1)

A – pohonná jednotka

A1 – otočný regulátor
A2 – hřídel pohonu
A3 – bezpečnostní pojistka
A4 – napájecí přívod

B – nádoba

B1 – držadlo

C – víko

C1 – zajišťovací výstupek (aktivuje a deaktivuje bezpečnostní pojistku)
C2 – plnicí otvor
C3 – pěchovadlo

D – sekací nůž

D1 – kryt nože

E – nástavec na hnětení
F – struhadlo oboustranné na tenké a hrubé krájení
G – struhadlo oboustranné na střední a hrubé strouhání
H – struhadlo na jemné strouhání
I – struhadlo trhací
J – obal

OVLÁDÁNÍ KUCHYŇSKÉHO ROBOTA (OBR. 2, 4)

Bezpečnostní pojistka (**A3**)

– Zabraňuje uvedení spotřebiče do chodu, pokud nádoba **B** není správně nasazena na pohonné jednotce **A** nebo pokud víko **C** není zajištěno na nádobě **B**.
– Vypne spotřebič v případě, že by došlo k odjištění nádoby nebo víka.

Zapnutí/vypnutí robota (**A**)

Před zapnutím zasuňte vidlici napájecího přívodu **A4** do el. zásuvky. Samotné základní spuštění pak provedete otočením regulátoru rychlosti **A1**. Po ukončení zpracování robot vždy vypněte otočením regulátoru do polohy **0** a odpojte od el. sítě.

Otočný regulátor (**A1**)

Poloha **0**: vypnuto.
Poloha **I**: zapnuto, nízká rychlost
Poloha **II**: zapnuto, vysoká rychlost
Poloha **P**: motor běží na maximální výkon

Pootočením regulátoru rychlosti **A1** zvolte některou z rychlostí v rozsahu I-II.
Pro krátkodobé spuštění nejvyšší rychlosti „II“ lze regulátor nastavit pootočením doleva do polohy „P“ (PULSE). Regulátor se musí v této poloze manuálně držet. Po jeho uvolnění se automaticky vrátí do polohy „0“ a otáčení se zastaví.

Nasazení a odejmutí nádoby (**B**)

Nádobu nasaďte na hřídel pohonu **A2** tak, aby sklouzla až dolů, potom ji pravotočivým pohybem zajistěte až do zaklapnutí. Opačným způsobem nádobu odejmete.

Nasazení a odejmutí víka (**C**)

Víko snímejte a nasazujte jen tehdy, pokud je otočný regulátor **A1** v poloze 0 (VYPNUTO). Víko nasaďte na nádobu **B** tak, že prolis na jeho okraji zapadne přesně do vyčnívající části na okraji nádoby. Víko otočte pravotočivým pohybem až do zaklapnutí zajišťovacího výstupku do pojistky bezpečnostního zařízení **A3** a do zaklapnutí aretačního výstupku do výřezu v rukojeti nádoby. Této operaci věnujte zvýšenou pozornost. Víko je nyní zajištěno ve správné poloze a pohonná jednotka **A** může pracovat. Opačným způsobem víko odejmete.

Plnicí otvor (**C2**), **pěchovadlo** (**C3**)

Plnicím otvorem lze do nádoby **B** přidávat tekutiny nebo pevné suroviny za chodu pohonné jednotky **A**. Pěchovadlo **C3** používejte k posunu potravin v plnicím otvoru, případně i jako odměrku k dávkování surovin.

IV. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

Sekací nůž (**D**)

Je určen k sekání (mletí), mixování, míchání veškerých druhů ovoce, zeleniny, masa (zbaveného kostí, šlach a kůže) a k přípravě pyré. Nůž nepoužívejte ke zpracování řídkých těst.

Sestavení

Nůž (uchopte za horní plastovou část) nasaďte středovým otvorem na hřídel **A2**, nechte ho sklouznout po hřídeli až na doraz. Vyjmutí nože proveďte opačným způsobem. Nůž (bez krytu **D1**) vložte do nádoby vždy před přidáním surovin.

Použití

Nastavení regulátoru **A1:** rychlost I-II nebo použijte polohu P.

Doporučení

- Potraviny předem nakrájejte na kostky o rozměrech přibližně 30 x 30 x 30 mm. Nesekejte/nemelte zmražené maso.
- Pro hrubé až středně hrubé sekání (mletí) např. cibule použijte polohu P, 5 - 10 krátkých impulzů je obvykle dostačující.
- Pokud sekáte tvrdé sýry (ideálně zchlazené) nebo čokoládu, pracujte krátce. Suroviny se totiž sekáním nadměrně ohřejí, začnou měknout a mohou zhrudkovatět.

Nástavec na hnětení (**E**)

Hnětení: křehká a lehčí těsta.

Sestavení

Nástavec nasaďte středovým otvorem na hřídel **A2**, nechte ho sklouznout po hřídeli až na doraz. Vyjmutí nástavce proveďte opačným způsobem. Hnětací nástavec vložte do nádoby vždy před přidáním surovin.

Použití

Nastavení regulátoru **A1:** rychlost I-II nebo použijte polohu P (dle konzistence těsta).

Doporučení

- Při přípravě většího množství těsta jej zpracujte v několika dávkách. V žádném případě nepřipravujte více než čtyři dávky za sebou. Před dalším použitím udělejte alespoň 30minutovou přestávku.
- Při hnětení použijte suroviny o pokojové teplotě. Droždí si předem rozmíchejte ve vlažném mléku nebo vodě. Jakmile těsto získá tvar koule, dle Vašich zvyklostí ukončete hnětení, případně dle receptury ponechejte těsto kynout.

Struhadla (**F**, **G**, **H**, **I**)

Příslušenství lze použít k sekání, krouhání, strouhání a škrabání téměř všech druhů ovoce a zeleniny. Na plátky lze krájet mrkev, brambory, zelí, okurku, cuketu, červenou řepu, houby, cibuli apod.

Krouhací/strouhací struhadlo použijte ke zpracování ovoce, zeleniny, sýra a potravin podobné struktury. Trhací struhadlo použijte ke zpracování parmezánu a brambor pro přípravu bramborových knedlíků nebo bramboráků.

Sestavení

Zvolené struhadlo nasaďte středovým otvorem na hřídel **A2** (ostřím nahoru). Struhadla, která jsou oboustranná, nasazujte vždy stranou, se kterou chcete pracovat, nahoru. Vyjmutí struhadla proveďte opačným způsobem.

Použití

Nastavení regulátoru **A1:** rychlost I-II.

Doporučení

- Potraviny vkládejte postupně a rovnoměrně.
- Při zpracování většího množství potravin (zkontrolujte, zda se nehromadí pod nebo nad kotoučem) nádobu průběžně vyprazdňujte.
- Potraviny určené ke zpracování přidejte vždy až po nasazení struhadla.
- Velké kusy předem nakrájejte tak, aby se vešly do plnicího otvoru.
- Posunování potravin v plnicím otvoru provádějte vždy pěchovadlem, které posunujte pomalu a bez velkého tlaku směrem dolů.
- Nekrájejte potraviny příliš najemno. Naplňte otvor po celé délce dostatečně. Tím zabráníte ujíždění do stran při zpracování.
- V případě, že potraviny budou nakrouhány hrubě (např. strouhanka), použijte k jemnějšímu rozmělnění sekací nůž.
- Ke zpracování měkčích potravin, jako jsou například okurky, doporučujeme nastavit nízkou rychlost I. Ke zpracování tvrdších potravin, například mrkve nebo tvrdých sýrů, nastavte vyšší rychlost II.
- Při strouhání nebo krouhání měkkých surovin použijte nízkou rychlost I, aby se suroviny nezměnily v kaši.
- Pokud strouháte tvrdé sýry nebo čokoládu, pracujte krátce. Suroviny se totiž strouháním / sekáním nadměrně ohřejí, začnou měknout a mohou hrudkovatět.
- Zelí před krouháním nejdříve nakrájejte na špalíky a odstraňte košťál.
- Při užití krájecího struhadla vkládejte tenké / úzké potraviny horizontálně.
- Při krájení nebo strouhání jsou kousky zpracované potraviny kratší, pokud byly potraviny vkládány vertikálně a ne horizontálně.
- Po dokončení zpracování potravin pěchovadlo několikrát nadzvedněte a znovu spusťte, což může pomoci snížit množství potraviny zachycené na krájecím struhadle.
- Při ucpání struhadla vypněte pohonnou jednotku, struhadlo sejměte a vyčistěte.
- V důsledku různých velikostí a tvarů potravin po použití zbude vždy na struhadle nebo mezi zpracovanými potravinami určité množství odpadu (tj. mohou se vyskytovat nepravidelné kousky). To je naprosto normální a není důvodem k reklamaci spotřebiče.

V. TABULKA POUŽITÍ SPOTŘEBIČE A PŘÍSLUŠENSTVÍ

Následující tipy zpracování považujte za příklady a za inspiraci. Jejich účelem není poskytnout úplný návod, ale ukázat možnosti různého zpracování potravin. Množství zpracovávaných potravin volte tak, aby nedošlo k překročení maximálního obsahu nádoby (suroviny **MAX.LEVEL**, tekutiny **MAX.LIQUID FILL**), (obr. 3).

Větší množství zpracovávaných potravin je nutné rozdělit na několik dávek a průběžně kontrolovat obsah nádoby. Doporučujeme občas práci přerušit, spotřebič vypnout a odstranit případné potraviny, které se nalepily, popřípadě ucpaly příslušenství. Časy přípravy (zpracování) potravin jsou pouze přibližné, závisejí na množství, druhu i kvalitě použitých substancí a pohybují se v jednotkách sekund až minut (viz tabulka).

Příslušenství	Potravina		Max. množství	Čas (sek.)	Rychlost
Sekací nůž (**D**)	Maso (hovězí, vepřové), ryby		250 g	15 - 30	I-II
Nástavec na hnětení (**E**)	**Recept / společně**	Mouka	250 g	60	I-II, P (dle konzistence těsta, aby hnětení bylo co nejúčinnější). Zpracovávejte, dokud nevznikne hladká elastická koule těsta. Další hnětení provádějte pouze ručně.
		Sůl	5 g		
		Droždí	3 g		
		Cukr	2 g		
		Voda	150 g		
		Sádlo	50 g		
		Celkový objem cca	460 g		
Struhadlo jemné, hrubé, plátkovací, trhací (**F**, **G**, **H**, **I**)	Mrkev		500 g	30	II
	Okurka		500 g	30	I
	Zelí		500 g	30	I
	Brambory (syrové)		500 g	30	II
	Sýr		500 g	30	II

VI. ÚDRŽBA

Před jakoukoliv manipulací se spotřebičem vytáhněte vidlici napájecího přívodu z el. zásuvky! Nepoužívejte drsné a agresivní čisticí prostředky (např. ostré předměty, škrabky, ředidla nebo jiná rozpouštědla)! Čištění pohonné jednotky **A** provádějte vlhkým hadříkem s přídavkem saponátu. Veškeré příslušenství ihned po použití umyjte v horké vodě s přídavkem saponátu (můžete použít myčku na nádobí). **Při čištění nože a struhadel pracujte velmi opatrně!** Dbejte na to, aby řezné hrany příslušenství nepřišly do styku s tvrdými předměty, které je otupují a tím snižují jejich účinnost. Některé přísady mohou určitým způsobem příslušenství zabarvit. Tato změna 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 nesušte nad zdrojem tepla (např. kamna, el./plynový sporák). Dbejte na to, aby dosedací plochy byly čisté a funkční.

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

Případné další informace o spotřebiči a servisní síti získáte na infolince +420 545 120 545 nebo na internetové adrese www.eta.cz. Informace k reklamaci a opravě výrobků naleznete na stránkách www.eta.cz/servis-eu.

VII. SKLADOVÁNÍ

Příslušenství **E**, **F**, **G**, **H**, **I** uložte do ochranného obalu **J**. Spotřebič včetně veškerého příslušenství skladujte řádně očištěný na suchém, bezprašném a bezpečném místě mimo dosah dětí a nesvéprávných osob.

VIII. 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 odevzdejte je na k tomu určená sběrná místa, kde budou přijaty zdarma. Správnou likvidací tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu nebo nejbližšího sběrného místa. Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty.
Pokud má být spotřebič definitivně vyřazen z provozu, doporučuje se po odpojení napájecího přívodu od el. sítě přívod odříznout, spotřebič tak bude nepoužitelný.

IX. TECHNICKÁ DATA

Napětí (V)	uvedeno na typovém štítku výrobku
Příkon (W)	uveden na typovém štítku výrobku
Hmotnost (kg)	cca 2,79
Objem nádoby cca (l)	2
Spotřebič třídy ochrany	II.
Příkon ve vypnutém stavu je	< 0,3 W

Hlučnost: Deklarovaná hladina akustického výkonu je 85 dB(A) re 1 pW

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

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

HOUSEHOLD USE ONLY. DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS. MAX.LEVEL, MAX.LIQUID FILL	
Pouze pro použití v domácnosti. Neponořovat do vody nebo jiných tekutin. Maximální úroveň, Maximální objem náplně.	
	**TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY.**
	Nebezpečí udušení. Nepoužívejte tento sáček v kolébkách, postýlkách, kočárcích nebo dětských ohrádkách. PE sáček odkládejte mimo dosah dětí. Sáček není na hraní.
	UPOZORNĚNÍ
	Nesmí být likvidováno společně s komunálním odpadem
	Čtěte návod k obsluze
	Materiál určený pro styk s potravinami

SK – Kuchynský robot

eta 1029

NÁVOD NA OBSLUHU

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

I. BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA

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

- Spotrebič, jeho kábel ani zástrčku nikdy neponárajte do vody (ani čiastočne). Zároveň zabráňte ich poliatiu.
- Vidlicu napájacieho prívodu nezasúvajte do elektrickej zásuvky a nevyťahujte ju z nej mokrými rukami a ťahaním za napájací prívod!
- Keď je spotrebič v prevádzke, zabráňte tomu, aby sa s ním dostali do kontaktu domáce zvieratá, rastliny a hmyz.
- Spotrebič je určený len na použitie v domácnostiach a na podobné účely (v obchodoch, kanceláriách a podobných pracoviskách, v hoteloch, moteloch a iných obytných prostrediach, v podnikoch zaisťujúcich nocľah s raňajkami, v poľnohospodárstve)! Nie je určený na komerčné použitie!
- Pri prvom zapnutí spotrebiča môže dôjsť k prípadnému krátkemu, miernemu zadymeniu alebo zápachu, čo nie je porucha a nie je to dôvod na reklamáciu spotrebiča.
- Kontrolujte spotrebič po celú dobu prípravy potravín!
- Na spotrebič neodkladajte žiadne predmety.
- Spotrebič používajte iba na miestach, kde nehrozí jeho prevrhnutie a v dostatočnej vzdialenosti od predmetov (ako sú napr. **záclony, závesy** atď.), tepelných zdrojov (napr. **kachlí, sporáka, radiátorov, teplovzdušnej rúry, grilu**) a vlhkých povrchov (**drezov, umývadiel** a pod.).
- Nepoužívajte spotrebič vonku.
- Spotrebič nesmie byť používaný vo vlhkom alebo mokrom prostredí a v akomkoľvek prostredí s nebezpečenstvom požiaru alebo výbuchu (priestory, kde sú skladované chemikálie, palivá, oleje, plyny, farby a ďalšie horľavé, prípadne prchavé, látky).
- Pred prípravou odstráňte z potravín prípadné obaly (napr. **papier, PE–vrecko**).
- Ak bol spotrebič skladovaný pri nižších teplotách, najskôr ho nechajte aklimatizovať.
- Nezapínajte spotrebič bez vložených surovín!
- Dávajte pozor, aby sa vaše vlasy, oblečenie a doplnky nedostali do nebezpečnej blízkosti rotujúcich častí, na ktoré by sa mohli namotať!
- Nikdy počas činnosti spotrebiča nevsúvajte prsty ani kuchynské náčinie (lyžice, nôž a pod.) do plniaceho otvoru. Na tento účel používajte výhradne priložené zatláčadlo.
- Neprekračujte maximálny čas nepretržitého chodu spotrebiča, pozri tabuľku! Nikdy však neprekračujte celkovú dobu nepretržitého chodu 2 minúty. Po nej ponechajte robot aspoň 30 minút ochladiť.
- **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 minimálne 30 minút. Potom spotrebič opäť pripojte k elektrickej sieti.**
- Pred každým pripojením spotrebiča do elektrickej siete skontrolujte, či je regulátor v polohe **0** (vypnuté).
- Z bezpečnostných dôvodov nie je možné vymeniť pracovné nadstavce počas chodu pohonnej jednotky.
- Ak začne prístroj nadmerne vibrovať, znížte rýchlosť alebo ho úplne vypnite a odoberte časť surovín.
- Nespracovávajte potraviny s vyššou teplotou než asi 50 °C (122 °F).
- Príslušenstvo nezasúvajte do žiadnych telesných otvorov.
- Príslušenstvo zložte presne podľa pokynov v návode na obsluhu, akékoľvek iné kombinácie zostavenia príslušenstva sú z hľadiska správnej funkcie neprípustné!
- Ak sa spracovávané potraviny začnú zachytávať na príslušenstve (napr. na strúhadlách, hnetacom nadstavci, noži), veku alebo nádobe, spotrebič vypnite a príslušenstvo opatrne očistite stierkou.
- Pred odobratím príslušenstva z pohonnej jednotky nechajte rotujúce časti úplne zastaviť.

- Robot nezdvíhajte ani neprenášajte za rukoväť nádoby. Vždy použite úchopové prelisy v spodnej časti pohonnej jednotky!
- VAROVANIE: Ak je robot v stave chodu naprázdno (napr. čepeľ sa nedokáže dotknúť potraviny), odpojte robot od elektrickej siete a potraviny uvoľnite.
- Nepoužívajte bezpečnostnú poistku ovládanú vekom nádoby na vypínanie spotrebiča!
- **POZOR**: Nepoužívajte tento spotrebič v spojení s tepelne citlivým riadiacim zariadením, programátorom, časovačom alebo akýmkoľvek iným zariadením, ktoré zapína spotrebič automaticky, pretože v prípade, že by bol spotrebič zakrytý alebo premiestnený, hrozí nebezpečenstvo požiaru.
- Správnym nasadením veka na nádobu sa uvoľní bezpečnostná poistka a spotrebič môžete zapnúť. Bez nasadenej nádoby a veka nie je možné spotrebič uviesť do prevádzky!
- Pred použitím odstráňte z noža chrániče čepelí.
- Pri mixovaní alebo miešaní tekutín nikdy neprekračujte množstvo vyznačené na nádobe (MAX. LIQUID FILL), pretože by mohli vytiecť okolo veka.
- Pri upevňovaní alebo odnímaní nádoby nevyvíjajte príliš veľký tlak na rukoväť nádoby.
- Nôž nie je vhodný na drvenie kociek ľadu, ľadovej triešte alebo kryštálového cukru na krupicový cukor, mletie zrnkovej kávy ani iných tvrdých potravín, napr. obilných alebo kukuričných zŕn, korenia.
- Robot nepoužívajte, ak sú strúhadlá poškodené, majú viditeľné praskliny alebo trhliny, prípadne sú pretrhnuté.
- Napájací prívod nesmie byť poškodený ostrými alebo horúcimi predmetmi, otvoreným plameňom, nesmie byť ponáraný do vody ani sa ohýbať cez ostré hrany. Nedávajte spotrebič na horúce plochy a nenechávajte visieť napájací prívod cez hranu stolu alebo linky, kde ho môžu stiahnuť deti, prípadne urobte také bezpečnostné opatrenia, aby ste zaistili, že sa do prívodu nikto nezapletie ani oň nikto nezakopne.
- V prípade opodstatnenej potreby použitia predlžovacieho prívodu je nutné, aby nebol poškodený a vyhovoval platným normám.
- Pravidelne kontrolujte stav napájacieho prívodu spotrebiča.
- Aby sa zaistila bezpečnosť prístroja a správna funkčnosť spotrebiča, používajte iba originálne náhradné diely a výrobcom schválené príslušenstvo.
- **VAROVANIE**: Pri nesprávnom používaní prístroja, ktoré nie je v súlade s návodom na obsluhu, existuje riziko poranenia.
- Prípadné texty v cudzom jazyku a obrázky uvedené na obaloch alebo výrobku sú preložené a vysvetlené na konci tejto jazykovej mutácie.
- Tento spotrebič vrátane príslušenstva používajte iba na účel, na ktorý je určený tak, ako je opísané v tomto návode. Spotrebič nikdy nepoužívajte na žiadny iný účel.
- Výrobca nezodpovedá za škody a zranenia spôsobené nesprávnym používaním spotrebiča a príslušenstva (napr. **znehodnotenie potravín, poranenie, porezanie**) a nie je zodpovedný za spotrebič v prípade nedodržania vyššie uvedených bezpečnostných upozornení.

II. PRÍPRAVA A POUŽITIE

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

III. OPIS KUCHYNSKÉHO ROBOTA A PRÍSLUŠENSTVA (OBR. 1)

A – pohonná jednotka

A1 – otočný regulátor
A2 – hriadeľ pohonu
A3 – bezpečnostná poistka
A4 – napájací prívod

B – nádoba

B1 – rukoväť

C – veko

C1 – zaisťovací výstupok (aktivuje a deaktivuje bezpečnostnú poistku)
C2 – plniaci otvor
C3 – zatláčadlo

D – sekací nôž
D1 – kryt noža

E – hnetací nadstavec
F – obojstranné krájacie strúhadlo na tenké a hrubé plátky
G – obojstranné strúhadlo na stredne hrubé a hrubé strúhanie
H – strúhadlo na jemné strúhanie
I – trhacie strúhadlo
J – obal

OVLÁDANIE KUCHYNSKÉHO ROBOTA (OBR. 2, 4)

Bezpečnostná poistka (**A3**)

– Zabraňuje uvedeniu spotrebiča do chodu, pokiaľ nádoba **B** nie je správne nasadená na pohonnej jednotke **A** alebo veko **C** nie je právne nasadené zaistené na nádobe **B**.
– Vypne spotrebič v prípade, že by došlo k odisteniu nádoby alebo veka.

Zapnutie/vypnutie robota (**A**)

Pred zapnutím zasuňte vidlicu napájacieho prívodu **A4** do el. zásuvky. Spustenie potom vykonáte otočením regulátora rýchlosti **A1**. Po ukončení spracovania robot vždy vypnite otočením regulátora do polohy **0** a odpojte od el. siete.

Regulátor (**A1**)

Poloha 0: vypnuté
Poloha I: zapnuté, nízka rýchlosť
Poloha II: zapnuté, vysoká rýchlosť
Poloha P: motor beží na maximálny výkon

Pootočením regulátora rýchlosti **A1** zvoľte niektorú z rýchlostí v rozsahu I-II. Pre krátkodobé spustenie najvyššej rýchlosti „II“ je možné regulátor nastaviť pootočením doľava do polohy „P“ (**PULSE**). Regulátor sa musí v tejto polohe manuálne držať. Po jeho uvoľnení sa automaticky vráti do polohy „0“ a otáčanie sa zastaví.

Nasadenie a odňatie nádoby (**B**)

Nádobu nasaďte na hriadeľ pohonu **A2** tak, aby sa zošmykla až dolu, potom ju pravotočivým pohybom zaistite až do zaklapnutia. Opačným spôsobom nádobu snímte.

Nasadenie a sňatie veka (**C**)

Veko snímajte a nasadzujte len vtedy, pokiaľ je otočný regulátor **A1** v polohe 0 (VYPNUTÉ). Veko nasaďte na nádobu **B** tak, že prelis na jeho okraji zapadne presne do vyčnievajúcej časti na okraji nádoby. Veko otočte pravotočivým pohybom až do zaklapnutia zaisťovacieho výstupku do poistky bezpečnostného zariadenia **A3** a do zaklapnutia aretačného výstupku do výrezu v rukoväti. Tejto operácii venujte zvýšenú pozornosť. Veko je teraz zaistené v správnej polohe a pohonná jednotka **A** môže pracovať. Opačným spôsobom veko snímte.

Plniaci otvor (**C2**)**, zatláčadlo** (**C3**)

Plniacim otvorom možno do nádoby **B** pridávať tekutiny alebo pevné suroviny za chodu pohonnej jednotky **A**. Zatláčadlo **C3** používajte na posúvanie potravín v plniacom otvore, prípadne aj ako odmerku na dávkovanie surovín.

IV. POUŽITIE PRÍSLUŠENSTVA

Sekací nôž (D)

Sekanie (mletie), mixovanie, miešanie všetkých druhov ovocia, zeleniny, mäsa (zbaveného kostí, šliach a kože) a na prípravu pyré. Nôž nepoužívajte na spracovanie riedkeho cesta.

Zostavenie

Nôž (uchopte ho za hornú plastovú časť) nasaďte stredovým otvorom na hriadeľ **A2**, nechajte ho zošmyknúť po hriadeli až na doraz. Vytiahnutie noža vykonajte opačným spôsobom. Nôž (bez krytu **D1**) vložte do nádoby vždy pred pridaním surovín.

Použitie

Nastavenie regulátora **A1**: rýchlosť I-II alebo použite polohu P.

Odporúčanie

- Potraviny vopred nakrájajte na kocky s rozmermi približne 30 x 30 x 30 mm. Nesekajte zmrazené mäso.
- Pre hrubé až stredne hrubé sekanie (mletie) napr. cibule použite polohu P, 5 — 10 krátkych impulzov obvykle stačí.
- Pokiaľ sekáte tvrdé syry (ideálne vychladené) alebo čokoládu, pracujte krátko. Suroviny sa totiž sekaním nadmerne ohrejú, začnú mäknúť a môžu zhrudkovatieť.

Hnetací nadstavec (**E**)

Hnetenie: krehké a ľahšie cestá.

Zostavenie

Nadstavec nasaďte stredovým otvorom na hriadeľ **A2**, nechajte ho zošmyknúť po hriadeli až na doraz. Vytiahnutie nadstavca vykonajte opačným spôsobom. Nadstavec vložte do nádoby vždy pred pridaním surovín.

Použitie

Nastavenie regulátora **A1**: rýchlosť I-II alebo použite polohu P (podľa konzistencie cesta).

Odporúčanie

- Pri príprave väčšieho množstva cesta ho spracujte v niekoľkých dávkach. V žiadnom prípade nepripravujte viac než štyri dávky za sebou. Pred ďalším použitím urobte aspoň 30 min. prestávku.
- Pri hnetení použite suroviny izbovej teploty. Droždie si vopred rozmiešajte vo vlažnom mlieku alebo vode. Hneď ako cesto získa tvar gule, podľa Vašich zvyklostí ukončite hnetenie, prípadne podľa receptúry ponechajte cesto kysnúť.

Strúhadla (**F**, **G**, **H**, **I**)

Možno použiť na sekanie, krájanie, strúhanie a škrabanie takmer všetkých druhov ovocia a zeleniny. Na plátky možno krájať mrkvu, zemiaky, kapustu, uhorku, cuketu, červenú repu, huby, cibuľu a pod.

Krájacie – strúhacie strúhadlo použite na spracovanie ovocia, zeleniny, syra a potravín podobnej štruktúry. Trhacie strúhadlo použite na spracovanie parmezánu a zemiakov na prípravu zemiakových knedlíkov alebo zemiakových placiek.

Zostavenie

Zvolené strúhadlo nasaďte stredovým otvorom na hriadeľ **A2** (ostrím smerom hore). Strúhadlá, ktoré sú obojstranné, nasadzujte vždy stranou, s ktorou chcete pracovať, smerom hore. Vytiahnutie strúhadla vykonajte opačným spôsobom.

Použitie

Nastavenie regulátora **A1**: rýchlosť **I-II**.

Odporúčanie

- Potraviny vkladajte postupne a rovnomerne.
- Pri spracovaní väčšieho množstva potravín (skontrolujte, či sa nehromadia pod alebo nad kotúčom) nádobu priebežne vyprázdňujte.
- Potraviny určené na spracovanie pridávajte vždy až po nasadení strúhadla.
- Veľké kusy potravín pred spracovaním nakrájajte tak, aby sa zmestili do plniaceho otvoru.
- Posúvanie potravín v plniacom otvore vykonávajte vždy pomocou zatláčadla, ktoré posúvajte pomaly a bez veľkého tlaku smerom nadol.
- Nekrájajte potraviny príliš najemno. Otvor naplňte po celej dĺžke dostatočne – tým zabránite tomu, aby potraviny počas spracovania utekali do strán.
- V prípade, že budú potraviny nastrúhané hrubo (napr. strúhanka), použite sekací nôž na jemnejšie rozdrvenie.
- Na spracovanie mäkších potravín, ako sú napríklad uhorky, odporúčame nastaviť rýchlosť **I**. Na spracovanie tvrdších potravín, ako je mrkva alebo tvrdé syry, nastavte rýchlosť II.
- Pri strúhaní alebo krájaní mäkkých surovín použite nízku rýchlosť I, aby sa suroviny nezmenili na kašu.
- Ak strúhate tvrdé syry alebo čokoládu, pracujte krátko – suroviny sa nadmerným strúhaním / sekaním zohrejú, začnú mäknúť a môžu zhrudkovatieť.
- Kapustu pred krájaním najskôr rozkrájajte na menšie kusy a odstráňte hlúb.
- Pri použití krájacieho strúhadla vkladajte tenké alebo úzke potraviny horizontálne.
- Pri krájaní alebo strúhaní sú kúsky spracovaných potravín kratšie, ak boli vkladané vertikálne, nie horizontálne.
- Po dokončení spracovania potravín niekoľkokrát nadvihnite a opäť spustite zatláčadlo – môže to pomôcť znížiť množstvo potravín zachytených na krájacom strúhadle.
- V prípade, že dôjde k upchatiu strúhacieho nadstavca, je potrebné vypnúť pohonnú jednotku, strúhaci nadstavec rozobrať a vyčistiť.
- V dôsledku rozdielnej veľkosti a tvaru potravín po použití vždy na strúhadle alebo v potravinách zostane určité množstvo odpadu (nepravidelné kúsky) – to je úplne normálne a nie je dôvodom na reklamáciu spotrebiča.

V. TABUĽKA POUŽITIA SPOTREBIČA A PRÍSLUŠENSTVA

Nasledujúce tipy spracovania považujte za príklady a za inšpiráciu. Ich účelom nie je poskytnúť úplný návod, ale ukázať možnosti rôzneho spracovania potravín. Množstvo spracovávaných potravín voľte tak, aby nedošlo k prekročeniu maximálneho obsahu nádoby.

Väčšie množstvo spracovávaných potravín je nutné rozdeliť na niekoľko dávok a priebežne kontrolovať obsah nádoby, aby neprekročil vyznačené rysky (t. j suroviny **MAX.LEVEL**, tekutiny **MAX.LIQUID FILL**), (obr. 3). Odporúčame občas prácu prerušiť, spotrebič vypnúť a odstrániť prípadné potraviny, ktoré sa nalepili, prípadne upchali príslušenstvo. Časy prípravy (spracovania) potravín sú iba približné, závisia od množstva, druhu aj kvality použitých surovín a pohybujú sa v rozmedzí od sekúnd po minúty (pozri tabuľku).

Príslušenstvo	Potravina		Max. množstvo	Čas (sek)	Rýchlosť
Sekací nôž (**D**)	Mäso (hovädzie, bravčové), ryby		250 g	15 - 30	I-II
Hnetací nadstavec (**E**)	**Recept / spolu**	Múka	250 g	60	I-II, P (podľa konzistencie cesta, aby miesenie bolo čo najúčinnejšie). Spracovávajte, kým sa nevytvorí hladká elastická guľa z cesta. Opakované premiesenie cesta robte už len rukami.
		Soľ	5 g		
		Droždie	3 g		
		Cukor	2 g		
		Voda	150 g		
		Mast	50 g		
		Celkový objem cca	460 g		
Strúhadlo jemné, hrubé, plátkovacie, trhacie (**F**, **G**, **H**, **I**)	Mrkva		500 g	30	II
	Uhorka		500 g	30	I
	Kapusta		500 g	30	I
	Zemiaky (surové)		500 g	30	II
	Syr		500 g	30	II

VI. ÚDRŽBA

Pred ktoroukoľvek manipuláciou so spotrebičom vytiahnite vidlicu napájacieho prívodu z el. zásuvky! Nepoužívajte drsné a agresívne čistiace prostriedky (napr. ostré predmety, škrabky, chemické rozpúšťadlá alebo riedidlá)! Čistenie pohonnej jednotky **A** vykonávajte vlhkou handričkou s prídavkom saponátu. Všetko príslušenstvo ihneď po použití umyte v horúcej vode s prídavkom saponátu (môžete použiť umývačku riadu). **Pri čistení noža a strúhadiel pracujte veľmi opatrne!** Dbajte na to, aby rezné hrany príslušenstva neprišli do styku s tvrdými predmetmi, ktoré ich otupujú a tým znižujú ich účinnosť. Niektoré prísady môžu určitým spôsobom príslušenstvo zafarbiť. To však nemá na funkciu spotrebiča žiaden vplyv a toto zafarbenie zvyčajne po určitom čase samo zmizne. Výlisky z plastu nikdy nesušte nad zdrojom tepla (napr. kachle, el./plynový sporák). Dbajte na to, aby dosadacie plochy boli čisté a funkčné.

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

VII. SKLADOVANIE

Príslušenstvo **E**, **F**, **G**, **H**, **I** uložte do ochranného obalu **J**. Spotrebič vrátane všetkého príslušenstva skladujte riadne očistený na suchom, bezprašnom a bezpečnom mieste mimo dosahu detí a nesvojprávnych osôb.

VIII. EKOLÓGIA



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

IX. TECHNICKÉ ÚDAJE

Napätie (V) / Príkon (W)	uvedené na typovom štítku výrobku
Hmotnosť (kg)	cca 2,79
Objem nádoby asi (l)	2
Spotrebič triedy ochrany	II.
Príkon vo vypnutom stave je	< 0,3 W

Deklarovaná hodnota emisie hluku tohto spotrebiča je 85 dB, čo predstavuje hladinu „A“ akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1 pW.

Výrobca si vyhradzuje právo na zmenu technickej špecifikácie a obsahu príslušenstva podľa modelu výrobku. Uvedené obrázky sú len ilustračné.

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

	HOUSEHOLD USE ONLY. DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS. MAX.LEVEL, MAX.LIQUID FILL. Len na použitie v domácnosti. Neponárať do vody alebo iných tekutín. Maximálna úroveň, Maximálny objem naplnenia tekutinou
	**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 udusenia. Nepoužívajte toto vrecúško v kolískach, postieľkach, kočíkoch alebo detských ohrádkach. PE vrecko odkladajte mimo dosahu detí. Vrecko nie je na hranie.
	UPOZORNENIE
	Nesmie byť likvidované spoločne s komunálnym odpadom
	Čítajte návod na obsluhu
	Materiál určený na styk s potravinami

EN – Food Processor

eta 1029

USER MANUAL

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

I. SAFETY NOTICE

- Consider the instructions in the user's manual as part of the appliance and provide them to other users of the appliance.
- Check that the voltage on the type label corresponds to the voltage in your electric power socket.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its power cord away from children. Children shall not play with the appliance.
- The appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- If the power cord of the appliance is damaged, it has to be replaced by the manufacturer, its service technician or a similarly qualified person so as to prevent dangerous situations.
- Before exchanging any accessories or accessible parts that are moving during use, before assembly and disassembly, before cleaning and maintenance or after finishing the work, switch off the appliance and disconnect it from the mains by unplugging the power cord plug from the electrical socket!
- Always unplug the appliance from power supply if you leave it unattended and before assembly, disassembly or cleaning.
- Never use the appliance if the power cord or power plug is damaged, if the appliance is not correctly operating or if it has fallen on the floor and been damaged, or if it has fallen into water. In such cases take the appliance to a professional service centre to verify its safety and correct function.
- Be careful if hot liquid is poured into the food processor or blender as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.
- When handling the appliance, especially during installation of any accessories, removing food from containers and cleaning, please proceed carefully – some accessories are sharp. There is a risk of injury if the appliance is used contrary to the operation manual.
- Always remove the chopping blade from the container before emptying it.

- Never immerse the appliance, its cable or plug in water or other liquids (even partially). Also, prevent them from getting wet.
- **Do not insert the power plug into the electric power socket and do not pull it out of the electric power socket with wet hands or by pulling on the power cord!**
- When the appliance is in operation, prevent pets, plants or insects from coming into contact with it.
- The appliance is intended for home use and for similar purposes (in shops, offices and similar sites, in hotels, motels and other residential premises, or in facilities providing bed and breakfast service, in agriculture). It is not intended for commercial use!
- Watch the appliance for the entire time of food processing!
- Do not place any objects on the top of the appliance.
- Only use the appliance in the working position at places with no risk of overturning and at a sufficient distance from other objects (such as **curtains, drapes**, etc.), heat sources (e.g. **fireplace, heater, stove, cooker, radiators, hot air ovens, grills**) and wet surfaces (e. g. **sinks, wash basins**).
- This appliance is not intended for outdoor use.
- The appliance must not be used in a damp or wet environment and in any environment with the danger of fire or explosion (premises where chemicals, fuels, oils, gases, paints and other flammable or volatile materials are stored).
- Before preparation, remove possible packages from food (e.g. **paper, a PE bag**, etc.).
- Do not switch on the appliance without any ingredients inside!
- Do not exceed the maximum time of uninterrupted operation – see the table.
  Never exceed the total time of 2 minutes of uninterrupted operation. Then let the food processor cool down for at least 30 minutes.
- **The appliance is equipped with thermal safety fuse which disconnects current supply incase of engine overloading. If it occurs, unplug the appliance and let the appliance getcooled at least 30 minutes. Then reconnect the appliance to the power supply.**
- Before connecting the appliance to the mains, make sure it is turned off.
- For safety reasons, it is not possible to exchange the attachments while the drive unit is in operation.
- Do not insert your fingers or kitchen utensils into the feed tube during operation; use only the pusher.
- If the appliance has been stored at lower temperatures, allow it to acclimatise before use
- A slight amount of smoke or an odour may occur briefly when the appliance is switched on for the first time.
- If the food being processed starts to accumulate on the accessories (e.g. grating discs, dough hook or blade), lid or bowl, switch off the appliance and carefully clean the accessories using a spatula.
- Make sure that your hair, clothing and accessories do not come dangerously close to rotating parts, as they could become entangled!
- Do not insert accessories into any body cavities.
- When assembling accessories, carefully follow the instructions for use. Any other assembly combinations are not permissible, otherwise the appliance shall not properly work!
- Before removing accessories from the drive unit, allow the rotating parts to stop completely.
- When mounting or removing the bowl, do not apply much pressure on the bowl handle.
- **ATTENTION**: Do not use this processor together with an external timer, remote controller or any other device that switches on the appliance automatically, since a fire risk exists when the processor is accidentally covered or displaced at the moment it switches on.

- WARNING: If the food processor is running without processing the food properly (e.g. the blade cannot come into contact with the food), disconnect the appliance from the mains and loosen the food.
- Should excessive vibration occur when using this attachment, either reduce the speed or stop the machine and remove some of the contents.
- Correctly fitting the lid onto the bowl releases the safety lock and allows the appliance to be switched on. The appliance cannot be operated unless both the bowl and the lid are correctly fitted!
- Do not use the safety lock operated by the bowl lid to switch off the appliance!
- When blending or mixing liquids, never exceed the maximum quantity marked on the bowl (MAX. LIQUID FILL).
- Do not process food at temperature exceeding about 50 °C (122 °F).
- Remove the blade guards from the blade before use.
- Do not use the food processor if the grating discs are damaged, have visible cracks or splits, or are torn.
- Do not lift or carry the food processor by the bowl handle. Always use the recessed grips at the bottom of the motor unit!
- The blade is not suitable for crushing ice cubes, crushed ice or granulated sugar into caster sugar, grinding coffee beans, or processing other hard foods such as grain/corn kernels or spices.
- 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.
- Regularly check the condition of the power cord.
- Only use the appliance with original accessories from the manufacturer.
- Use this appliance only for the purpose for which it was designed as specified in this user‘s manual. Never use the appliance for any other purpose.
- **WARNING**: There is a risk of injury in case of incorrect use (not in accordance with the manual) of the appliance.
- All text in other languages and pictures shown on the packaging, or the product itself, are translated and explained at the end of this language version.
- The manufacturer takes no responsibility for damages and injuries caused by the incorrect use of the appliance and accessories (e.g. **ruining of foods, injury, cuts**) and takes no responsibility for the appliance in the case that the above safety notices were not followed.

II. PREPARATION AND USE

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

III. DESCRIPTION OF FOOD PROCESSOR AND ATTACHMENTS (FIG. 1)

A – motor unit

A1 – rotary control
A2 – drive shaft
A3 – safety lock
A4 – power cord

B – bowl

B1 – handle

C – lid

C1 – locking tab (activates and deactivates the safety lock)
C2 – feed opening
C3 – pusher

D – chopping knife

D1 – knife cover

E – kneading attachment
F – reversible slicing disc for thin and thick slices
G – reversible grating disc for medium and coarse grating
H – fine grating disc
I – shredding disc
J – packaging

FOOD PROCESSOR CONTROLS (FIG. 2, 4)

Safety lock (**A3**)

– Prevents the appliance from starting unless bowl **B** is correctly fitted onto motor unit **A** and lid **C** is secured on bowl **B**.
– Switches off the appliance if the bowl or lid becomes unlocked.

Turning the machine on/off (**A**)

Before switching on, plug the power cord **A4** into an electrical socket. The start-up is then performed by turning the speed regulator **A1**. After processing is complete, always switch the machine off by turning the regulator to position **0** and disconnect it from the mains.

Regulator (**A1**)

Position 0: off
Position I: on, low speed
Position II: on, high speed
Position P: the motor runs at maximum power

By turning the speed regulator **A1**, select one of the speeds in the range of I-II.
For short-term activation of the highest speed „II“, the regulator can be set by turning it to the left to the „P“ (**PULSE**) position. The regulator must be held manually in this position. Upon its release, it automatically returns to position „0“ and the rotation stops.

Mounting and removal of bowl (**B**)

Mount the bowl on drive shaft **A2** so that it slides down, then secure it by turning it clockwise till you hear a snapping sound. You can remove the bowl in the opposite direction.

Mounting and removal of lid (**C**)

Remove and mount the lid only when the rotary control **A1** is in position **0**.
Put the lid on bowl **B** so that the recess on its edge fits exactly to the protruding part on the edge of the bowl. Turn the lid clockwise until the securing lug snaps into safety lock **A3** and the locking lug snaps into the recess in the bowl handle. Pay special attention to this operation. The lid is now secured in the proper position and drive unit **A** can work.

You can remove the lid in the opposite direction.

Filling hole (**C2**)**, pusher** (**C3**)

You can add liquids or solid ingredients through the filling hole when drive unit **A** is on. Use pusher **C3** to move food in the filling hole or alternatively as a measuring cup for dispensing ingredients.

IV. USING ACCESSORIES

Chopping knife (**D**)

Chopping (grinding), mixing, blending all kinds of fruit, vegetables, meat (without bones, tendons and skin) and for preparing puree. Do not use the knive for processing runny batter.

Assembly

Hold the knife at the upper plastic part and put its central hole to shaft **A2**, let it slide on the shaft to the maximum position. Remove the knife in the opposite direction. Put the knife (without the cover **D1**) to the bowl always before adding ingredients.

Use

A1 control setting: speed I-II, or use position P.

Recommendation

- Cut food beforehand to small pieces with the dimensions of about 30 x 30 x 30 mm. Do not chop/grind frozen meat.
- For rough to medium chopping (grinding) of e.g. onion, use position P, 5 to 10 quick pulses are usually sufficient.
- If you chop hard cheese (ideally chilled) or chocolate, work for a short time. It is because the ingredients are heated excessively by chopping, they become softer and they can become lumpy.

Kneading attachment (**E**)

Kneading: crispy and light dough.

Assembly

Set the adapter with the central hole on shaft **A2**, let it slide down on the shaft to the maximum position. Remove the adapter in the opposite direction. Put the kneading adapter to the bowl always before adding ingredients.

Use

A1 control setting: speed I-II, or use position P (according to the dough consistency).

Recommendation

- When preparing more dough, prepare it in several portions. Never prepare more than four portions in a row. Before the next use, allow at least 30-minute break.
- When kneading, use ingredients at the room temperature. Mix yeast beforehand in lukewarm milk or water. As soon as the dough gets into the shape of a ball, stop kneading as you are used to, or leave the dough to rise according to the recipe.

Graters (**F**, **G**, **H**, **I**)

The graters can be used for chopping, slicing, grating, and shredding almost all types of fruits and vegetables. You can slice carrots, potatoes, cabbage, cucumbers, zucchini, beetroot, mushrooms, onions, and similar ingredients. Use the slicing and grating disc for processing fruits, vegetables, cheese, and foods of similar texture. Use the shredding grater for processing Parmesan cheese and potatoes when preparing potato dumplings or potato pancakes.

Assembly

Mount the selected grater with the central hole on shaft **A2** (with the blade up). Always mount double-sided graters with the side you want to use heading up. Remove the grater in the opposite direction.

Use

A1 control setting: speed I-II.

Recommendation

- Insert food gradually and evenly.
- When processing a large amount of food, check that it is not accumulating below or above the disc. Empty the container regularly.
- Always add food to be processed only after fitting the grating attachment.
- Cut large pieces beforehand so they fit into the feed opening.
- Always use the pusher to move food in the feed opening. Push it slowly and without excessive pressure downward.
- Do not cut food too finely. Fill the feed opening along its full length adequately to prevent sideways slipping during processing.
- If the food is grated too coarsely (e.g. breadcrumbs), use the chopping blade for finer grinding.
- For softer foods such as cucumbers, set speed I. For harder foods like carrots or hard cheeses, use speed II.
- When grating or shredding soft ingredients, use a low speed I to prevent them from turning into a mash.
- When grating hard cheeses or chocolate, work in short intervals. These ingredients can overheat, soften, and form lumps.
- Before shredding cabbage, cut it into chunks and remove the core.
- When using the slicing disc, insert thin or narrow foods horizontally.
- When slicing or grating, the processed pieces will be shorter if inserted vertically rather than horizontally.
- After processing, lift and lower the pusher several times to help reduce the amount of food stuck on the slicing disc.
- If the grating attachment becomes clogged, turn off the power unit, disassemble the attachment, and clean it.
- Due to differences in food size and shape, a certain amount of residue (irregular pieces) will always remain on the grater or in the processed food. This is completely normal and not a reason for claiming a defect in the appliance.

V. TABLE OF APPLIANCE USE AND ATTACHMENTS

Please consider the following processing tips as examples and inspiration. They are not intended as complete instructions, they just show possible variants of food processing.

Select the amount of food to be processed so that the maximum container capacity indicated by the marking is not exceeded (ingredients **MAX.LEVEL**, liquids **MAX.LIQUID FILL**), (fig. 3) Larger volumes must be divided into several batches, and the container level must be continuously checked. We recommend occasional interrupting of operation, switching off the appliance and removing any food stuck on or blocking attachments. The food preparation (processing) times are approximate only; they depend on the quantity, type, and quality of the ingredients used and range from a few seconds to several minutes (see table).

Attachment	Food		Max. amount	Time (sec.)	Speed
Chopping knife (**D**)	Meat (beef, pork), fish		250 g	15-30	I-II
Kneading attachment (**E**)	**Recipe / together**	Flour	250 g	60	I-II, P (according to consistency of dough so that kneading is most effective). Process until a smooth elastic ball of dough is formed. Re-knead by hand only.
		Salt	5 g		
		Yeast	3 g		
		Sugar	2 g		
		Water	150 g		
		Lard	50 g		
		Total volume	460 g		
Grater fine, rough, slicing, tearing (**F**, **G**, **H**, **I**)	Carrots		500 g	30	II
	Cucumber		500 g	30	I
	Cabbage		500 g	30	I
	Potatoes (raw)		500 g	30	II
	Cheese		500 g	30	II

VI. MAINTENANCE

Before any handling, unplug the power cord from the electric socket. Do not use coarse and aggressive cleaning agents (e.g. sharp objects, scrapers, thinners or other solvents). Clean drive unit **A** with a soft and wet cloth with a little detergent. Clean all accessories in hot water with a detergent right after use (you can use a dishwasher). **Be very careful when cleaning the knife and graters!** Make sure that the cutting edges do not come into contact with hard objects that may blunt them and thus reduce their effectiveness. Some ingredients can colour the accessories in some way. But the change does not affect the function of the appliance and it is not a reason for a claim. This colouring usually disappears after some time. Never dry plastic moldings over a heat source (e. g. heater, electric/gas stove). Make sure that the contact surfaces are clean and functional.

More extensive maintenance or maintenance requiring intervention in the inner parts of the appliance must be carried out by professional service! Failure to comply with the instructions of the manufacturer will lead to expiration of the right to repair! The information regarding warranty and product repairs you can find on the website www.eta.cz/servis-eu.

VII. STORAGE

Store accessories **E**, **F**, **G**, **H** and **I** in the protective case **J**. Store the properly cleaned appliance including all accessories and attachments in a dry, dust-free and safe place, out of reach of children and incapacitated persons.

VIII. 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 cutting off the power cord and in this way it will not be possible to use the appliance again.

IX. TECHNICAL DATA

Voltage (V) / Input power (W)	Shown on the type label of the appliance
Weight (kg) approx.	2.79
Volume of the bowl approx. (l)	2
Protection class of the appliance	II.
Power consumption in off mode is	< 0.3 W
Noise level:	Acoustic noise level of 85 dB(A) re 1 pW

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

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

HOUSEHOLD USE ONLY. DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS.	
	**TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY.**
	WARNING
	Do not dispose of the appliance with municipal waste
	Please read the instruction manual
	Material intended for contact with food

HU – Konyhai robotgép

eta 1029

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

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

I. BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉS

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

- Legyen óvatos, amikor forró folyadékot önt a robotgép, mert az a hirtelen felforrás következtében kifröccsenhet a készülékből.
- Mindig először vegye ki az aprítókést az edényből, és csak ezután ürítse ki az edényt.
- A készüléket, a kábelét és a csatlakozót soha ne merítse vízbe (még részlegesen sem). Ügyeljen arra is, hogy ezek ne legyenek leöntve.
- A készülék működése közben kerülje a készülék és az otthoni állatok, virágok, vagy rovarok közötti kontaktust!
- A tápkábel villásdugóját soha ne dugja a csatlakozóaljzatba, illetve soha ne húzza onnan ki nedves kézzel, vagy a kábelénél fogva!
- A termék otthoni és hasonló (üzletekben, irodákban és más hasonló munkahelyeken, szállodákban, motelekben és más hasonló helyiségekben, „bed and breakfast“ típusú szállodákban, mezőgazdaságban, használatra szánt)! Nem kereskedelmi használatra!
- Ellenőrizze a készüléket a teljes készítési idő alatt!
- Ne tegyen a készülékre semmilyen tárgyakat!
- A készüléket csak munkahelyzetben szabad használni olyan helyeken, ahol nem fenyeget annak felborulása, és elegendő távolságban van más tárgyaktól (mint amilyenek pl. **függöny, drapéria**, stb.), hőforrásoktól (pl. **kandalló, kályha, tűzhely, főzőlap, forrólevegős sütő, grill**) és nedves felületektől (pl. **mosogatótál, mosdó**)!
- A készüléket nem szabad külső térben alkalmazni!
- A készüléket nem szabad nedves, vizes helyeken, valamint tűzveszélyes és robbanás veszélyes helyeken (kémia szerek, üzemanyagok, olajok, gázok, festékek, stb. tárolási helyek) használni!
- Az elkészítés előtt távolítson el minden csomagolást az élelmiszerekről.
- Az első bekapcsoláskor rövid ideig enyhe füst vagy szag jelentkezhet. Ez nem minősül hibának, és nem szolgál alapul a készülék reklamációjára.
- Ha a tartozék túlzottan rezegni kezd, csökkentse a sebességet, vagy kapcsolja ki teljesen a készüléket, és vegyen ki az alapanyagok egy részét.
- Az edény rögzítésekor vagy levételekor ne fejtsen ki túl nagy nyomást a fogantyúra.
- **Figyelem**: Ne használja a készüléket olyan programmal, időkapcsolóval, vagy bármely olyan alkatrésszel összekapcsoltan, amelyek a készüléket automatikusan bekapcsolhatják, mivel a készülék letakart, vagy helytelen elhelyezésekor tűzveszély keletkezhet!
- Amennyiben a készüléket alacsonyabb hőmérsékleten tárolták, előbb várja meg, amíg szobahőmérsékletre felmelegszik.
- A készüléket ne kapcsolja be behelyezett hozzávalók nélkül!
- A készülék működése közben ne dugja be ujját a betöltőnyílásba és villát, kést és kanalat stb. sem használjon. Erre a célra kizárólag a mellékelt nyomótuskót használja.
- Ne lépje túl a készülék szünetmentes működtetésének maximum idejét, lsd táblázat!
- Maximális feldolgozási idő 2 perc. Utána tartsa be kb. az 30 perces szünetet, mely a meghajtó egység lehűléséhez szükséges!
- **A készülék biztonsági biztosítékkal van felszerelve, amely kikapcsolja az áramellátást a motor túlterhelése esetén. Amennyiben ez előfordul, kérjük húzza ki a tápkábelt az elektromos hálózatból és hagyja azt kihűlni a 30 perc. Ezután csatlakoztassa újra a készüléket az elektromos hálózathoz.**
- Minden alkalommal ellenőrizze, hogy a készülék ki van–e kapcsolva mielőtt csatlakoztatja azt az elektromos hálózathoz!
- A toldalék a biztonság érdekében a meghajtóegység működése közben nem cserélhető!
- A tartozékokat ne dugja be egyetlen testnyílásba sem.

- Ha a feldolgozott élelmiszer elkezd rárakódni a tartozékokra (például a reszelőtárcsákra, a dagasztóhorogra vagy a késre), a fedélre vagy az edényre, kapcsolja ki a készüléket, és óvatosan tisztítsa meg a tartozékokat egy spatulával.
- A tartozékokat ne dugja be egyetlen testnyílásba sem.
- A kiegészítő tartozékot pontosan a kezelési útmutató utasításai szerint állítsa össze, bármilyen más összeállítási kombináció a helyes működés szempontjából nem megengedett!
- Ügyeljen arra, hogy haja, ruházata és kiegészítői ne kerüljenek veszélyesen közel a forgó alkatrészekhez, mert azok felcsavarhatják őket!
- FIGYELMEZTETÉS: Ha a robotgép üresjáratban működik (például a kés nem ér hozzá az élelmiszerhez), válassza le a készüléket az elektromos hálózatról, és lazítsa fel az élelmiszert.
- Ne dolgozzon fel kb. 50 °C-nál (122 °F) magasabb hőmérsékletű élelmiszereket.
- Az edény fedelének megfelelő felhelyezésével a biztonsági retesz kiold, és a készülék bekapcsolható. A megfelelően felhelyezett edény és fedél nélkül a készülék nem helyezhető üzembe!
- Ne használja az edény fedele által működtetett biztonsági reteszt a készülék kikapcsolására!
- Használat előtt távolítsa el a késről a pengevédőket.
- Folyadékok turmixolásakor vagy keverésekor soha ne lépje túl az edényen feltüntetett maximális mennyiséget (MAX. LIQUID FILL).
- Ne használja a robotgépet, ha a reszelőtárcsák sérültek, látható repedések vagy törések vannak rajtuk, illetve ha elszakadtak.
- Ne emelje fel és ne hordozza a robotgépet az edény fogantyújánál fogva. Mindig a motoregység alján található kialakított fogóvájatokat használja!
- A kés nem alkalmas jégkockák, jégkása vagy kristálycukor porcukorrá zúzására, kávébab vagy más kemény élelmiszer (pl. gabona-/kukoricaszemek, fűszerek) őrlésére.
- Mielőtt levenné a kiegészítő tartozékot a meghajtóegységről, hagyja annak mozgásban levő forgó részeit teljesen leállni.
- A csatlakozóvezetéket nem szabad éles, vagy forró tárgyakkal, nyílt lánggal megrongálni, nem szabad azt vízbe meríteni sem éles peremeken át hajlítani. Soha ne helyezze a vezetéket forró felületre, ne hagyja az asztal vagy a munkalap szélén át túlnyúlni. A csatlakozóvezetékbe történő beakadáskor, bebotláskor vagy a csatlakozó vezeték gyermekek által történő megrángatásakor a készülék felborulhat vagy leeshet és azt követően komoly sérülés történhet!
- Ha szükséges hosszabbítót használni fontos, hogy az ne legyen sérült és megfeleljen az érvényes szabványoknak!
- Rendszeresen ellenőrizze a fogyasztó tápkábelét!
- A készüléket csak arra a célra használja, amire szánva van, és ahogy a használati útmutatóban le van írva. A készüléket soha se használja más célra.
- A készülék biztonságának és megfelelő működésének biztosítása érdekében kizárólag eredeti pótalkatrészeket és a gyártó által jóváhagyott tartozékokat használjon.
- **FIGYELMEZTETÉS**: A készülék használati útmutatóval ellentétes, helytelen használata sérülésveszéllyel jár.
- A csomagoláson, illetve a készüléken található esetleges idegen nyelvű szövegek és képek magyarázata és fordítása a nyelv mutációjának végén található.
- A gyártó nem felel a kiegészítő egységek és tartozékok helytelen használatából adódó károkért (pl. **élelmiszer-megromlás, sérülés, vágott** seb).

II. ELŐKÉSZÍTÉS ÉS HASZNÁLAT

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

III. KONYHAI ROBOT, TARTOZÉK LEÍRÁSA (1. ÁBRA)

A – motoregység

A1 – forgatható szabályozógomb
A2 – hajtótengely
A3 – biztonsági retesz
A4 – tápkábel

B – edény

B1 – fogantyú

C – fedél

C1 – rögzítőnyúlvány (aktiválja és deaktiválja a biztonsági reteszt)
C2 – betöltőnyílás
C3 – nyomórúd

D – vágókés

D1 – késvédő

E – dagasztófeltét
F – kétoldalas szeletelőtárcsa vékony és vastag szeletekhez
G – kétoldalas reszelőtárcsa közepes és durva reszeléshez
H – finom reszelőtárcsa
I – aprítótárcsa
J – csomagolás

A KONYHAI ROBOTGÉP VEZÉRLÉSE (2., 4. ÁBRA)

(A3) biztonsági retesz

– Megakadályozza a készülék bekapcsolását akkor, ha a **B** jelű edény nincs az **A** jelű hajtóegységre helyesen ráhelyezve vagy a **C** fedél nincs rögzítve a **B** edényen.
– A készülék kikapcsol, ha az edény, a fedél, a prés és a nyomórúd biztosítása kioldódna.

A robotgép be-/kikapcsolása (A)

Bekapcsolás előtt csatlakoztassa az **A4** tápkábel villásdugóját az elektromos aljzatba. Magát az alapindítást az **A1** sebességszabályozó elfordításával végezheti el. A feldolgozás befejezése után mindig kapcsolja ki a robotgépet a szabályozó **0** állásba forgatásával, és húzza ki a hálózatból.

A szabályozó gomb (A1)

0. állás: kikapcsolva
I. állás: bekapcsolva, alacsony fordulatszám
II. állás: bekapcsolva, magas fordulatszám
P állás: a motor maximális teljesítménnyel működik

Az **A1** sebességszabályozó elfordításával válasszon egy sebességet az I-II tartományból. A legmagasabb sebesség „II“ rövid idejű elindításához a szabályozót balra forgatva a „P” (**PULSE**) helyzetbe állíthatja. A szabályozót ebben a helyzetben kézzel kell tartani. Elengedése után automatikusan visszatér a „0“ állásba, és a forgás leáll.

A nagy edény (**B**) **behelyezése és levétele**

Az edényt úgy kell az **A2** jelű hajtótengelyre helyezni, hogy az teljesen lefelé csússzon, azután jobbra történő elforgatással biztosítani kell azt egészen kattanásig. Erre a műveletre fordítson fokozott figyelmet. Fordított módon leveheti az edényt.

A (**C**) **fedél felhelyezése és levétele**

A fedelet csak akkor vegye le és tegye fel, amikor az **A1** jelű szabályozógomb az 0 (KIKAPCSOLT) helyzetben. A fedelet úgy helyezze a **B** jelű edényre, hogy az annak peremén levő besajtolás pontosan az edény szélén levő kiemelkedésbe kerüljön. A fedelet fordítsa el jobbra egészen a jelű biztonsági biztosító kiemelkedés az **A3** jelű biztonsági berendezésbe történő bekattanásáig és a jelű rögzítő kiemelkedés az edény fogantyújában levő kivágásába történő bekattanásáig. Erre a műveletre fordítson fokozott figyelmet. A fedél ezzel a megfelelő helyzetében bebiztosított és az **A** jelű meghajtóegység működésre képes. Fordított módon leveheti a fedelet.

A töltőnyílés (**C2**)**, a nyomórúd** (**C3**)

A töltőnyíláson át a **B** jelű edénybe folyadékot vagy szilárd anyagokat lehet adagolni az **A** jelű meghajtóegység működése közben. Az **C3** jelű nyomórúd az élelmiszerek töltőnyílásban történő továbbítására használja illetve az alapanyagok adagolására szolgáló mérőedényként is használható.

IV. A TARTOZÉKOK HASZNÁLATA

Vágókés (**D**)

Aprítás (darálás), mixelés, valamennyi gyümölcs, zöldség, húsfélék (csont, inak és bőr nélkül) és pürékészítés céljaira. Ne használjon kést a híg tészták feldolgozására.

Összeállítás

A kést (fogja azt annak felső műanyag részén) húzza rá középső nyílásával a **A2** jelű tengelyre, hagyja azt a tengely mentén lefelé csúszni ütközésig. A kés kiemelését fordított módon hajtsa végre. A kést (védőburkolat nélkül **D1**) mindig a nyersanyag hozzáadása előtt helyezze az edénybe.

Használat

Az **A1** szabályozó beállítása: I-II-es sebességfokozat, vagy használja a P állást.

Javaslatok

- Az élelmiszert előre darabolja fel kb. 30 x 30 x 30 mm-es méretű kockákra. Fagyasztott húst ne szeleteljen/ne daráljon.
- A durva ill. közepesen durva szeleteléshez (daráláshoz) pl. hagymánál használja a P állást jelű, 5 – 10 rövid pillanatkapcsolás általában elegendő.
- A késsel ne dolgozzon fel nagyon kemény anyagokat (pl. jégdarabokat, szemeskávét, csokoládét stb.).

- Ha kemény sajtokat (lehetőleg lehűtöttet) vagy csokoládét aprít, dolgozzon röviden. A nyersanyagok ugyanis aprítás közben túlságosan felmelegednek, meglágyulnak és csomósodhatnak.

Dagasztófeltét (**E**)

Használat (dagasztás): omlós és könnyű tészták.

Összeállítás

A feltétet helyezze középső nyílásával a **A2** jelű tengelyre, hagyja azt a tengely mentén lefelé csúszni egészen ütközésig. A feltét kiemelését fordított módon hajtsa végre. A dagasztó feltétet mindig a nyersanyagok hozzáadását megelőzően helyezze az edénybe.

Használat

Az **A1** szabályozó beállítása: I-II-es sebességfokozat, vagy használja a P állást (a tészta konzisztenciája szerint).

Javaslatok

- Ha nagyobb mennyiségű tésztát kíván készíteni, akkor azt néhány adagban dolgozza fel. Semmiképpen se készítsen el egymás után négynél több adagot. További használat előtt tartson legalább 30 perces szünetet.
- Dagasztásnál szobahőmérsékletű alapanyagokat dolgozzon fel. Az élesztőt előre keverje össze langyos tejjel vagy vízzel. Ha a tészta gömbalakot vesz fel, akkor szokásának megfelelően fejezze be a dagasztást, illetve a recept szerint hagyja kelni a tésztát.

Konyhai reszelők (**F**, **G**, **H**, **I**)

Reszelők alkalmasak gyümölcsök és zöldségek aprítására, szeletelésére, reszelésére és hámozására. Szeleteléshez használható: sárgarépa, burgonya, káposzta, uborka, cukkini, cékla, gomba, hagyma stb. A szeletelő–reszelő tartozék gyümölcsök, zöldségek, sajtok és hasonló állagú élelmiszerek feldolgozására alkalmas. A durva reszelőt használja parmezán és burgonya feldolgozására burgonyagombóc vagy lapcsánka készítéséhez.

Összeállítás

A kiválasztott konyhai reszelőt helyezze középső nyílásával a **A2** jelű tengelyre (élekkel felfelé). A kétoldalú reszelőket helyezze mindig azzal az oldalával felfelé, amelyikkel dolgozni kíván. A reszelő kiemelését fordított módon hajtsa végre.

Használat

Az **A1** szabályozó beállítása: I-II.

Javaslatok

- Az élelmiszereket fokozatosan és egyenletesen adagolja.
- Nagyobb mennyiségű élelmiszer feldolgozásakor ellenőrizze, hogy az alapanyag nem halmozódik-e fel a tárcsa alatt vagy felett. A tartályt szükség szerint ürítse ki.
- A feldolgozandó élelmiszereket mindig csak a reszelőfeltét felhelyezése után adja hozzá.
- A nagyobb darabokat előzetesen vágja fel úgy, hogy beleférjenek a betöltőnyílásba.
- Az élelmiszerek betöltőnyílásban történő továbbítását mindig a tömővel végezze, melyet lassan, túlzott nyomás nélkül, lefelé irányuló mozdulattal használjon.
- Ne vágja az élelmiszereket túl apróra. A nyílást töltse meg megfelelően a teljes hosszában, így elkerülhető az anyag oldalirányú elcsúszása feldolgozás közben.

- Amennyiben az élelmiszerek túl durvára reszelődnek (pl. zsemlemorzsa), a finomabb őrléshez használja a vágókést.
- Lágyabb élelmiszerek (pl. uborka) feldolgozásához alacsony sebességet javaslunk I. Keményebb alapanyagokhoz (pl. répa vagy sárgarépa) maximális sebességet használjon II.
- Puha alapanyagok reszelése vagy granulálása esetén válasszon alacsony sebességet, hogy az alapanyag ne pépesedjen.
- Ha kemény sajtokat (lehetőleg lehűtöttet) vagy csokoládét aprít, dolgozzon rövid ideig. A túlzott melegedés miatt a nyersanyag megpuhulhat, összeállhat.
- A káposztát reszelés előtt vágja kisebb darabokra, és távolítsa el a torzsát.
- A szeletelő tárcsa használatakor a vékony / keskeny élelmiszereket vízszintesen helyezze be.
- Szeletelés vagy reszelés során a feldolgozott darabok rövidebbek lesznek, ha az alapanyagot függőlegesen tette be, nem pedig vízszintesen.
- A feldolgozás befejezése után a tömőt többször emelje fel és engedje vissza, ez csökkentheti a szeletelő tárcsán fennmaradó élelmiszer mennyiségét.
- Ha a reszelőfeltét eltömődik, kapcsolja ki a meghajtó egységet, szerelje szét a feltétet és tisztítsa meg.
- Az élelmiszerek eltérő mérete és alakja miatt a reszelőn vagy az élelmiszerben kisebb maradványok (egyenetlen darabok) mindig visszamaradnak. Ez teljesen normális jelenség, és nem jelent reklamációs okot.

V. HASZNÁLAT ÉS TARTOZÉKOK TÁBLÁZATA

A következő tippek csak példák és javaslatok! Nem teljes feldolgozási utasítást jelentenek, hanem többféle készítési lehetőséget mutatnak! A feldolgozandó élelmiszer mennyiségét úgy válassza meg, hogy ne lépje túl a tartály maximális jelölését (alapanyagok: **MAX.LEVEL**, folyadékok: **MAX.LIQUID FILL**), (3. ábra) A nagyobb mennyiségű élelmiszert szedje szét több adagra és folyamatosan ellenőrizze az elkészítési folyamatot! Javasoljuk, hogy néha állítsa meg a munkafolyamatot tartozékok falait tisztítsa le! Az élelmiszerek előkészítési (feldolgozási) ideje csak hozzávetőleges, és függ a mennyiségtől, a típustól és a felhasznált anyagok minőségétől; az időtartamok másodpercek és percek között mozognak (lásd a táblázatot).

Tartozék	Élelmiszer		Max. mennyiség	Idő (mp)	Sebesség
Vágókés (**D**)	Hús (marha, disznó), hal		250 g	15 - 30	I-II
Dagasztófeltét (**E**)	**Recept / együtt**	Liszt	250 g	60	I-II, P (a tészta állapota szerint, hogy a dagasztás a leghatásosabb legyen). A tészta rugalmas golyóvá válásáig folytassa a keverést. Az átgyúrást kézzel végezze.
		Só	5 g		
		Élesztő	3 g		
		Cukor	2 g		
		Víz	150 g		
		Zsír	50 g		
		Összesen	460 g		

Tartozék	Élelmiszer	Max. mennyiség	Idő (mp)	Sebesség
Reszelő finom, durva, szeletelő, szemcséző (**F**, **G**, **H**, **I**)	Sárgarépa	500 g	30	II
	Uborka	500 g	30	I
	Káposzta	500 g	30	I
	Burgonya (nyers)	500 g	30	II
	Sajt	500 g	30	II

VI. KARBANTARTÁS

A készülékkel történő manipulációk előtt húzza ki a csatlakozóvezeték villásdugóját az el.dugaszolóaljzatból. Ne használjon karcos és agresszív tisztítószereket (pl. éles tárgyakat, kaparót, hígítókat vagy más oldószereket)! Az **A** jelű hajtóegység tisztítását puha, nedves ruhadarabbal végezze, szappanos vízzel. Valamennyi tartozékot közvetlenül azok használata után mossa le forró, szappanos vízben (erre a célra edénymosogató berendezést is használhat). **A kés és reszelők tisztításakor nagyon óvatosan járjon el!** Ügyeljen arra, hogy a kések vágóélei ne érintkezzenek kemény tárgyakkal, amelyek azokat tompíthatják és csökkentik ezzel azok hatékonyságát. Néhány adalékanyag a tartozékokat bizonyos mértékig beszínezheti. Ez a változás azonban nincs hatással a készülék működésére és nem ad okot a készülék reklamációjára. Az elszíneződés általában egy idő eltelte után magától eltűnik. A műanyagból préselt részeket ne szárítsa hőforrások (pl. kályha, el/gáztűzhely) fölött. Ügyeljen arra, hogy a felfekvő felületek és működőképesek legyenek.

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

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

VII. TÁROLÁS

Az **E**, **F**, **G**, **H** és **I** tartozékokat helyezze a **J** védőtokba. A készüléket és tartozékait tárolja megfelelően megtisztítva száraz, pormentes és biztonságos helyen, gyerekek és alkalmatlan emberektől távol!

VIII. KÖRNYEZETVÉDELEM



Amennyiben ezt a méretek lehetővé teszik, a készülék valamennyi elemén fel vannak tüntetve a csomagolóanyagok, komponensek és tartozékok gyártásához felhasznált anyagok jelzései, valamint ezek újrafeldolgozása. A készüléken vagy a mellékelt dokumentációban feltüntetett szimbólumok azt jelentik, hogy használt elektromos vagy elektronikus termékek megsemmisítése a háztartási hulladékkal együtt tilos. A megfelelő megsemmisítés céljából a terméket az e célt szolgáló gyűjtőhelyre kell elvinni, ahol ezeket térítésmentesen átveszik. A termék megfelelő megsemmisítésével segít megőrizni az értékes természeti forrásokat és segít a potenciális negatív környezeti és egészségi hatások megelőzésében, amely a hulladékok helytelen megsemmisítésének a következménye lehetne. További részletes információt a helyi önkormányzattól vagy a legközelebbi gyűjtőhelytől kérhet.

Az ilyen hulladék helytelen megsemmisítése miatt a nemzeti szabályozásnak megfelelően bírság róható ki. Ha a készüléket véglegesen ki kívánja vonni a használatból, javasoljuk a csatlakozókábelt az elektromos hálózatból való kihúzása után levágni s így a készülék használhatatlanná válik.

IX. MŰSZAKI ADATOK

Feszültség (V)	a készülék típusának címkéjén látható
Teljesítményfelvétel (W)	a készülék típusának címkéjén látható
Tömeg kb. (kg)	2,79
Edény térfogata kb. (l)	2
A készülék érintésvédelmi osztálya	II.
A teljesítményfelvétel kikapcsolt állapotban	< 0,3 W
Zajkibocsátási érték dB(A) re 1 pW	85

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

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

HOUSEHOLD USE ONLY. DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS. MAX.LEVEL, MAX.LIQUID FILL

Kizárólag háztartási használatra alkalmas. Ne merítse vízbe vagy más folyadékba. Maximális szint, Maximális folyadéktöltési szint.



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



Fulladásveszély. Tartsa a PE zacskót gyermekektől elzárt helyen. A zacskó nem játékszer. Ne használja ezt a zacskót bölcsőkben, kiságyakban, babakocsikban, vagy gyerek járókákban.



FIGYELMEZTETÉS



Nem szabad a háztartási hulladékkal együtt megsemmisíteni!



Olvassa el a használati utasítást



Az szimbólum élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokró

PL – Robot kuchenny

eta 1029

INSTRUKCJA OBSŁUGI

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

I. UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA ⚠

- Zalecenia podane w instrukcji należy traktować jako element urządzenia i przekazać je jego kolejnym użytkownikom.
- Sprawdź, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu w używanym przez Ciebie gniazdku.
- **Nie wsuwaj wtyczki przewodu zasilającego do gniazdka elektrycznego i nie wyciągaj jej mokrymi rękami ciągnąc za przewód zasilający!**
- Urządzenie nie powinno być używane przez dzieci. Urządzenie i jego przewód należy trzymać z dala od dzieci. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Urządzenie może być stosowane przez osoby o ograniczonej zdolności fizycznej, umysłowej lub psychicznej, o ile zostały poinstruowane na temat korzystania z urządzenia w sposób bezpieczny oraz zostały poinformowane o niebezpieczeństwie i są nadzorowane przez osobę dorosłą.
- Jeżeli kabel zasilający urządzenia jest uszkodzony, musi być wymieniony przez producenta, przez technika serwisowego lub osobę kwalifikowaną, aby nie dopuścić tak do powstania niebezpiecznej sytuacji.
- Przed montażem i demontażem akcesoriów lub części, przed przystąpieniem do konserwacji lub czyszczenia lub po zakończeniu pracy należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od zasilania poprzez wyciągnięcie wtyczki przewodu zasilającego z gniazdka elektrycznego!
- Zawsze należy odłączyć urządzenie od zasilania, jeśli jest pozostawione bez opieki, przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- Nigdy nie używaj urządzenia z uszkodzonym kablem lub wtyczką, jeśli nie działa prawidłowo, o ile spadło na ziemię i uszkodziło się lub wpadło do wody. W takich wypadkach urządzenie należy oddać do specjalistycznego serwisu w celu sprawdzenia jego bezpieczeństwa i funkcjonalności.
- Zachować ostrożność podczas wlewania gorącej cieczy do robota, ponieważ może ona wytrysnąć z urządzenia wskutek nagłego wrzenia.
- Zawsze najpierw wyjąć nóż tnący z pojemnika, a dopiero potem opróżnić pojemnik.

- Urządzenia, przewodu ani wtyczki nigdy nie zanurzaj w wodzie (nawet częściowo). Należy również unikać ich zalania.
- Podczas pracy urządzenia należy zapobiegać, aby zwierzęta i owady nie miały dostępu do urządzenia.
- Podczas przenoszenia urządzenia, zwłaszcza podczas instalacji dodatkowych akcesoriów, usuwania żywności z pojemników oraz czyszczenia urządzenia ze względu na ostre akcesoria należy zachować ostrożność. Jeżeli urządzenie używane jest niezgodnie z instrukcją obsługi może dojść do zranienia.
- Wtyczki nie wkładaj do gniazdka i nie wyjmuj z gniazdka mokrymi rękoma i nie ciągnij za kabel!
- Produkt przeznaczony jest do stosowania w gospodarstwach domowych i podobnych miejscach (sklepy, biura i podobne miejsca pracy, hotele, motele i inne środowiska mieszkalne, w firmach świadczących usługi noclegowe ze śniadaniem, w rolnictwie)! Nie jest przeznaczony do użytku komercyjnego!
- Pilnuj urządzenia przez cały czas jego działania!
- Na urządzenie nie należy umieszczać żadnych przedmiotów.
- Urządzenie można używać tylko w pozycji roboczej w miejscach, gdzie nie ma ryzyka przewrócenia się, z dala od łatwopalnych przedmiotów (takich jak **zasłony, firany, drewno**, itp.), źródeł ciepła (np. **kominek, piec, grzejniki**, itp.) i mokrych (np. **zlewy, umywalki** itp.).
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku na zewnątrz.
- Urządzenie nie może być używane w środowisku wilgotnym lub mokrym, w środowisku z niebezpieczeństwem pożaru lub wybuchu (**miejsca, gdzie są przechowywane chemikalia, paliwa, oleje, gazy, farby i inne substancje łatwopalne** lub **lotne**).
- Przed przygotowaniem należy usunąć z żywności opakowania (np. **papier**, itp.).
- Jeżeli urządzenie było przechowywane w niższych temperaturach, najpierw musi nastąpić jego aklimatyzacja.
- Nie włączaj urządzenia bez włożonych składników!
- Nigdy podczas pracy urządzenia nie wkładaj palców do otworu dozującego a także nie używaj widelca, noża, łyżki itd. W tym celu należy używać wyłącznie załączonego dociskacza.
- Nie przekraczać maksymalnego czasu ciągłej pracy urządzenia z każdym z akcesoriów przedstawionych w poniższej tabeli. Nigdy nie przekraczać całkowitego czasu ciągłej pracy urządzenia – 2 minuty. Po pracy pozostawić robot do ostygnięcia, co najmniej 30 minut.
- **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 30 minut. Następnie ponownie podłącz urządzenie do sieci elektrycznej.**
- Przed każdym podłączeniem urządzenia do sieci elektrycznej, upewnij się, że jest wyłączone.
- Ze względów bezpieczeństwa nie wymieniaj akcesoriów podczas pracy urządzenia.
- Jeżeli przetwarzana żywność zacznie osadzać się na akcesoriach (np. tarczach trących, haku do wyrabiania ciasta lub nożu), pokrywie albo pojemniku, należy wyłączyć urządzenie i ostrożnie oczyścić akcesoria za pomocą łopatki.
- Akcesoria należy zmontować dokładnie zgodnie z instrukcją obsługi!
- Zanim zdejmiesz urządzenie dodatkowe z napędu poczekaj aż części rotujące zatrzymają się całkowicie.
- Podczas mocowania lub zdejmowania pojemnika nie należy wywierać nadmiernego nacisku na jego uchwyt
- **UWAGA**: Nie używaj urządzenia wraz z programem, włącznikiem czasowym lub jakąkolwiek inną częścią, która włącza urządzenie automatycznie, ponieważ istnieje niebezpieczeństwo wybuchu pożaru w przypadku zakrycia urządzenia lub jego nieprawidłowego umieszczenia.

- Nie wsuwaj wyposażenia do żadnych otworów w ciele.
- Należy uważać, aby włosy, odzież i akcesoria nie znalazły się niebezpiecznie blisko obracających się części, w które mogłyby zostać wciągnięte!
- OSTRZEŻENIE: Jeżeli robot pracuje na biegu jałowym (np. ostrze nie może zetknąć się z żywnością), należy odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej i poluzować produkty spożywcze.
- Prawidłowe założenie pokrywy na pojemnik zwalnia blokadę bezpieczeństwa i umożliwia włączenie urządzenia. Bez prawidłowo założonego pojemnika i pokrywy uruchomienie urządzenia nie jest możliwe!
- Nie należy używać blokady bezpieczeństwa sterowanej pokrywą pojemnika do wyłączania urządzenia!
- Przed użyciem należy zdjąć osłony ostrzy z noża.
- Podczas miksowania lub mieszania płynów nigdy nie należy przekraczać maksymalnej ilości oznaczonej na pojemniku (MAX. LIQUID FILL), ponieważ mogą wyciekać wokół pokrywy.
- Nie pracuj z produktami, których temperatura przekracza około 50 °C (122 °F).
- Jeżeli przetwarzana żywność zacznie osadzać się na akcesoriach (np. nożach lub tarczach trących), należy wyłączyć urządzenie i ostrożnie oczyścić akcesoria, np. za pomocą łopatki.
- Nie należy używać robota, jeżeli tarcze trące są uszkodzone, mają widoczne pęknięcia lub szczeliny albo są rozerwane.
- Nie należy podnosić ani przenosić robota za uchwyt pojemnika. Zawsze należy korzystać z wgłębień uchwytowych znajdujących się w dolnej części jednostki napędowej!
- Nóż nie nadaje się do kruszenia kostek lodu lub kruszonego lodu ani cukru kryształu na cukier puder, do mielenia kawy ziarnistej ani innych twardych produktów, np. ziaren zbóż lub kukurydzy, przypraw.
- Przy powstaniu zbytniej wibracji podczas używania urządzenia bądź zmniejsz szybkość albo zatrzymaj maszynkę i usuń z niej część zawartości.
- Regularnie należy kontrolować stan kabla zasilającego urządzenia.
- W przypadku użycia przedłużacza należy sprawdzić czy nie jest uszkodzony i czy jest zgodny z aktualnymi normami.
- Przewodu zasilającego nie wolno uszkodzić ostrymi lub gorącymi przedmiotami, otwartym płomieniem, nie wolno go również zanurzać w wodzie ani zginać go przez ostre krawędzi.
- Aby zapewnić bezpieczeństwo i prawidłowe działanie urządzenia, należy używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych oraz akcesoriów zatwierdzonych przez producenta. Ewentualne teksty w języku obcym oraz ilustracje umieszczone na opakowaniach lub na produkcie zostały przetłumaczone i wyjaśnione na końcu niniejszej wersji językowej.
- Nigdy nie kładź go na gorącej powierzchni ani nie pozwól, by zwisał poza krawędź stołu lub blatu kuchennego. Na skutek zawadzenia o przewód lub pociągnięcia go np. przez dzieci może dojść do przewrócenia lub ściągnięcia urządzenia, a następnie do poważnych obrażeń!
- Nigdy nie używaj urządzenia do innych celów niż te, do których jest przeznaczone oraz w sposób opisany w niniejszej instrukcji. Nigdy nie używaj urządzenia do żadnych innych celów.
- **UWAGA**: Istnieje ryzyko poważnego urazu w przypadku nieprawidłowego użycia urządzenia (niezgodnie z instrukcją).
- Producent nie odpowiada za szkody i obrażenia spowodowane na skutek niewłaściwego używania urządzenia i wyposażenia (np. zepsucie potraw, obrażenia, rany cięte) i nie jest odpowiedzialny za urządzenie w przypadku nieprzestrzegania wyżej wymienionych wskazówek dotyczących bezpieczeństwa.

II. PRZYGOTOWANIE I UŻYCIE

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

III. OPIS ROBOTA KUCHENNEGO I AKCESORIÓW (RYS. 1)

A – Jednostka napędowa

A1 – pokrętło regulacyjne
A2 – wał napędowy
A3 – blokada bezpieczeństwa
A4 – przewód zasilający

B – Pojemnik

B1 – uchwyt

C – Pokrywa

C1 – występ blokujący (aktywuje i dezaktywuje blokadę bezpieczeństwa)
C2 – otwór do napełniania
C3 – popychacz

D – nóż do siekania

D1 – osłona noża

E – końcówka do zagniatania
F – dwustronna tarcza do krojenia na cienkie i grube plastry
G – dwustronna tarcza do tarcia na średnio i grubo
H – tarcza do drobnego tarcia
I – tarcza do rozdrabniania
J – opakowanie

OBSŁUGA ROBOTA KUCHENNEGO (RYS. 2, 4)

BLOKADA BEZPIECZEŃSTWA (**A3**)

– Nie dopuszcza do uruchomienia urządzenia, jeśli pojemnik **B** nie jest poprawnie włożony na napęd **A** lub pokrywa **C** nie jest zablokowana na pojemniku **B**.
– Wyłączy urządzenie w przypadku, że mogłoby dojść do odblokowania pojemnika, pokrywy, wyciskacza i popychacza.

Włączanie/wyłączanie robota (**A**)

Przed włączeniem włóż wtyczkę przewodu zasilającego **A4** do gniazdka elektrycznego. Samego podstawowego uruchomienia dokonasz następnie poprzez przekręcenie pokrętła regulacji prędkości **A1**. Po zakończeniu pracy zawsze wyłączaj robota, przekręcając pokrętło do pozycji **0** i odłącz od sieci elektrycznej.

Regulator obrotowy (**A1**)

Pozycja 0: wyłączone
Pozycja I: włączone, niska prędkość
Pozycja II: włączone, wysoka prędkość
Pozycja P: silnik pracuje z maksymalną mocą

Przekręcając pokrętło regulacji prędkości **A1**, wybierz jedną z prędkości w zakresie I-II. W celu krótkotrwałego uruchomienia najwyższej prędkości „II“ można ustawić pokrętło, przekręcając je w lewo do pozycji „P” (**PULSE**). Pokrętło należy w tej pozycji przytrzymać ręcznie. Po jego zwolnieniu automatycznie powróci do pozycji „0“, a obroty zostaną zatrzymane.

Wkładanie i wyjmowanie dużego pojemnika (**B**)

Pojemnik należy nałożyć na wał napędowy **A2** tak, aby ześlizgnął się w dół, a następnie należy obrócić w prawo, aż będzie zabezpieczony. W przeciwny sposób pojemnik należy wyjąć.

Wkładanie i wyjmowanie pokrywy (**C**)

Pokrywę należy założyć i wyjąć wyłącznie wtedy, jeżeli regulator obrotowy **A1** znajduje się w pozycji 0 (WYŁĄCZONO). Pokrywę należy włożyć na naczynie **B** tak, aby wgłębienie na krawędzi pokrywy weszło dokładnie do występu znajdującego się na krawędzi naczynia. Pokrywę należy obrócić w prawo aż do kliknięcia występku zabezpieczającego, zabezpieczenia urządzenia **A3** i do zapadnięcia występku blokującego w wycięcie w rękojeści pojemnika. Wykonaniu tej czynności należy poświęcić szczególną uwagę. Pokrywa jest momentalnie w poprawnej pozycji a napęd **A** może być uruchomiony. Postępując w odwrotny sposób można pokrywę zdjąć.

Otwór napełniający (**C2**)**, popychacz** (**C3**)

Otworem napełniającym można do pojemnika **B** dodawać płynne lub stałe substancje podczas pracy silnika **A**. Popychacza **C3**, użyj do przesunięcia żywności w otworze napełniającym ewentualnie także jako miarkę do odmierzania składników.

IV. UŻYCIE AKCESORIÓW

Nóż do siekania (**D**)

Rozdrabnianie (mielenie), miksowanie, mieszanie wszelkich rodzajów owoców, warzyw i mięsa (bez kości, ścięgien i skóry) oraz do przygotowania puree. Nie stosuj noża do przygotowania ciast o rzadkiej konsystencji.

Złożenie

Nóż (przytrzymać za górną część z tworzywa sztucznego) należy nałożyć środkowym otworem na wał **A2** wsunąć po wale aż do oporu. Wyjęcie noża należy wykonać odwrotnie. Włóż nóż (bez osłony **D1**) do pojemnika przed dodaniem składników.

Użycie

Ustawienie regulatora **A1**: prędkość I-II lub pozycja P.

Zalecenia

- Produkty należy wstępnie pokroić na kostki o wymiarach 30 x 30 x 30 mm. Nie mleć, nie siekać zmrożonego mięsa.
- Do grubego i średnio – grubego rozdrabniania (mielenia) np.: cebuli użyj pozycji P, 5–10 krótkich impulsów zazwyczaj wystarcza do osiągnięcia żądanego rezultatu.
- Przy rozdrabnianiu twardego sera żółtego (najlepiej schłodzonego), czekolady należy pracować krótko.
- Surowce w procesie rozdrabniania ogrzeją się, zmiękną i mogą tworzyć grudki.

Końcówka do zagniatania ciasta (**E**)

Wyrabianie: kruche i lżejsze ciasta.

Złożenie

Nasadkę należy założyć na wałek napędu **A2**, umożliwić opadnięcie na wałku aż do oporu. W celu wyjęcia nasadki należy postępować w odwrotny sposób. Końcówkę włożyć do pojemnika zawsze przed dodaniem surowców.

Użycie

Ustawienie regulatora **A1**: prędkość I-II lub pozycja P (w zależności od konsystencji ciasta).

Zalecenia

- Przygotowując większą ilość ciasta należy rozdzielić ją na kilka porcji. W żadnym przypadku nie przetwarzać więcej niż cztery porcje ciasta kolejno po sobie. Przed następnym zastosowaniem należy wykonać około 30-minutową przerwę.
- Do ugniatania należy zastosować produkty o pokojowej temperaturze. Drożdże należy wstępnie rozmieszać w ciepłym mleku lub wodzie. Jak tylko ciasto będzie w kształcie kuli, według doświadczenia użytkownika, zakończyć ugniatanie, ewentualnie pozostawić ciasto do wyrośnięcia według receptury.

Tarcze (**F**, **G**, **H**, **I**)

Tarki można używać do siekania, krojenia w plastry, tarcia i skrobania niemal wszystkich rodzajów owoców i warzyw. Na plastry można kroić marchew, ziemniaki, kapustę, ogórka, cukinię, buraki, pieczarki, cebulę itp. Tarkę do krojenia i tarcia należy używać do przetwarzania owoców, warzyw, sera oraz produktów o podobnej strukturze. Tarkę do drobnego tarcia należy używać do przetwarzania parmezanu oraz ziemniaków do przygotowania klusek ziemniaczanych lub placków ziemniaczanych.

Złożenie

Wybraną tarczę należy założyć na wałek napędu **A2** (ostrzem w górę). Dwustronne tarcze należy nałożyć stroną roboczą w górę. Wyjęcie tarczy należy wykonać postępując w odwrotny sposób.

Użycie

Ustawienie regulatora **A1**: prędkość I-II.

Zalecenia

- Wkładaj produkty stopniowo i równomiernie.
- Podczas przetwarzania dużej ilości produktów kontroluj, czy nie gromadzą się pod lub nad tarczą. Regularnie opróżniaj pojemnik.
- Produkty przeznaczone do przetworzenia dodawaj zawsze dopiero po zamontowaniu tarki.
- Duże kawałki wcześniej pokrój tak, aby zmieściły się w otworze wsadowym.
- Przesuwanie produktów w otworze wsadowym wykonuj zawsze popychaczem, przesuwając go powoli i bez nadmiernego nacisku w dół.
- Nie ścieraj produktów zbyt drobno. Wypełnij otwór wsadowy na całej długości wystarczająco, aby zapobiec przesuwaniu na boki podczas przetwarzania.
- Jeśli produkty zostaną starte zbyt grubo (np. bułka tarta), użyj noża do siekania do drobniejszego rozdrobnienia.
- Podczas tarcia lub granulowania miękkich surowców używaj niskiej prędkości I, aby uniknąć ich zamiany w papkę.

- Do przetwarzania miękkich produktów, takich jak ogórki, zalecamy ustawienie niskiej prędkości I. Do przetwarzania twardszych produktów, np. marchwi lub twardych serów, ustaw prędkość wyższą II.
- Podczas tarcia twardych serów lub czekolady pracuj krótko. Surowce mogą się nadmiernie nagrzewać, mięknąć i zbijać w grudki.
- Kapustę przed szatkowaniem pokrój na kawałki i usuń głąb.
- Podczas używania tarki krojącej wkładaj cienkie lub wąskie produkty poziomo.
- Podczas krojenia lub tarcia kawałki przetworzonych produktów będą krótsze, jeśli zostały włożone pionowo, a nie poziomo.
- Po zakończeniu przetwarzania kilkukrotnie unieś i ponownie opuść popychacz – może to pomóc zmniejszyć ilość produktu zatrzymanego na tarczy krojącej.
- W przypadku zatkania nasadki tnącej należy wyłączyć jednostkę napędową, zdemontować nasadkę i ją oczyścić.
- Ze względu na różny rozmiar i kształt produktów po użyciu na tarce lub w żywności zawsze pozostanie pewna ilość odpadów (nieregularnych kawałków). Jest to całkowicie normalne i nie stanowi podstawy do reklamacji urządzenia.

V. TABELKA UŻYCIA URZĄDZENIA I AKCESORIÓW

Poniższe rady dotyczą przetwarzania potraw, prosimy traktować jako przykłady i inspirację. Ich celem nie jest udzielanie instrukcji, ale pokazanie możliwości różnego rodzaju opracowania potraw. Ilość przetwarzanych produktów dobieraj tak, aby nie przekroczyć maksymalnej pojemności naczynia oznaczonej kreską (surowe produkty **MAX.LEVEL**, płyny **MAX.LIQUID FILL**), (rys. 3). Większą ilość opracowywanych potraw należy rozdzielić na kilka dawek i na bieżąco sprawdzać zawartość pojemnika. Zalecamy od czasu do czasu przerwać pracę, wyłączyć urządzenie i usunąć ewentualne kawałki potrawy, które przykleiły się do akcesoriów lub je zatkały. Czasy przygotowania (przetwarzania) żywności są jedynie orientacyjne – zależą od ilości, rodzaju i jakości stosowanych substancji i mieszczą się w przedziale od kilku sekund do kilku minut (patrz tabela).

Akcesoria	Surowce		Maks. ilość	Czas (sek.)	Prędkość
Nóż do siekania (**D**)	Mięso (wołowina, wieprzowina), ryba		250 g	15 - 30	I-II
Końcówka do zagniatania (**E**)	**Przepis / razem**	Mąka	250 g	60	I-II, P (w zależności od konsystencji ciasta, aby wyrabianie ciasta było najbardziej efektywne). Miksować do momentu, gdy z ciasta uformuje się gładka kula o elastycznej konsystencji. Nie zagniatać ponownie ciasta w robocie.
		Sól	5 g		
		Drożdże	3 g		
		Cukier	2 g		
		Woda	150 g		
		Smalec	50 g		
		Całkowita objętość	460 g		
Tarcza do krojenia na grubo, drobno / plasterki, (**F**, **G**, **H**, **I**)	Marchew		500 g	30	II
	Ogórek		500 g	30	I
	Kapusta		500 g	30	I
	Ziemniaki (surowe)		500 g	30	II
	Ser		500 g	30	II

VI. KONSERWACJA

Przed każdą konserwacją urządzenie należy wyłączyć, odłączyć od sieci wyciągając wtyczkę kabla zasilającego z gniazdka! Nie stosuj żrących i agresywnych środków czyszczących (np. ostre przedmioty, skrobaczki, rozcieńczalniki lub inne rozpuszczalniki).
Czyszczenie napędu **A** należy wykonać przy pomocy wilgotnej ściereczki z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Wszelkie elementy wyposażenia umyj natychmiast po użyciu w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń (można również zastosować zmywarkę naczyń). **Przy czyszczeniu noża i tarczy należy pracować bardzo ostrożnie!** Wystrzegać się, aby ostre krawędzie wyposażenia nie natrafiły na twarde przedmioty, które tępią noże i w ten sposób obniżają ich efektywność. Niektóre dodatki mogą do pewnego stopnia zabarwić wyposażenie. Ze względu funkcjonalności i względów higienicznych nie ma to jednak znaczenia i nie jest powodem do reklamowania urządzenia. Zabarwienie zazwyczaj po pewnym czasie zniknie. Części z tworzywa sztucznego nie wolno suszyć nad źródłami ciepła (np. kominki, kuchenki elektryczne/gazowe). Należy dbać o to, aby powierzchnie przylegania były czyste i sprawne.

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

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

VII. PRZECHOWYWANIE

Akcesoria **E**, **F**, **G**, **H** oraz **I** należy przechowywać w opakowaniu ochronnym **J**. Urządzenie wraz ze wszystkimi akcesoriami należy przechowywać odpowiednio oczyszczone w suchym, wolnym od kurzu i bezpiecznym miejscu, poza zasięgiem dzieci i osób nieodpowiedzialnych.

VIII. EKOLOGIA



Na wszystkich elementach umieszczono symbole materiałów w celu ich prawidłowej utylizacji. Zużytych części elektrycznych i elektronicznych nie można wyrzucać razem z odpadami komunalnymi. Produkt należy bezpłatnie oddać do wyznaczonych punktów zbiórki. Prawidłowa utylizacja chroni cenne zasoby i środowisko. W celu uzyskania dalszych informacji na temat utylizacji należy skontaktować się z najbliższym urzędem lub punktem zbiórki. Niewłaściwa utylizacja może podlegać karze. Aby trwale wycofać urządzenie z użytku, zaleca się odcięcie przewodu zasilającego, aby uniemożliwić jego dalsze użytkowanie.

IX. DANE TECHNICZNE

Napięcie (V)	podano na tabliczce znamionowej urządzenia
Pobór mocy (W)	podano na tabliczce znamionowej urządzenia
Masa (kg) ok	2,79
Pojemność pojemnika ok (l)	2
Klasa ochronności	II.
Pobór mocy w stanie wyłączenia wynosi	< 0,3 W
Poziom hałasu	85 dB(A) re 1 pW

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

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

	HOUSEHOLD USE ONLY. DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS. MAX.LEVEL, MAX.LIQUID FILL
	Tylko do zastosowania w gospodarstwie domowym. Nie zanurzać w wodzie ani w innych cieczach. Maksymalny poziom, Maksymalna ilość płynu.
	**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!
	OSTRZEŻENIE
	Nie wolno go wyrzucać wraz z odpadami komunalnymi
	Zapoznaj się z instrukcją obsługi
	Materiał przeznaczony do kontaktu z żywnością

DE – Küchenmaschine

eta 1029

BEDIENUNGSANLEITUNG

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

I. SICHERHEITSHINWEISE

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

- Gehen Sie bei der Handhabung mit Zubehör, insbesondere bei dessen Einsetzen und der Entnahme von Behältern und bei dessen Reinigung vorsichtig vor, das Zubehör ist scharf. Bei falscher Nutzung des Gerätes, die nicht dieser Bedienungsanleitung entspricht, entsteht das Risiko einer Verletzung.
- Nehmen Sie das Hackmesser immer zuerst aus dem Behälter und leeren Sie ihn erst danach.
- Tauchen Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker niemals in Wasser (auch nicht teilweise). Vermeiden Sie generell, dass die genannten Teile mit Wasser in Berührung kommen.
- Stecken Sie den Netzstecker niemals mit nassen Händen in die Steckdose und ziehen Sie ihn weder mit nassen Händen noch durch Ziehen am Netzkabel aus der Steckdose!
- Das Gerät ist nur für die Verwendung in Haushalten und für ähnliche Zwecke bestimmt (in Geschäften, Büros und ähnlichen Arbeitsplätzen, für Gäste in Hotels, Motels und anderen Unterbringungseinrichtungen und auch in der Landwirtschaft)! Es ist nicht für die gewerbliche Nutzung bestimmt!
- Beim ersten Einschalten kann ein kurzes und leichtes Rauchen oder Geruch auftreten, diese Tatsache ist kein Mangel und kein Grund zur Reklamation des Gerätes.
- Kontrollieren Sie das Gerät während der gesamten Zubereitungszeit der Lebensmittel!
- Verwenden Sie es nur in der Arbeitsposition an Stellen, wo nicht dessen Umkippen droht und in ausreichender Entfernung von Gegenständen (wie z.B. Gardinen, Vorhängen usw.), Wärmequellen (z.B. **Kaminen, Öfen, Herden, Kochern, Heizungskörpern, Heißluftherden, Grills**) und feuchten Oberflächen (z.B. **Spülen, Waschbecken**).
- Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch im Außenbereich bestimmt.
- Es darf nicht in einer feuchten oder nassen Umgebung sowie in irgendeiner Umgebung mit Feuer- oder Explosionsgefahr verwendet werden (Räumlichkeiten, wo Chemikalien, Kraftstoffe, Öle, Gase, Farben und weitere brennbare, eventuell lösungsmittelhaltige Stoffe gelagert werden).
- Greifen Sie niemals mit den Fingern während des Betriebs in die Füllöffnung und verwenden Sie ebenfalls keine Gabel, kein Messer, keinen Löffel usw. Verwenden Sie zu diesem Zweck nur den beigefügten Stampfer.
- Überschreiten Sie nicht den maximalen Betriebszeitraum des Gerätes, (siehe Tabelle)! Der maximale Zeitraum der Verarbeitung beträgt 2 Minuten. Halten Sie dann eine Pause von ca. 30 Minuten zur Abkühlung der Antriebseinheit ein.
- **Das Gerät ist mit einer Thermosicherung ausgestattet, die bei Motorbelastung die Stromversorgung unterbricht. Wenn dies geschehen ist, das Gerät vom Netz trennen und wenigstens 30 Minuten abkühlen lassen. Schließen Sie das Gerät anschließend wieder an das Stromnetz an.**
- Kontrollieren Sie vor jedem Anschluss des Gerätes an das elektrische Netz, ob das Gerät ausgeschaltet ist.
- Die Aufsätze lassen sich aus Gründen der Sicherheit nicht während des Betriebs der Antriebseinheit austauschen.
- Wenn sich die verarbeiteten Lebensmittel an den Zubehörteilen (z. B. Reibscheiben, Knethaken oder Messer), am Deckel oder am Behälter festsetzen, schalten Sie das Gerät aus und reinigen Sie die Zubehörteile vorsichtig mit einem Spatel.
- Bevor Sie Zubehör aus der Antriebseinheit entnehmen, lassen Sie die rotierenden Teile vollständig zum Stillstand kommen.

- Setzen Sie das Zubehör genau nach den Anweisungen in der Bedienungsanleitung zusammen, jedwede andere Kombinationen des Zusammenbaus ist hinsichtlich der richtigen Funktion unzulässig!
- Wenden Sie bei der Befestigung oder der Entnahme des Behälters einen nicht zu großen Druck auf den Behältergriff auf.
- WARNUNG: Wenn die Küchenmaschine im Leerlauf läuft (z. B. weil das Messer die Lebensmittel nicht erreichen kann), trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und lockern Sie die Lebensmittel.
- Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung, wenn Sie es unbeaufsichtigt lassen sowie vor der Montage, Demontage oder Reinigung.
- Verhindern Sie während des Betriebs des Geräts den Kontakt von Haustieren, Pflanzen und Insekten mit dem Gerät.
- Entfernen Sie vor der Zubereitung alle Verpackungen von den Lebensmitteln (z. B. Papier, PE-Beutel usw.).
- Beginnt das Zubehör übermäßig zu vibrieren, reduzieren Sie die Geschwindigkeit oder schalten Sie das Gerät vollständig aus und entnehmen Sie einen Teil der Zutaten.
- Führen Sie das Zubehör nicht in Körperöffnungen ein.
- Schalten Sie das Gerät nicht ohne eingefüllte Zutaten ein!
- Wurde das Gerät bei niedrigen Temperaturen gelagert, lassen Sie es zunächst auf Raumtemperatur kommen.
- Durch das korrekte Aufsetzen des Deckels auf den Behälter wird die Sicherheitsverriegelung freigegeben und das Gerät kann eingeschaltet werden. Ohne korrekt eingesetzten Behälter und Deckel kann das Gerät nicht in Betrieb genommen werden!
- Verwenden Sie die durch den Behälterdeckel betätigte Sicherheitsverriegelung nicht zum Ausschalten des Geräts!
- Entfernen Sie vor dem Gebrauch die Klingenschutzabdeckungen vom Messer.
- Überschreiten Sie beim Mixen oder Mischen von Flüssigkeiten niemals die am Behälter angegebene Höchstfüllmenge (MAX. LIQUID FILL), da diese sonst am Deckel austreten könnten.
- Verarbeiten Sie keine Lebensmittel mit einer Temperatur von über ca. 50 °C (122 °F).
- Verwenden Sie die Küchenmaschine nicht, wenn die Reibscheiben beschädigt sind, sichtbare Risse oder Bruchstellen aufweisen oder eingerissen sind.
- Heben oder tragen Sie die Küchenmaschine nicht am Griff des Behälters. Verwenden Sie stets die Griffmulden an der Unterseite der Motoreinheit!
- Das Messer ist nicht geeignet zum Zerkleinern von Eiswürfeln, Crushed Ice oder Kristallzucker zu Puderzucker, zum Mahlen von Kaffeebohnen oder anderen harten Lebensmitteln wie Getreide-/Maiskörnern oder Gewürzen.
- Achten Sie darauf, dass Ihre Haare, Kleidung und Accessoires nicht in gefährliche Nähe rotierender Teile gelangen, da sie sich darin verfangen könnten!
- **ACHTUNG** – Das Gerät ist nicht für eine Benutzung bzw. Steuerung mittels eines externen Zeitschalters, einer Fernbedienung oder irgendeines anderen Bauteils bestimmt, das das Gerät automatisch ein- und ausschaltet. Da die Gefahr einer Brandentstehung existiert, wenn das Gerät abgedeckt oder falsch zum Zeitpunkt der Inbetriebnahme platziert wäre.
- Bei der begründeten Notwendigkeit der Verwendung einer Verlängerungsleitung ist es nötig, dass sie nicht beschädigt ist und gültigen Normen entspricht.
- Kontrollieren Sie regelmäßig den Zustand der Anschlussleitung des Gerätes.
- Damit die Sicherheit und die richtige Funktion des Gerätes gesichert sind, verwenden Sie nur originale Ersatzteile und durch den Hersteller genehmigtes Zubehör.

- Die Anschlussleitung des Gerätes darf nicht durch scharfe oder heiße Gegenstände, offenes Feuer beschädigt sein, sie darf nicht in Wasser getaucht und auch nicht über scharfe Kanten gebogen werden. Legen Sie sie nicht auf heißen Flächen ab, lassen Sie sie nicht über den Rand eines Tisches oder einer Arbeitsplatte hängen. Durch Hängenbleiben, Stolpern oder Ziehen an der Leitung z.B. durch Kinder kann es zu einem Umkippen sowie Herunterziehen des Gerätes und nachfolgend zu einer ernsthaften Verletzung kommen!
- Verwenden Sie diese Maschine einschließlich dessen Zubehör nur zu dem Zweck, für den sie bestimmt sind und wie es in dieser Anleitung beschrieben ist. Verwenden Sie das Gerät niemals für einen anderen Zweck.
- Etwaige fremdsprachige Texte und Abbildungen auf den Verpackungen oder auf dem Produkt werden am Ende dieser Sprachversion übersetzt und erläutert.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch eine falsche Verwendung des Geräts und des Zubehörs entstehen (z.B. **die Entwertung von Lebensmitteln, die Verletzung an einer Messerschneide**, ein Brand usw.) und ist nicht für das Gerät im Fall der Nichteinhaltung der oben aufgeführten Sicherheitshinweise für Schäden verantwortlich.

II. VORBEREITUNG UND BENUTZUNG

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

III. BESCHREIBUNG DER KÜCHENMASCHINE UND DES ZUBEHÖRS (ABB. 1)

A – Antriebseinheit

A1 – Drehregler
A2 – Antriebswelle
A3 – Sicherheitsverriegelung
A4 – Netzkabel

B – Behälter

B1 – Griff

C – Deckel

C1 – Verriegelungsvorsprung (aktiviert und deaktiviert die Sicherheitsverriegelung)
C2 – Einfüllöffnung
C3 – Stopfer

D – Hackmesser

D1 – Messerschutz

E – Knetaufsatz

F – Beidseitig verwendbare Schneidscheibe für dünne und dicke Scheiben

G – Beidseitig verwendbare Reibscheibe zum mittelgroben und groben Reiben

H – Feinreibscheibe

I – Raspelscheibe

J – Verpackung

BEDIENUNG DER KÜCHENMASCHINE (ABB. 2, 4)

Sicherheitsverriegelung (**A3**)

– Verhindert die Inbetriebnahme des Geräts, wenn der Behälter **B** nicht korrekt auf der Antriebseinheit **A** eingesetzt und der Deckel **C** nicht am Behälter **B** verriegelt ist.
– Schaltet das Gerät aus, wenn der Behälter oder der Deckel entriegelt wird.

Ein-/Ausschalten der Küchenmaschine (**A**)

Stecken Sie vor dem Einschalten den Stecker des Netzkabels **A4** in die Steckdose. Der eigentliche Start erfolgt dann durch Drehen des Drehzahlreglers **A1**.
Schalten Sie die Küchenmaschine nach Abschluss der Verarbeitung immer aus, indem Sie den Regler auf Position **0** drehen, und trennen Sie sie vom Stromnetz.

Drehzahlregler (**A1**)

Stellung 0: ausgeschaltet
Stellung I: eingeschaltet, niedrige Geschwindigkeit
Stellung II: eingeschaltet, hohe Geschwindigkeit
Stellung P: Der Motor läuft mit maximaler Leistung

Wählen Sie durch Drehen des Drehzahlreglers **A1** eine der Geschwindigkeiten im Bereich I-II. Für ein kurzzeitiges Einschalten der höchsten Geschwindigkeit „II“ kann der Regler durch Drehen nach links auf die Position „P“ (**PULSE**) gestellt werden. Der Regler muss in dieser Position manuell gehalten werden. Nach dem Loslassen kehrt er automatisch auf Position „0“ zurück und die Drehung stoppt.

Aufsetzen und Abnehmen des Behälters (**B**)

Setzen Sie den Behälter so auf die Antriebswelle **A2**, dass er vollständig nach unten gleitet. Verriegeln Sie ihn anschließend durch Drehen im Uhrzeigersinn, bis er einrastet. Zum Abnehmen des Behälters gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor.

Aufsetzen und Abnehmen des Deckels (**C**)

Nehmen Sie den Deckel nur ab bzw. setzen Sie ihn nur auf, wenn sich der Drehregler **A1** in der Stellung 0 (AUS) befindet. Setzen Sie den Deckel so auf den Behälter **B**, dass die Aussparung an seinem Rand genau über den hervorstehenden Teil am Rand des Behälters greift. Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn, bis der Sicherungsvorsprung in die Verriegelung der Sicherheitsvorrichtung **A3** und der Arretiervorsprung in die Aussparung im Behältergriff einrastet. Gehen Sie bei diesem Vorgang besonders sorgfältig vor. Der Deckel ist nun in der richtigen Position verriegelt und die Antriebseinheit **A** kann in Betrieb genommen werden. Zum Abnehmen des Deckels gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor.

Einfüllöffnung (**C2**)**, Stopfer** (**C3**)

Über die Einfüllöffnung können während des Betriebs der Antriebseinheit **A** Flüssigkeiten oder feste Zutaten in den Behälter **B** gegeben werden. Verwenden Sie den Stopfer **C3**, um die Lebensmittel in der Einfüllöffnung nach nach unten zu schieben und gegebenenfalls auch als Messbecher zum Dosieren der Zutaten.

IV. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

Hackmesser (**D**)

Zum Zerkleinern, Hacken, Mixen und Mischen aller Arten von Obst, Gemüse und Fleisch, das von Knochen, Sehnen und Haut befreit wurde, sowie zur Zubereitung von Püree. Verwenden Sie das Messer nicht zur Verarbeitung dünnflüssiger Teige.

Zusammenbau

Halten Sie das Messer am oberen Kunststoffteil fest, setzen Sie es mit der mittleren Öffnung auf die Welle **A2** und lassen Sie es bis zum Anschlag an der Welle hinabgleiten. Zum Herausnehmen des Messers gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor. Setzen Sie das Messer (ohne Schutz **D1**) stets in den Behälter ein, bevor Sie die Zutaten hineingeben.

Verwendung

Einstellung des Reglers **A1**: Geschwindigkeitsstufe I-II oder Stellung **P** verwenden.

Empfehlungen

- Schneiden Sie die Lebensmittel vorher in Würfel von ungefähr 30 × 30 × 30 mm. Zerkleinern oder hacken Sie kein gefrorenes Fleisch.
- Verwenden Sie zum groben bis mittelfeinen Zerkleinern beziehungsweise Hacken, beispielsweise von Zwiebeln, die Stellung P. In der Regel genügen 5–10 kurze Impulse.
- Arbeiten Sie beim Zerkleinern von Hartkäse (idealerweise gekühlt) oder Schokolade nur kurz. Die Zutaten erwärmen sich beim Zerkleinern stark, werden weich und können Klumpen bilden.

Knethaken (**E**)

Kneten: Mürbe und leichtere Teige

Zusammenbau

Setzen Sie den Aufsatz mit der mittleren Öffnung auf die Welle **A2** und lassen Sie ihn bis zum Anschlag an der Welle hinabgleiten. Zum Herausnehmen des Aufsatzes gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor. Setzen Sie den Knethaken stets in den Behälter ein, bevor Sie die Zutaten hineingeben.

Verwendung

Einstellung des Reglers **A1**: Geschwindigkeitsstufe I-II oder Stellung P verwenden (je nach Konsistenz des Teigs).

Empfehlungen

- Verarbeiten Sie größere Teigmengen in mehreren Portionen. Bereiten Sie keinesfalls mehr als vier Portionen hintereinander zu. Legen Sie vor der nächsten Verwendung eine Pause von mindestens 30 Minuten ein.
- Verwenden Sie zum Kneten Zutaten mit Raumtemperatur. Lösen Sie die Hefe vorher in lauwarmer Milch oder lauwarmem Wasser auf. Sobald der Teig die Form einer Kugel angenommen hat, beenden Sie den Knetvorgang nach Bedarf. Lassen Sie den Teig gegebenenfalls entsprechend dem Rezept gehen.

Reibscheiben (**F**, **G**, **H**, **I**)

Die Reibscheiben könne zum Hacken, Schneiden, Raspeln und Schälen nahezu aller Obst- und Gemüsesorten verwendet werden. In Scheiben können u. a. Karotten, Kartoffeln, Kohl, Gurken, Zucchini, Rote Bete, Pilze, Zwiebeln usw. geschnitten werden. Die Schneide-/ Raspelscheibe verwenden Sie zur Verarbeitung von Obst, Gemüse, Käse und Lebensmitteln mit ähnlicher Konsistenz. Die Raspelscheibe (**I**) verwenden Sie zur Verarbeitung von Parmesan und Kartoffeln für die Zubereitung von Kartoffelklößen oder Kartoffelpuffern.

Zusammenbau

Setzen Sie die gewählte Reibscheibe mit der zentralen Öffnung auf die Welle **A2** (Schneide nach oben) und lassen Sie es bis zum Anschlag an der Welle hinabgleiten. Doppelseitige Scheiben müssen immer mit der Seite, die verwendet werden soll, nach oben eingesetzt werden. Setzen Sie das Reibscheibe stets in den Behälter ein, bevor Sie die Zutaten hineingeben. Zum Herausnehmen des Reibscheibe gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor.

Verwendung

Einstellung des Reglers **A1**: Geschwindigkeitsstufe I-II.

Empfehlungen

- Geben Sie die Lebensmittel nach und nach und gleichmäßig ein.
- Bei der Verarbeitung größerer Mengen Lebensmittel prüfen Sie, ob sich diese unter oder über der Scheibe ansammeln. Entleeren Sie den Behälter regelmäßig.
- Geben Sie die zu verarbeitenden Lebensmittel stets erst nach dem Einsetzen der Reibscheibe hinzu.
- Schneiden Sie große Stücke vorher so zu, dass sie in die Einfüllöffnung passen.
- Schieben Sie die Lebensmittel in der Einfüllöffnung immer mit dem Stopfer nach, und zwar langsam und ohne großen Druck nach unten.
- Schneiden Sie die Lebensmittel nicht zu fein. Füllen Sie die Öffnung über die gesamte Länge ausreichend. Dadurch verhindern Sie, dass die Lebensmittel während der Verarbeitung zur Seite ausweichen.
- Falls die Lebensmittel grob gerieben werden (z. B. Paniermehl), verwenden Sie für eine feinere Zerkleinerung das Hackmesser.
- Für weichere Lebensmittel wie z. B. Gurken empfehlen wir eine niedrige Geschwindigkeit I. Für härtere Lebensmittel wie Karotten oder Hartkäse wählen Sie die höhere Geschwindigkeitsstufe II.
- Beim Reibscheiben oder Granulieren weicher Zutaten verwenden Sie eine niedrige Geschwindigkeit, damit die Zutaten nicht zu Brei werden.
- Wenn Sie Hartkäse oder Schokolade reiben, arbeiten Sie nur kurz. Die Zutaten erwärmen sich beim Zerkleinern übermäßig, beginnen weich zu werden und können verklumpen.
- Schneiden Sie Kohl vor dem Hobeln in Stücke und entfernen Sie den Strunk.
- Bei Verwendung der Schneid-Reibscheibe legen Sie dünne bzw. schmale Lebensmittel horizontal ein.
- Beim Schneiden oder Reiben sind die verarbeiteten Stücke kürzer, wenn sie vertikal statt horizontal eingelegt wurden.
- Heben Sie nach Abschluss der Verarbeitung den Stopfer mehrmals an und setzen Sie ihn wieder auf. Dies kann helfen, die auf der Schneid-Reibscheibe haftende Lebensmittelmenge zu reduzieren.

- Falls der Reibaufsatz verstopft, schalten Sie die Antriebseinheit aus, zerlegen Sie den Aufsatz und reinigen Sie ihn.
- Aufgrund unterschiedlicher Größen und Formen der Lebensmittel bleibt nach dem Gebrauch stets eine gewisse Menge Restmaterial auf der Reibscheibe oder in den Lebensmitteln zurück (z. B. unregelmäßige Stücke). Das ist völlig normal und stellt keinen Reklamationsgrund für den Gerät dar.

V. VERWENDUNGSTABELLE VON GERÄT UND ZUBEHÖR

Betrachten Sie die nachfolgenden Tipps als Beispiele und Inspiration. Deren Zweck ist nicht die Gewährleistung einer vollständigen Anleitung, sondern das Aufzeigen von Möglichkeiten verschiedener Verarbeitungen von Lebensmitteln. Wählen Sie die Menge der zu verarbeitenden Lebensmittel so, dass das maximale Fassungsvermögen des Behälters, das durch eine Markierung angegeben ist (Rohstoffe **MAX.LEVEL**, Flüssigkeiten **MAX. LIQUID FILL**), (Abb. 3) nicht überschritten wird. Eine größere Menge von zu verarbeitenden Lebensmitteln muss in mehrere Füllungen geteilt werden und der Inhalt des Behälters kontrolliert werden. Wir empfehlen von Zeit zu Zeit die Arbeit zu unterbrechen, das Gerät auszuschalten und eventuelle Lebensmittel zu entfernen, die anhaften. Die angegebenen Zubereitungs- (Verarbeitungs-) zeiten sind nur ungefähre Werte. Sie hängen von der Menge, der Art und der Qualität der verwendeten Zutaten ab und bewegen sich im Bereich von Sekunden bis Minuten (siehe Tabelle).

Zubehör	Lebensmittel		Max. Menge (g)	Zeit (Sek.)	Geschwindigkeit
Hackmesser (**D**)	Fleisch (Rind, Schwein), Fisch		250 g	15 - 30	I-II
Knethaken (**E**)	Gesamtvolumen	Mehl	250 g	60	I-II, P (je nach Konsistenz des Teigs, damit das Kneten so effektiv wie möglich ist). Verarbeiten, bis eine glatte, geschmeidige Teigkugel entsteht. Von Hand nachkneten.
		Salz	5 g		
		Hefe	3 g		
		Zucker	2 g		
		Wasser	150 g		
		Schmalz	50 g		
		Gesamtvolumen	460 g		
Reibscheiben: fein, grob / zum Schneiden in Scheiben, zum Zerkleinern (**F**, **G**, **H**, **I**)	Möhre		500 g	30	II
	Gurke		500 g	30	I
	Kohl		500 g	30	I
	Kartoffeln (roh)		500 g	30	II
	Käse		500 g	30	II

VI. WARTUNG

Ziehen Sie vor jeder Handhabung des Geräts den Netzstecker aus der Steckdose! Verwenden Sie keine scheuernden oder aggressiven Reinigungsmittel (z. B. scharfe Gegenstände, Schaber, Verdünnungsmittel oder andere Lösungsmittel)! Reinigen Sie die Antriebseinheit **A** mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel. Reinigen Sie sämtliches Zubehör unmittelbar nach dem Gebrauch in heißem Wasser mit etwas Spülmittel; das Zubehör kann auch in der Spülmaschine gereinigt werden. **Gehen Sie bei des Messers und der Reibscheiben und Reibscheiben besonders vorsichtig vor!**

Achten Sie darauf, dass die Schneidkanten des Zubehörs nicht mit harten Gegenständen in Berührung kommen, da sie dadurch stumpf werden und ihre Wirksamkeit beeinträchtigt wird. Einige Zutaten können das Zubehör verfärben. Diese Verfärbung hat jedoch keinen Einfluss auf die Funktion des Geräts und stellt keinen Grund für eine Reklamation dar. In der Regel verschwindet die Verfärbung nach einiger Zeit von selbst. Trocknen Sie Kunststoffteile niemals über einer Wärmequelle, z. B. einem Ofen oder einem Elektro- bzw. Gasherd. Achten Sie darauf, dass die Auflageflächen sauber und funktionsfähig sind.

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.

VII. LAGERUNG

Bewahren Sie die Zubehörteile **E**, **F**, **G**, **H** und **I** in der Schutzhülle **J** auf. Lagern Sie das Gerät einschließlich sämtlichen Zubehörs ordentlich gereinigt an einem trockenen, staubfreien und sicheren Ort, außerhalb der Reichweite von Kindern und unbefugten Personen.

VIII. UMWELTSCHUTZ



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

IX. TECHNISCHE DATEN

Spannung (V) / Leistungsaufnahme (W)	auf dem Typschild des Geräts aufgeführt
Gewicht (kg)	2,79
Volumen des Behälters (l)	2
Gerät der Schutzklasse	II.
Die Leistungsaufnahme im ausgeschalteten Zustand beträgt	< 0,3 W
Geräuschpegel	85 dB(A) re 1 pW

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

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

WARNHINWEISE UND SYMBOLE AUF DEM GERÄT, DER VERPACKUNG ODER IN DER BEDIENUNGSANLEITUNG

	HOUSEHOLD USE ONLY. DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS. MAX.LEVEL, MAX.LIQUID FILL Nur für die Verwendung im Haushalt. Nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen. Maximaler füllstand. Maximale flüssigkeitsfüllmenge.
 	**TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY.** Erstickungsgefahr. Verwenden Sie diesen Beutel nicht in Wiegen, Kinderbetten, Kinderwagen oder Kindergittern. Legen Sie den PE-Beutel außerhalb der Reichweite von Kindern ab. Der Beutel ist kein Spielzeug.
	HINWEIS
	Es darf nicht mit dem Siedlungsabfall entsorgt werden
	Lesen Sie die Bedienungsanleitung
	Lebensmittelkontaktmaterial

© DATE 19/08/2026
e.č. 69/2026

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

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

22
PAP