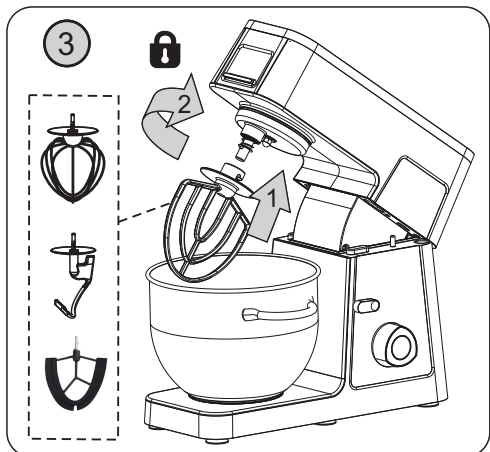
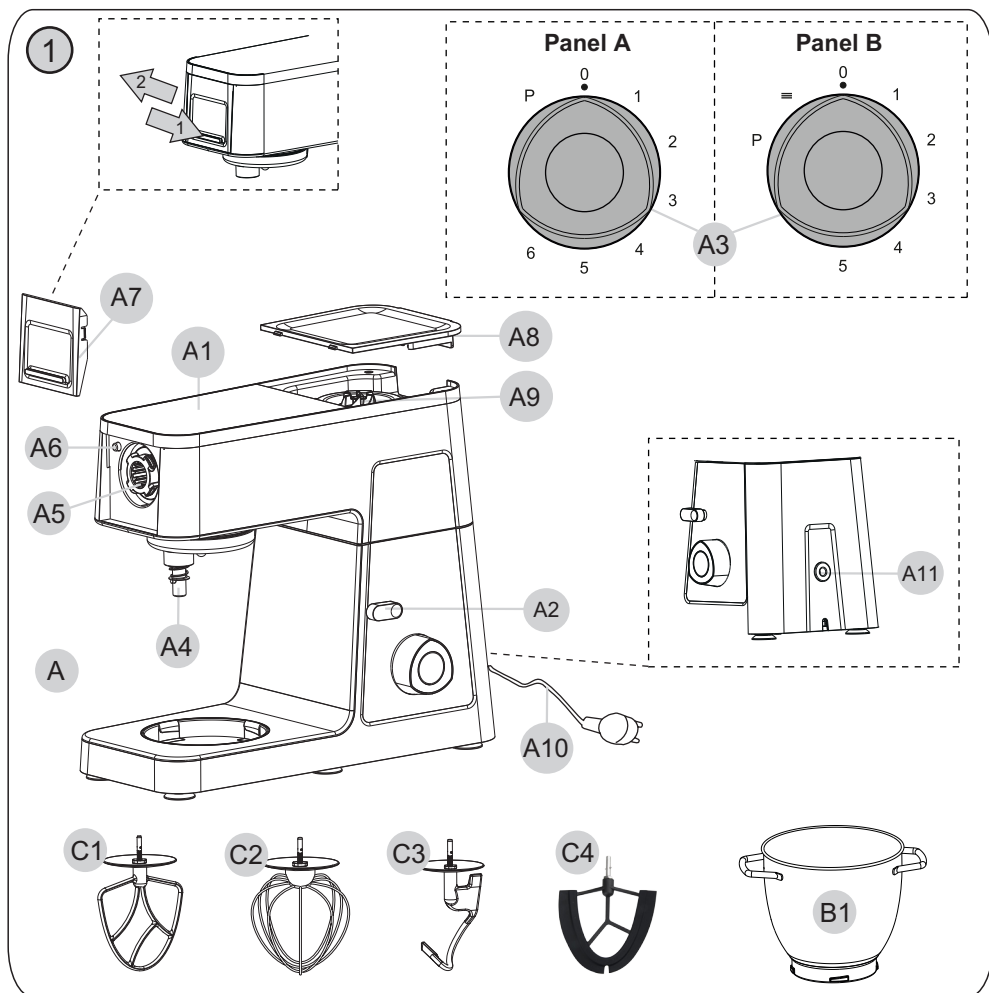


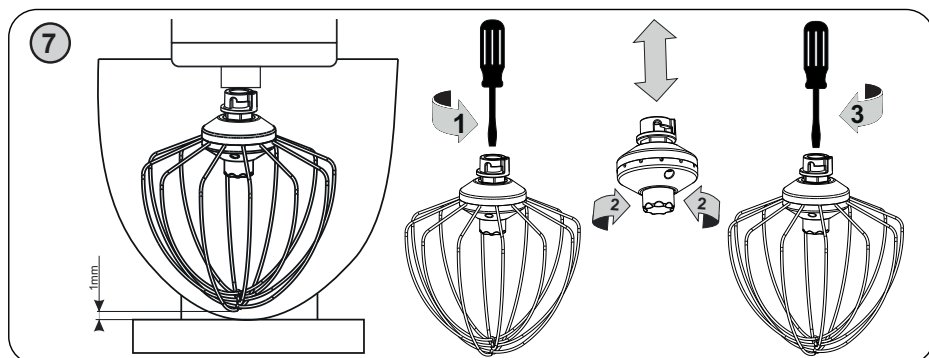
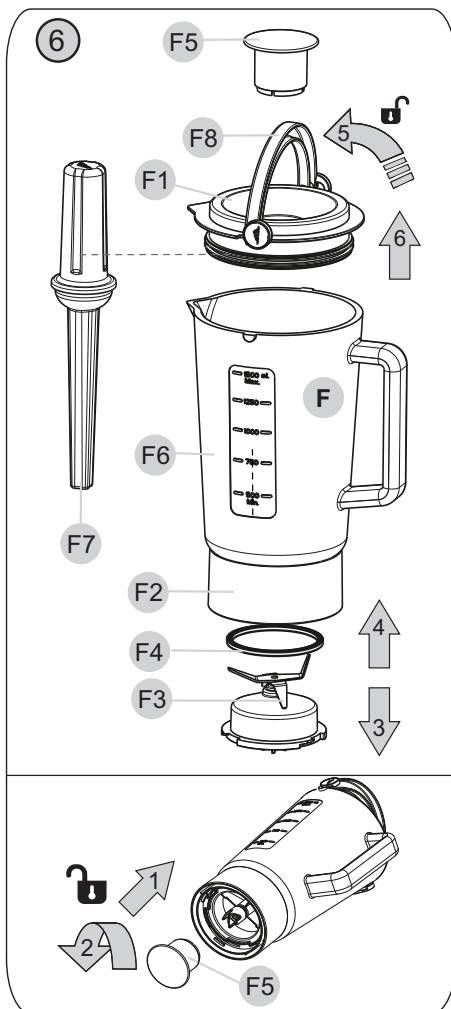
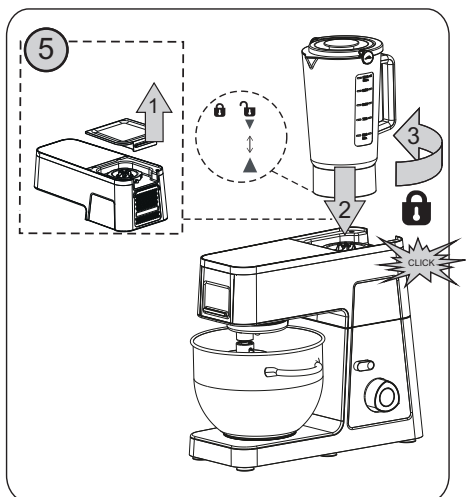
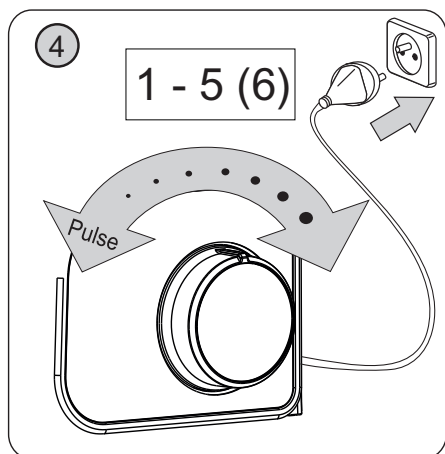


<i>Kuchyňský robot • NÁVOD K OBSLUZE</i>	CZ	5-17
<i>Kuchynský robot • NÁVOD NA OBSLUHU</i>	SK	18-30
<i>Food Processor • USER MANUAL</i>	EN	31-42
<i>Konyhai robotgép • HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ</i>	HU	43-55
<i>Robot kuchenny • INSTRUKCJA OBSŁUGI</i>	PL	56-68
<i>Küchenmaschine • BEDIENTUNGSANLEITUNG</i>	DE	69-82

GUSTUS V







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

CZ – KUCHYŇSKÝ ROBOT

I. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ	5
II. PŘÍPRAVA A POUŽITÍ	7
III. 1) KUCHYŇSKÝ ROBOT A PŘÍSLUŠENSTVÍ	7
III. 2) ŠLEHACÍ, MÍŠICÍ METLA, HNĚTACÍ HÁK	12
III. 3) SKLENĚNÝ MIXÉR (F)	13
IV. TABULKA POUŽITÍ SPOTŘEBIČE A PŘÍSLUŠENSTVÍ	14
V. ÚDRŽBA	15
VI. SKLADOVÁNÍ	16
VII. EKOLOGIE	16
VIII. TECHNICKÁ DATA	16

SK – KUCHYNSKÝ ROBOT

I. BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA	18
II. PŘÍPRAVA A POUŽITIE	20
III. 1) KUCHYNSKÝ ROBOT A PŘÍSLUŠENSTVO	21
III. 2) ŠLAHACIA, MIEŠACIA METLA, HNĚTACÍ HÁK	25
III. 3. SKLENENÝ MIXÉR (F)	26
IV. TABUĽKA POUŽITIA SPOTREBIČA A PŘÍSLUŠENSTVA	27
V. ÚDRŽBA	28
VI. SKLADOVANIE	29
VII. EKOLÓGIA	29
VIII. TECHNICKÉ ÚDAJE	29

EN – FOOD PROCESSOR

I. SAFETY NOTICE	31
II. PREPARATION AND USE	33
III. 1) FOOD PROCESSOR AND ATTACHMENTS	33
III. 2) WHIPPING, MIXING WHISK, KNEADING HOOK	37
III. 3) GLASS BLENDER (F)	39
IV. TABLE OF APPLIANCE USE AND ATTACHMENTS	40
V. MAINTENANCE	41
VI. STORAGE	42
VII. ENVIRONMENT	42
VIII. TECHNICAL DATA	42

HU – KONYHAI ROBOTGÉP

I. BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉS	43
II. ELŐKÉSZÍTÉS ÉS HASZNÁLAT	45
III. 1) KONYHAI ROBOT, TARTOZÉK	46
III. 2) HABVERŐ, KEVERŐLAPÁT, DAGASZTÓ HOROG	50
III. 3) ÜVEGES MIXER (F)	51
IV. HASZNÁLAT ÉS TARTOZÉKOK TÁBLÁZATA	53
V. KARBANTARTÁS	53
VI. TÁROLÁS	54
VII. KÖRNYEZETVÉDELEM	54
VIII. MŰSZAKI ADATOK	55

PL – ROBOT KUCHENNY

I. UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA	56
II. PRZYGOTOWANIE I UŻYCIE	58
III. 1) ROBOT KUCHENNY I AKCESORIA	58
III. 2) KOŃCÓWKI DO UBIJANIA, MIESZANIA, DO ZAGNIATANIA CIASTA	63
III. 3) MIKSER SZKLANY (F)	64
IV. TABELKA UŻYCIA URZĄDZENIA I AKCESORIÓW	65
V. KONSERWACJA	66
VI. PRZECHOWYWANIE	67
VII. EKOLOGIA	67
VIII. DANE TECHNICZNE	68

DE – KÜCHENMASCHINE

I. SICHERHEITSHINWEISE	69
II. VORBEREITUNG UND BENUTZUNG	71
III. 1) KÜCHENMASCHINE UND ZUBEHÖR	72
III. 2) SCHLAGBESEN, MIXBESEN, KNETHAKEN	76
III. 3) GLASMIXER (F)	78
IV. VERWENDUNGSTABELLE VON GERÄT UND ZUBEHÖR	79
V. WARTUNG	80
VI. LAGERUNG	81
VII. UMWELTSCHUTZ	81
VIII. TECHNISCHE DATEN	82

eta 5128

GUSTUS V

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 zanechte spotřebič do odborného servisu k prověření jeho bezpečnosti a správné funkce.
- Při manipulaci s příslušenstvím, zvláště při jeho nasazování a vyjímání z nádob a při jeho čištění, postupujte opatrně, některé příslušenství je ostré. Při nesprávném používání spotřebiče, které není v souladu s návodem k obsluze, existuje riziko poranění.
- Spotřebič, jeho kabel ani zástrčku nikdy neponořujte do vody (ani částečně). Zároveň zabraňte jejich políti.
- 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 mokřima rukama a taháním za napájecí přívod!

- Robot je vybaven elektronickým regulátorem rychlosti, který udržuje rychlost při různém zatížení. Proto můžete za provozu slyšet určité odchylky rychlosti - jedná se o normální jev.
- Je-li spotřebič v činnosti, zabraňte v kontaktu s ním domácím zvířatům, rostlinám a hmyzu.
- Při prvním zapnutí se může objevit krátké a mírné zakouření nebo zápach, tato skutečnost není závadou a není důvodem k reklamaci spotřebiče.
- Kontrolujte spotřebič po celou dobu přípravy potravin!
- Na spotřebič neodkládejte žádné předměty.
- Spotřebič používejte pouze v pracovní poloze na místech, kde nehrozí jeho převrnutí a v dostatečné vzdálenosti od předmětů (jako jsou např. záclony, závěsy, atd.), tepelných zdrojů (např. **krb, kamna, sporák, vařič, radiátory, horkovzdušné trouby, grily**) a vlhkých povrchů (např. **dřezy, umyvadla**).
- Tento spotřebič není určen pro venkovní použití.
- Spotřebič nesmí být používán ve vlhkém nebo mokřém 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 substancí!
- Využívejte vždy jen jednu funkci spotřebiče, nikdy nespouštějte více funkcí současně (např. zpracování potravin v míse **B1** a současně v mixéru **F**).
- Nikdy během chodu spotřebiče nevstávejte prsty do plnicího otvoru a nepoužívejte těžší vidličku, nůž, lžici apod. K tomuto účelu používejte pouze příložené péčovadlo.
- Nepřekračujte maximální dobu nepřetržitého chodu spotřebiče, viz tabulku! Maximální doba zpracování je **30** minut. Poté dodržte pauzu cca **30** minut nutnou k ochlazení pohonné jednotky.
- Před každým připojením spotřebiče k el. síti zkontrolujte, zda je vypnutý.
- Spotřebič je vybaven vratnou tepelnou pojistkou, která přeruší při přetížení chod spotřebiče. Pokud k takovému stavu dojde, regulátor rychlosti vraťte na **0**. Spotřebič odpojte od el. sítě a nechte jej zcela vychladnout. Poté by měl být spotřebič opět funkční. Pokud se tak nestane, obraťte se na autorizovaný servis.
- Pracovní nástavce nelze z hlediska bezpečnosti vyměnit za chodu pohonné jednotky.
- Začně-li příslušenství nadměrně vibrovat, snižte rychlost nebo jej zcela vypněte a odeberte část suroviny.
- Pokud se zpracovávané potraviny začnou zachycovat na příslušenství (např. šlehací metlách, hnětacích hákách, noži mixéru), víku nebo nádobě, spotřebič vypněte a příslušenství opatrně očistěte stěrkou.
- Příslušenství nezasouvejte do žádných tělesných otvorů.
- Příslušenství sestavte přesně podle pokynů v návodu k obsluze, jakékoli jiné kombinace sestavení nejsou z hlediska správné funkce přípustné!
- Než odejmete příslušenství z pohonné jednotky nechte rotující části úplně zastavit.
- Při upevňování nebo odnímání mísy nevyvíjejte příliš velký tlak na držadla.
- Nejdříve robot vypněte a teprve poté odklopte jeho multifunkční hlavu.
- **POZOR** – Spotřebič není určen pro činnost prostřednictvím vnějšího časového spínače, dálkového ovládání nebo jakékoli jiné součásti, která spíná spotřebič automaticky, protože existuje nebezpečí vzniku požáru, pokud by byl spotřebič zakryt nebo nesprávně umístěn v okamžiku uvedení spotřebiče do činnosti.
- Dbejte na to, aby se Vaše vlasy, oděv a doplňky nedostaly do nebezpečné blízkosti rotujících částí, na které by mohly být namotány!
- Nikdy neodklápějte multifunkční hlavu, je-li nasazen přídatný strojek.
- Nezvedejte a nepřenášejte robot za držadla mísy.

- Napájecí přívod nesmí být poškozen ostrými nebo horkými předměty, otevřeným plamenem a nesmí se ponořit do vody ani ohýbat přes ostré hrany. Nikdy jej nepokládejte na horké plochy, ani jej nenechávejte viset přes okraj stolu nebo pracovní desky. Zavaděním, zakopnutím nebo zataháním za přívod např. dětmi může dojít k převržení či stažení spotřebiče a následně k vážnému zranění!
- Pokud nepoužíváte mixér, musí být kryt **A8** řádně upevněn.
- V případě opodstatněné potřeby použití prodlužovacího přívodu je nutné, aby nebyl poškozen a vyhovoval platným normám.
- Pravidelně kontrolujte stav napájecího přívodu spotřebiče.
- Dejte pozor, aby se napájecí přívod nedostal do kontaktu s rotující částí spotřebiče.
- Aby se zajistila bezpečnost a správná funkčnost přístroje, používejte jen originální náhradní díly a výrobcem schválené příslušenství.
- Tento spotřebič včetně jeho příslušenství používejte pouze pro účel, pro který je určen tak, jak je popsáno v tomto návodu. Spotřebič nikdy nepoužívejte pro žádný jiný účel.
- **VAROVÁNÍ:** Při nesprávném používání spotřebiče, které není v souladu s návodem k obsluze, existuje riziko poranění.
- Případné texty v cizím jazyce a obrázky uvedené na obalech, nebo výrobku, jsou přeloženy a vysvětleny na konci této jazykové mutace.
- Výrobce neručí za škody způsobené nesprávným používáním spotřebiče a příslušenství (např. **znehodnocení potravin, poranění o ostří nože, požár atd.**) a není odpovědný za spotřebič v případě nedodržení výše uvedených bezpečnostních upozornění.

Upozornění!

Nedílnou součástí tohoto návodu je také tabulka s obsahem balení  dle příslušného modelu robota a návod k příslušenství .

II. PŘÍPRAVA A POUŽITÍ

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

III. 1) KUCHYŇSKÝ ROBOT A PŘÍSLUŠENSTVÍ

Popis (obr. 1)

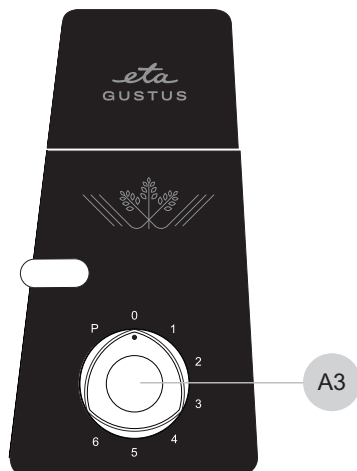
A1 – Multifunkční hlava (rameno)	A8 – Vrchní kryt
A2 – Uvolňovací páčka multifunkční hlavy	A9 – Vývod pro příslušenství (F)
A3 – Otočný regulátor rychlosti	A10 – Napájecí kabel
A4 – Spodní vývod pro nástavce (C1 – C4)	A11 – Zdířka připojení vakuovačky
A5 – Čelní vývod pro příslušenství	
A6 – Uvolňovací tlačítko	B1 – Nerezová mísa (5,5 l)
A7 – Přední kryt	

OVLÁDACÍ PANEL

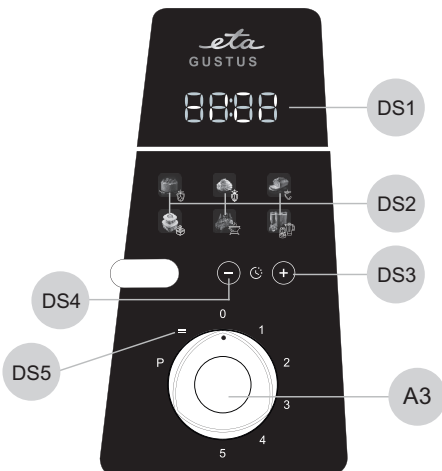
DS1 – Displej
 DS2 – Automatické programy
 DS3 – Zvýšení času (+ 30 sek.)

DS4 – Snížení času (- 30 sek.)
 DS5 – Poloha pro aktivaci automatického programu

Panel A



Panel B



Poznámka

- Jednotlivé modely **GUSTUS V** mají dvě varianty ovládacího panelu. Pokud váš robot obsahuje panel **A**, máte základní verzi, u které pouze regulujete rychlost zpracování. Modely, které obsahují panel **B**, mají přednastavené programy a možnost nastavení a sledování času zpracování.
- Program **P1** je nastaven na běžná lehká těsta. Vzhledem k rozmanitosti druhů surovin a délce jejich přípravy nemusí být vhodný pro všechny recepty. Pokud nejste s výsledkem pro svůj recept spokojeni, použijte místo něj ruční nastavení bez programu.
- Program **P3** je nastaven především na šlehání vaječných bílků. Pokud budete zpracovávat jiné suroviny, může být nutné upravit celkovou dobu a rychlost přípravy ručně bez programu.
- Program **P5** je nastaven na přípravu těžších chlebových těst (různé druhy mouky).
- Pokud bude konzistence smoothie u programu **P6** nevyhovující, zpracujte následně nápoj dle vašich preferencí bez automatického programu.
- Displej lze vypnout (zhasnout) pouze úplným vypnutím a vytažením z elektrické sítě.

Ikona DS2	Automatické programy			Přísl.
	Fáze	Čas (sek.)	Rychlost	
 lehká těsta (P1)	1. 2. 3. 4.	0-20 20-60 60-180 180-240 Celkový čas: 4 min.	1 2 3 4	C1/C2
 vakuování (P2)	1.	Dokud není dosaženo optimálního podtlaku (max. 2 minuty)	-	Vakuovací box + víko pro vakuování
 šlehání bílků (P3)	1. 2.	0-10 10-180 Celkový čas: 3 min.	4 max	C2
 marinování (P4)	1. 2. 3.	0-30 30-75 75-90 (Počet opakování cyklů 13x; celkový čas 19:30 min.)	vysávání udržování podtlaku odvzdušnění	Vakuovací box + víko pro marinování
 hnětení (P5)	1. 2. 3.	0-30 30-300 300-360 Celkový čas: 6 min.	1 2 1	C3
 smoothie (P6)	1. 2. 3. 4. 5. 6. 7.	0-15 15-20 20-50 50-55 55-60 60-90 90-95 Celkový čas: 1:35 min.	3 postupné zvyšování na max. max. 2 postupné zvyšování na max. max. 1	F
	Nastavení času zpracování		Zvýšení času o 30 sek.	
			Snížení času o 30 sek.	

OVLÁDÁNÍ KUCHYŇSKÉHO ROBOTA

VYKLOPENÍ/SKLOPENÍ MULTIFUNKČNÍ HLAVY (OBR. 2)

Pootočením uvolňovací páčky **A2** dolů zvednete hlavu směrem nahoru (v zapnutém stavu zobrazí displej **END**). Opětovným pootočením uvolňovací páčky **A2** a stlačením směrem dolů hlavu sklopíte.

POJISTKA NÁSTAVCŮ MULTIFUNKČNÍ HLAVY

Pro demontáž a odejmutí nastavců z čelního vývodu **A5** pro příslušenství postupujte opačným způsobem, než při jejich instalaci. Před odejmutím z hlavy pohonné jednotky je však nutné nejprve stisknout uvolňovací tlačítko **A6**.

ZAPNUTÍ/VYPNUTÍ ROBOTA

Před zapnutím zasuňte vidlici napájecího kabelu **A10** do el. zásuvky. V případě modelu s panelem **B** se rozsvítí displej a tlačítka automatických programů **DS2**. Samotné základní spuštění pak provedete otočením regulátoru rychlosti **A3**. Po ukončení zpracování robot vždy vypnete otočením regulátoru do polohy **0** a odpojte od el. sítě.

ZÁKLADNÍ OVLÁDÁNÍ

A) PANEL A

Pootočením regulátoru rychlosti **A3** zvolte některou z rychlostí v rozsahu **1 - 5 (6)**. Pro krátkodobé spuštění nejvyšší rychlosti **(6)** 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.

B) PANEL B

Pootočením regulátoru rychlosti **A3** zvolte některou z rychlostí v rozsahu **1 - 5**. Pro krátkodobé spuštění nejvyšší rychlosti **(5)** 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 **(≡)** a otáčení se zastaví. Následně otočte regulátor do polohy **0**.

Jakmile se robot spustí, displej začne zobrazovat dobu chodu aktuálního zpracování.

FUNKCE AUTOMATICKÝCH PROGRAMŮ

Robot disponuje 6 automatickými programy, jejichž parametry jsou uvedeny v tabulce výše.

Před aktivací programu se ujistěte, že:

- a) suroviny pro zpracování jsou připraveny v dané nádobě / příslušenství
- b) multifunkční rameno **A1** je uzavřené (v pracovní pozici)
- c) příslušenství odpovídající danému programu je nasazené, nebo připojené

Pro aktivaci programu zvolte dotykem jeho ikonu. Na panelu zůstane svítit pouze tato ikona a displej **DS1** zobrazí dobu trvání zvoleného programu (opětovným stisknutím stejné ikony odejdete z programové nabídky a vrátíte se do základního zobrazení). Nyní program spusťte nastavením regulátoru **A3** do polohy **(≡)**. Displej **DS1** zobrazí postupný odpočet zbývajících času programu. Jakmile dojde k uplynutí přednastavené doby, robot se vypne a displej zobrazí **END**.

Poznámka

- Jelikož je doba programu **vakuování P2** proměnlivá, zobrazí displej po zvolení a při funkci tohoto programu pouze nápis **VACU**.
- Programy lze ukončit nastavením regulátoru **A3** do polohy **0** (Rovněž pro další aktivaci programů po skončení programu je nutné nejprve nastavit regulátor **A3** do polohy **0**).
- Pokud budete chtít v průběhu nastavování změnit výběr programu, klikněte na ikonu požadované funkce.

- Odklopením ramene **A1**, nebo dotykem na aktivní ikonu programu **DS2**, ukončíte činnost robota. Na displeji se zobrazí nápis END a začnou blikat ikony **DS2** - dokud regulátor **A3** nevrátíte do polohy **0**.

FUNKCE ČASOVAČE

Stisknutím tlačítek **DS3** přidejte (+) nebo **DS4** uberte (–) v kroku po 30 sek. požadovanou dobu zpracování surovin. Poté pomocí otočného regulátoru **A3** nastavte požadovanou rychlost. Robot zahájí činnost a po uplynutí nastavené doby se vypne (zazní zvukový signál a displej zobrazí **END**).

Poznámky

- Maximální nastavení doby chodu je 10 minut. V průběhu odpočtu nelze čas průběžně měnit.
- U automatických programů čas nelze měnit.
- Po odklopení multifunkčního ramene dojde k přerušení práce a pracovní čas se resetuje (program se ukončí). Displej **DS1** zobrazí **END** (všechny ikony blikají).
- Pro opětovné zapnutí je nutné po ukončení odpočtu otočit regulátor **A3** do vypnuté polohy (**0**).

FUNKCE VAKUOVÁNÍ

Robot disponuje dvěma základními funkcemi pro vakuování: **vakuování P2** a **marinování P4**.

Vakuování P2 - Odsávací hadičku připojte do zdířky **A11** a ke kompatibilnímu příslušenství. Poté zvolte a spusťte automatický program podle informací výše. Jakmile vakuovačka dosáhne podtlaku cca 50 kPa, odsávání se ukončí. Pokud není z nějakého důvodu možné cílového podtlaku dosáhnout do 2 minut, odsávání se taktéž přeruší.

Upozornění

- Vedle dodaného příslušenství naleznete další kompatibilní příslušenství k vakuovačce specifikované v dokumentu **>tabulka s obsahem balení TAB<**.
- Časy příprav (zpracování) závisí na množství, druhu a kvalitě použitých substancí, standardně se však pohybují v jednotkách minut.

ZVUKOVÁ SIGNALIZACE

Stisknutí některého z tlačítek ovládacího panelu, nebo např. ukončení zpracování je provázeno zvukovým signálem. Pokud chcete tuto signalizaci vypnout (nebo zpět zapnout), stiskněte dlouze na dobu 5 sekund obě tlačítka **DS3** a **DS4**.

Pohotovostní režim

Po 10 min. nečinnosti se robot přepne do režimu spánku - displej zobrazí "--". Režim opusťte otočením regulátoru, dotykem libovolné ikony, nebo odklopením ramene.

III. 2) ŠLEHACÍ, MÍSÍCÍ METLA, HNĚTACÍ HÁK

Popis (obr. 1)

C1 – Mísící metla

C2 – Šlehací metla (drátová)

C3 – Hnětací hák

C4 – Flexi metla (gumová)

Bezpečnostní upozornění a doporučení

- Vzhledem k velikosti pracovní mísy vezměte na vědomí, že spotřebič nedokáže dostatečně vyšlehat/uhníst velmi malé množství surovin. Pro optimální výsledek zvolte suroviny o celkové hmotnosti min. 300 g (při zhotovení sněhu z vaj. bílku min. 1 vejce).
- Mísu nikdy zcela nenaplňujte vodou či jinou tekutinou. Respektujte maximální povolenou kapacitu (viz tabulka použití, kap. IV.).
- Při odklápění multifunkční hlavy kontrolujte / brzděte její pohyb rukou.

SESTAVENÍ PRO PRÁCI S NÁSTAVCI

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

NASTAVENÍ OPTIMÁLNÍ VÝŠKY NÁSTAVCE C2 (OBR. 7)

Pokud metla **C2** naráží na dno mísy nebo nedosahuje na suroviny na dně mísy, je nutné nastavit její správnou výšku. **Postupujte následovně:** Nejprve do robota vložte metlu, prázdnou mísu a multifunkční hlavu **A1** sklopte do pracovní polohy. Zkontrolujte / odhadněte vzdálenost metly ode dna mísy. Odejměte metlu z hlavy robota, pomocí vhodného nástroje (křížového šroubováku) povolte zajišťovací šroub o cca 1 otáčku (šipka 1). Následně seřídte výšku nástavce otáčením regulační koncovky. Otáčením koncovky proti směru hodinových ručiček výšku snižujete, otáčením po směru hodinových ručiček výšku zvyšujete (šipky 2). Upevňovací koncovka se bude k metle přibližovat nebo oddalovat (jedno kompletní otočení o 360° odpovídá 2 mm). Metla by měla být co nejbližší dnu mísy, ale nesmí se ji dotýkat. Po nastavení výšky přiměřenou silou řádně utáhněte zajišťovací šroub (šipka 3).

POUŽITÍ

A) Šlehání



- Šlehací metlu **C2** použijte pro šlehání šlehačky, vajec, vaječných bílků.
- V závislosti na množství, druhu a kvalitě potravin přizpůsobujte rychlost zpracování v rozsahu **1 - 5 (6)**.
- Maximální množství surovin určených na jednu dávku je 1,2 l.
- Nikdy šlehací metlu nepoužívejte k hnětení těžkých těst nebo mísení lehkých těst!

B) Mísení / šlehání flexi



- Mísící metlu **C1** použijte pro lehká těsta, dortové směsi, sušenky, polevy, náplně, bramborové kaše apod.



- Šlehací flexi metlu **C4** použijte pro šlehání dezertových krémů, instantních pudinků, majonéz, piškotového těsta apod.
- V závislosti na množství, druhu a kvalitě potravin přizpůsobujte rychlost zpracování v rozsahu **1 - 4**.

- Maximální množství zpracovávaného množství přísad na jednu dávku je cca 2,5 kg.
- Mísící metlu nikdy nepoužívejte k hnětení těžkých těst!

Poznámka

- Flexi metlu používejte pouze se surovinami v míse. Použití bez surovin mohou doprovázet nepříznivé (skřípavé) zvuky, kterým však lze zamezit trochou oleje.

C) Hnětení

3

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

III. 3) SKLENĚNÝ MIXÉR (F)



Popis (obr. 6)

F1 – Víko nádoby

F2 – Podstavec mixéru

F3 – Nůž

F4 – Těsnění nože

F5 – Odnímatelná zátka

F6 – Skleněná nádoba

F7 – Pěchovadlo

F8 – Aretace

Bezpečnostní upozornění a doporučení

- Nenechávejte mixér v chodu bez vložených surovin!
- Pěchovadlo **F7** nikdy nepoužívejte samostatně bez víka **F1**.
- Do nádoby nikdy nevlévejte vroucí tekutiny, vysoká teplota by mohla způsobit její poškození nebo prasknutí skla. Před spuštěním vždy umístěte víko a zátku na nádobu. Nikdy neodnímejte víko nádoby **F1** za chodu pohonné jednotky.
- Než odejmete víko nebo nádobu mixéru, nechte rotující části úplně zastavit.
- Při mixování tekutin nikdy nedávejte větší množství, než je označeno na nádobě.
- Můžete zpracovávat také horké tekutiny až do teploty **80 °C**, např. omáčky, polévky.
- Nepoužívejte aretaci **F8** jako držadlo k přenášení mixéru.
- Mixér **F** používejte pouze řádně sestavený (včetně víka nádoby **F1**) a nasazený na vývodu **A9**.

SESTAVENÍ

Mixér sestavte a nasadte na vývod pro mixér **A9** podle obrázků 5 a 6 (při nasazování jej nejprve umístěte proti sesazovacím značkám (↶↷) a pak jej zamáčkněte a pootočením uzamkněte v koncové poloze). Do otvoru ve víku vložte buď zátku **F5** nebo pěchovadlo **F7**. Pro demontáž a odejmutí z vývodu postupujte opačným způsobem.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

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

Nádobu poté vypláchněte čistou vodou.

POUŽITÍ

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

Doporučená rychlost zpracování je na stupni **1 až 5 (6)**.

Tipy

- Za chodu lze přidávat pouze tekuté přísady (např. **voda, mléko, olej** atd.) otvorem ve víku.
- Pokud budete zpracovávat větší množství potravin, rozdělte si je do jednotlivých dávek tak, abyste nepřetížili pohonnou jednotku multifunkční hlavy.
- Pevnější substance rozkrájejte na malé kousky. Nůž **F3** by se zbytečně brzy otupil.
- Pokud chcete zpracovávat kostky ledu, neměly by jejich rozměry překročit 40 x 40 x 20 mm, jinak dojde k otupení nože **F3** nebo přetížení pohonné jednotky.
- U tekutin, které tvoří pěnu (např. mléko) nikdy nenaplňujte nádobu až po „**MAX**“, aby nedošlo k přetečení. V tomto případě doporučujeme množství max. **1 l**.
- Tvrdé suroviny (např. luštěniny, sójové boby apod.) před zpracováním namočte.

IV. TABULKA POUŽITÍ SPOTŘEBIČE A PŘÍSLUŠENSTVÍ

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

Příslušenství	Potravina	Max. množství	Čas (min)	Rychlost
Mísicí metla (C1) + Flexi metla (C4)	Mouka hladká	1000 g (1330 ml)	2 až 5	1 až 4
	Moučkový cukr	500 g (625 ml)		
	Mléko	400 ml		
	Vejce	8 ks (cca 360 ml)		
	Olej	250 ml		
	Celkový objem cca	3000 ml		
Šlehací metla (C2)	Smetana (včetně 38 % tuku)	1200 ml	10	1 - 5 (6)
	Bílek	15 ks	5	6

Řízení	Potravina	Max. množství	Čas (min)	Rychlost
Hnětací hák (C3) (recept na chleba / * bezlepkový)	Mouka	800 g	1 minutu na 1, potom vyšší rychlostí (max. 2) po dobu 4 minut	
	Sůl	8 g		
	Droždí	12 g / * 18 g		
	Cukr	8 g / * 0 g		
	Voda	465 g / * 280 g		
	Sádlo	8 g / * 0 g		
Mixér (F)	Mléko	1000 ml	2	1 - 5 (6)
	Mrkev (max. 4 cm)	250 g		
	Led (30 x 20 x 20 mm)	340 g		

V. ÚDRŽBA

Při údržbě a čištění nepoužívejte drsné a agresivní čisticí prostředky! Dbejte na to, aby dosedací plochy a těsnicí prvky příslušenství byly čisté a funkční. Pro čištění následujících dílů můžete použít myčku nádobí - příslušenství **B1, C1-C4**, celý mixér **F** kromě odnímatelného nože **F3**. Některé potraviny mohou určitým způsobem příslušenství zabarvit. To však nemá na funkci spotřebiče žádný vliv a není důvodem k reklamaci! Toto zabarvení obvykle za určitou dobu samo zmizí. Výlisky z plastu nikdy nesaďte nad zdrojem tepla (např. kamna, el./plynový sporák).

1) Multifunkční hlava a tělo robota A

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

2) Nerezová mísa B1

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

Poznámka

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

3) Šlehací/mísící metly a hnětací hák C1, C2, C3, C4

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

4) Mixér F

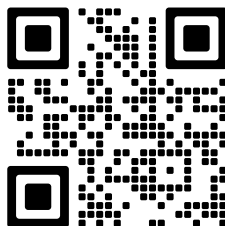
Příslušenství ihned po použití umyjte v horké vodě s přidavkem saponátu a nechte vyschnout. Nůž vyčistěte tak, že do nádoby nalijete cca 0,5 l čisté vody, spustíte spotřebič a několika pulzy jej zbavíte nečistot. V případě většího znečištění postup několikrát opakujte, nebo nalijte 1 l vody, přidejte malé množství saponátu a mixér zapněte na 1 minutu. Pro snadnější čištění můžete nůž **F3** vyjmout z podstavce mixéru **F2** podle obr. 6.

Postup pro výměnu těsnění

Postupujte podle obr. 6. Pokud je těsnění **F4** opotřebované nebo poškozené, nahradte je novým (shodného typu ETA512800260).

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.



VI. SKLADOVÁNÍ

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

VII. EKOLOGIE



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

VIII. TECHNICKÁ DATA

Napětí (V)	uvedeno na typovém štítku výrobku
Příkon (W)	uvedeno na typovém štítku výrobku
Hmotnost (kg)	cca 7,3
Objem mísy (l)	5,5
Objem nádoby mixéru (l)	1,5
Spotřebič třídy ochrany	II.
Příkon ve vypnutém stavu je (panel A)	<0,3 W
Příkon v stand-by (pohotovostním) režimu je (panel B)	< 0,5 W
Hlučnost: Deklarovaná hladina akustického výkonu je 86 dB(A) re 1pW	

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

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

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

Pouze pro použití v domácnosti. Neponořovat do vody nebo jiných tekutin.



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



POZOR: NEVSUNUJTE DO PROSTORU PRSTY ANI JINÉ PŘEDMĚTY



Čtěte návod k obsluze

eta 5128

GUSTUS V

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.
- Spotrebiče môžu používať osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadnému nebezpečenstvu.
- Ak je napájací prívod poškodený, musí byť prívod nahradený výrobcom, jeho servisným technikom alebo podobne kvalifikovanou osobou, aby sa tak zabránilo vzniku nebezpečnej situácie.
- Pred výmenou príslušenstva alebo prístupných častí, ktoré sa pri používaní pohybujú, pred montážou a demontážou, pred čistením alebo údržbou, alebo po ukončení práce, spotrebič vypnite a odpojte od el. siete vytiahnutím vidlice napájacieho prívodu z el. zásuvky!
- Vždy odpojte spotrebič od napájania, ak ho nechávate bez dozoru a pred montážou, demontážou alebo čistením.
- Nikdy spotrebič nepoužívajte, ak má poškodený napájací prívod alebo vidlicu, ak nepracuje správne, ak spadol na zem a poškodil sa alebo spadol do vody. V takýchto prípadoch zanezte spotrebič do odborného servisu na preverenie jeho bezpečnosti a funkcie.
- Pri manipulácii s príslušenstvom, zvlášť pri jeho nasadzovaní a vyberaní z nádob a pri jeho čistení, postupujte opatrne, niektoré príslušenstvo je ostré. Pri nesprávnom používaní spotrebiča, ktoré nie je v súlade s návodom na obsluhu, existuje riziko poranenia
- Spotrebič, jeho kábel ani zástrčku nikdy neponárajte do vody (ani čiastočne). Zároveň zabráňte ich poliatu.
- Vidlicu napájacieho prívodu nezasúvajte do elektrickej zásuvky a nevyťahujte ju z nej mokrými rukami a ťahaním za napájací prívod!

- Spotrebič je určený len pre použitie v domácnostiach a pre podobné účely (v obchodoch, kanceláriách a podobných pracoviskách, v hoteloch, motelloch a iných obytných prostrediach, v podnikoch zaisťujúcich nocľah s raňajkami v poľnohospodárstve)! Nie je určený pre komerčné použitie!
- Kuchynský robot je vybavený elektronickým regulátorom rýchlosti, ktorý má udržiavať rýchlosť pri rôznom zaťažení. Preto môžete za prevádzky počuť určité odchýlky rýchlosti spôsobené tým, že robot upravuje zvolenú rýchlosť podľa zaťaženia - jedná sa o normálny jav.
- Pri prvom zapnutí spotrebiča môže dôjsť k prípadnému krátkemu miernemu zadymeniu, čo nie je porucha a nie je to dôvod na reklamáciu spotrebiča.
- Kontrolujte spotrebič po celú dobu prípravy potravín!
- Na spotrebič neodkladajte žiadne predmety.
- Spotrebič používajte iba na miestach, kde nehrozí jeho prevrhnutie a v dostatočnej vzdialenosti od predmetov (ako sú napr. **záclony, závesy** atď.), tepelných zdrojov (napr. **kachlí, sporáka, radiátorov, teplovzdušnej rúry, grilu**) a vlhkých povrchov (**drezov, umývadiel** a pod.).
- Nepoužívajte spotrebič vonku.
- Spotrebič nesmie byť používaný vo vlhkom alebo mokrom prostredí a v akomkoľvek prostredí s nebezpečenstvom požiaru alebo výbuchu (priestory, kde sú skladované chemikálie, palivá, oleje, plyny, farby a ďalšie horľavé, prípadne prchavé, látky).
- Pred prípravou odstraňte z potravín prípadné obaly (napr. **papier, PE-vrečko**).
- Ak bol spotrebič skladovaný pri nižších teplotách, najskôr ho nechajte aklimatizovať.
- Nezapínajte spotrebič bez vložených substancií!
- Využívajte vždy len jednu funkciu spotrebiča, nikdy nespúšťajte viac funkcií súčasne (napr. spracovávanie potravín v nádobe **B1** a súčasne v mixéri **F**).
- Nikdy počas činnosti spotrebiča nevsúvajte prsty ani kuchynské náradie (lyžice, nože a pod.) do plniaceho otvoru. Na tento účel používajte výhradne priložené zatlačadlo.
- Neprekračujte maximálny čas nepretržitého chodu spotrebiča, pozri tabuľku! Nikdy však neprekračujte celkovú dobu nepretržitého chodu 30 minút. Po nej ponechajte robot aspoň 30 minút ochladieť.
- Pred každým pripojením spotrebiča do elektrickej siete skontrolujte, či je regulátor v polohe **0** (vypnuté).
- Spotrebič je vybavený vratnou tepelnou poistkou, ktorá pri preťažení preruší chod spotrebiča. Ak k takémuto stavu dôjde, regulátor rýchlosti vráťte na 0. Spotrebič odpojte od el. siete a nechajte ho úplne vychladnúť. Potom by mal byť spotrebič opäť funkčný. Ak sa tak nestane, obráťte sa na autorizovaný servis.
- Z bezpečnostných dôvodov nie je možné vymeniť pracovné nadstavce počas chodu pohonnej jednotky.
- Ak začne prístroj nadmerne vibrovať, znížte rýchlosť alebo ho úplne vypnite a odoberte časť surovín.
- Príslušenstvo nezasúvajte do žiadnych telesných otvorov.
- Príslušenstvo zložte presne podľa pokynov v návode na obsluhu, akékoľvek iné kombinácie zostavenia príslušenstva sú z hľadiska správnej funkcie neprípustné!
- Ak sa spracúvané potraviny začínú zachytávať na príslušenstve (napríklad na šľahačich metlách, miesiacich hákoch, noži), veku alebo nádobe, spotrebič vypnite a príslušenstvo opatrne očistite stierkou.
- Než odoberiete príslušenstvo z pohonnej jednotky nechajte rotujúce časti celkom zastať.
- Pri upevňovaní alebo odoberaní misy nevyvíjajte príliš veľký tlak na rukoväť.
- Ak je nasadený prídavný strojček, neodkláľajte multifunkčnú hlavu!

- Nedvíhajte a neprenášajte robot za rukoväť misy!
- Najskôr robot vypnite a až potom odklopte jeho multifunkčnú hlavu.
- Ak mixér nepoužívate, kryt **A8** musí byť riadne upevnený.
- Dbajte na to, aby sa Vaše vlasy, odev a doplnky sa nedostali do nebezpečnej blízkosti rotujúcich častí, na ktoré by mohli byť namotané!
- **POZOR:** Nepoužívajte tento spotrebič v spojení s tepelne citlivým riadiacim zariadením, programátorom, časovačom alebo akýmkoľvek iným zariadením, ktoré zapína spotrebič automaticky, pretože v prípade, že by bol spotrebič zakrytý alebo premiestnený, hrozí nebezpečenstvo požiaru.
- Napájací prívod nesmie byť poškodený ostrými alebo horúcimi predmetmi, otvoreným plameňom, nesmie byť ponáraný do vody ani sa ohýbať cez ostré hrany. Nedávajte spotrebič na horúce plochy a nenechávajte visieť napájací prívod cez hranu stolu alebo linky, kde ho môžu stiahnuť deti, prípadne urobte také bezpečnostné opatrenia, aby ste zaistili, že sa do prívodu nikto nezapletie 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.
- Dajte pozor, aby sa napájací prívod nedostal do kontaktu s rotujúcou časťou spotrebiča.
- Aby sa zaistila bezpečnosť prístroja a správna funkčnosť spotrebiča, používajte iba originálne náhradné diely a výrobcom schválené príslušenstvo.
- **VAROVANIE:** Pri nesprávnom používaní prístroja, ktoré nie je v súlade s návodom na obsluhu, existuje riziko poranenia.
- Prípadné texty v cudzom jazyku a obrázky uvedené na obaloch, alebo výrobku, sú preložené a vysvetlené na konci tejto jazykovej mutácie.
- Tento spotrebič vrátane príslušenstva používajte iba na účel, na ktorý je určený tak, ako je popísané v tomto návode. Spotrebič nikdy nepoužívajte na žiadny iný účel.
- Výrobca nezodpovedá za škody a zranenia spôsobené nesprávnym používaním spotrebiča a príslušenstva (napr. **znehodnotenie potravín, poranenie, porezanie**) a nie je zodpovedný za spotrebič v prípade nedodržania vyššie uvedených bezpečnostných upozornení.

Upozornenie!

Neoddeliteľnou súčasťou tohto návodu je aj **tabuľka s obsahom balenia**  podľa príslušného modelu robota a **návod na príslušenstvo** .

II. PRÍPRAVA A POUŽITIE

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

III. 1) KUCHYNSKÝ ROBOT A PRÍSLUŠENSTVO

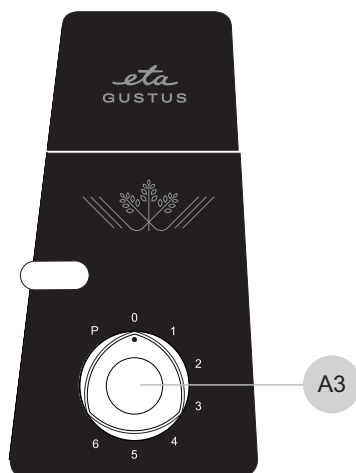
Popis (obr. 1)

- | | |
|--|--|
| A1 – Multifunkčná hlava (rameno) | A8 – Vrchný kryt |
| A2 – Uvoľňovacia páčka multifunkčnej hlavy | A9 – Vývod pre príslušenstvo (F) |
| A3 – Otočný regulátor rýchlosti | A10 – Napájací kábel |
| A4 – Spodný vývod pre nadstavce (C1 – C4) | A11 – Zdierka na pripojenie vákuovačky |
| A5 – Čelný vývod pre príslušenstvo | |
| A6 – Uvoľňovacie tlačidlo | B1 – Nerezová misa (5,5 l) |
| A7 – Predný kryt | |

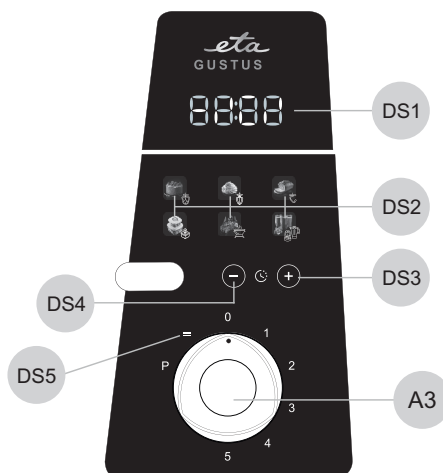
OVLÁDACÍ PANEL

- | | |
|---------------------------------|---|
| DS1 – Displej | DS4 – Zníženie času (- 30 sek.) |
| DS2 – Automatické programy | DS5 – Poloha pre aktiváciu automatického programu |
| DS3 – Zvýšenie času (+ 30 sek.) | |

Panel A



Panel B



Poznámka

- Jednotlivé modely GUSTUS V majú dve varianty ovládacieho panela. Pokiaľ váš robot obsahuje panel A, máte základnú verziu, pri ktorej iba regulujete rýchlosť spracovania. Modely, ktoré obsahujú panel B, majú prednastavené programy a možnosť nastavenia a sledovania času spracovania.
- Displej možno vypnúť (zhasnúť) iba úplným vypnutím spotrebiča a jeho odpojením od elektrickej siete.

Ikona DS2	Automatické programy			Prísl.
	Fáza	Čas (sek.)	Rýchlosť	
 ľahké cestá (P1)	1. 2. 3. 4.	0-20 20-60 60-180 180-240 Celkový čas: 4 min.	1 2 3 4	C1/C2
 vákuovanie (P2)	1.	Kým nie je dosiahnutý optimálny podtlak (max. 2 minúty)	-	Vákuovací box + veko na vákuovanie
 šľahanie bielkov (P3)	1. 2.	0-10 10-180 Celkový čas: 3 min.	4 max.	C2
 marinovanie (P4)	1. 2. 3.	0-30 30-75 75-90 (Počet opakovaní cyklov 13x; celkový čas 19:30 min.)	odsávanie udržiavanie podtlaku odvzdušnenie	Vákuovací box + veko na marinovanie
 miesenie (P5)	1. 2. 3.	0-30 30-300 300-360 Celkový čas: 6 min.	1 2 1	C3
 smoothie (P6)	1. 2. 3. 4. 5. 6. 7.	0-15 15-20 20-50 50-55 55-60 60-90 90-95 Celkový čas: 1:35 min.	3 postupné zvyšovanie na max. max. 2 postupné zvyšovanie na max. max. 1	F
	Nastavenie času spracovania		Zvýšenie času o 30 sek.	
			Zníženie času o 30 sek.	

Poznámky

- Program **P1** je nastavený na bežné ľahké cestá. Vzhľadom na rozmanitosť druhov surovín a dĺžku ich prípravy nemusí byť vhodný pre všetky recepty. Ak nie ste s výsledkom pre svoj recept spokojní, použite namiesto neho ručné nastavenie bez programu.
- Program **P3** je nastavený predovšetkým na šľahanie vaječných bielkov. Ak budete spracovávať iné suroviny, môže byť nutné upraviť celkovú dobu a rýchlosť prípravy ručne bez programu.
- Program **P5** je nastavený na prípravu ťažších chlebových ciest (rôzne druhy múky).
- Ak bude konzistencia smoothie pri programe **P6** nevyhovujúca, spracujte následne nápoj podľa vašich preferencií bez automatického programu.

OVLÁDANIE KUCHYNSKÉHO ROBOTA

VYKLOPENIE/SKLOPENIE MULTIFUNKČNEJ HLAVY (OBR. 2)

Pootočením uvoľňovacej páčky **A2** nadol zdvihnete hlavu smerom nahor (v zapnutom stave zobrazí displej **END**). Opätovným pootočením uvoľňovacej páčky **A2** a stlačením smerom nadol hlavu sklopíte.

POISTKA NADSTAVCOV MULTIFUNKČNEJ HLAVY

Pre demontáž a odobratie nadstavcov z čelného vývodu **A5** pre príslušenstvo postupujte opačným spôsobom ako pri ich inštalácii. Pred odobratím z hlavy pohonnej jednotky je však nutné najprv stlačiť uvoľňovacie tlačidlo **A6**.

ZAPNUTIE/VYPNUTIE ROBOTA

Pred zapnutím zasuňte vidlicu napájacieho kábla **A10** do el. zásuvky. V prípade modelu s panelom **B** sa rozsvieti displej a tlačidlá automatických programov **DS2**. Samotné základné spustenie potom vykonáte otočením regulátora rýchlosti **A3**. Po ukončení spracovania robot vždy vypnite otočením regulátora do polohy **0** a odpojte od el. siete.

ZÁKLADNÉ OVLÁDANIE

A) PANEL A

Pootočením regulátora rýchlosti **A3** zvolíte niektorú z rýchlostí v rozsahu **1 - 5 (6)**. Pre krátkodobé spustenie najvyššej rýchlosti (**6**) 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.

B) PANEL B

Pootočením regulátora rýchlosti **A3** zvolíte niektorú z rýchlostí v rozsahu **1 - 5**. Pre krátkodobé spustenie najvyššej rýchlosti (**5**) 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 (**≡**) a otáčanie sa zastaví. Následne otočte regulátor do polohy **0**.

Keď sa robot spustí, displej začne zobrazovať dobu chodu aktuálneho spracovania.

FUNKCIA AUTOMATICKÝCH PROGRAMOV

Robot disponuje 6 automatickými programami, ktorých parametre sú uvedené v tabuľke vyššie.

Pred aktiváciou programu sa uistite, že:

- a) suroviny na spracovanie sú pripravené v danej nádobe / príslušenstve
- b) multifunkčné rameno **A1** je uzatvorené (v pracovnej pozícii)
- c) príslušenstvo zodpovedajúce danému programu je nasadené alebo pripojené

Pre aktiváciu programu zvolíte dotykom jeho ikonu. Na paneli zostane svietiť iba táto ikona a displej **DS1** zobrazí dobu trvania zvoleného programu (opätovným stlačením tej istej ikony opustíte programovú ponuku a vrátite sa do základného zobrazenia). Teraz program spustíte nastavením regulátora **A3** do polohy (**≡**). Displej **DS1** zobrazí postupný odpočet zostávajúceho času programu. Akonáhle dôjde k uplynutiu prednastavenej doby, robot sa vypne a displej zobrazí **END**.

Poznámka

- Keďže je doba programu vákuovania **P2** premenlivá, zobrazí displej po zvolení a pri funkcii tohto programu iba nápis **VACU**.
- Programy je možné ukončiť nastavením regulátora **A3** do polohy **0** (Takisto pre ďalšiu aktiváciu programov po skončení programu je nutné najprv nastaviť regulátor **A3** do polohy **0**).
- Ak budete chcieť počas nastavovania zmeniť výber programu, dotknite sa ikony požadovanej funkcie.
- Odklopením ramena **A1** alebo dotykom aktívnej ikony programu **DS2** ukončíte činnosť robota. Na displeji sa zobrazí nápis **END** a začnú blikať ikony **DS2** – kým regulátor **A3** nevrátiť do polohy **0**.

FUNKCIA ČASOVAČA

Stlačením tlačidiel **DS3** pridajte (+) alebo **DS4** uberte (–) v kroku po 30 sek. požadovanú dobu spracovania surovín. Potom pomocou otočného regulátora **A3** nastavte požadovaný rýchlosť. Robot zahájí činnosť a po uplynutí nastavenej doby sa vypne (zaznie zvukový signál a displej zobrazí **END**).

Poznámky

- Maximálne nastavenie doby chodu je 10 minút. V priebehu odpočtu nie je možné čas priebežne meniť.
- Pri automatických programoch čas nie je možné meniť.
- Po odklopení multifunkčného ramena dôjde k prerušeniu práce a pracovný čas sa resetuje (program sa ukončí). Displej **DS1** zobrazí **END** (všetky ikony blikajú).
- Pre opätovné zapnutie je nutné po ukončení odpočtu otočiť regulátor **A3** do vypnutej polohy (**0**).

FUNKCIA VÁKUOVANIA

Robot disponuje dvoma základnými funkciami pre vákuovanie: vákuovanie **P2** a marinovanie **P4**.

Vákuovanie P2 - Odsávaciu hadičku pripojte do zdierky **A11** a ku kompatibilnému príslušenstvu. Potom zvolte a spustíte automatický program podľa informácií vyššie. Akonáhle vákuovačka dosiahne podtlak cca **50 kPa**, odsávanie sa ukončí. Pokiaľ nie je z nejakého dôvodu možné cieľový podtlak dosiahnuť do 2 minút, odsávanie sa taktiež preruší.

Upozornenie

- Okrem dodaného príslušenstva nájdete ďalšie kompatibilné príslušenstvo k vákuovačke špecifikované v dokumente **>tabulka s obsahom balenia** .
- Časy príprav (spracovania) závisia od množstva, druhu a kvality použitých substancií, štandardne sa však pohybujú v jednotkách minút.

Pohotovostný režim

Po 10 min. nečinnosti sa robot prepne do režimu spánku – na displeji sa zobrazí „--“. Režim ukončíte otočením regulátora, dotykom ľubovoľnej ikony alebo odklopením ramena.

ZVUKOVÁ SIGNALIZÁCIA

Stlačenie niektorého z tlačidiel ovládacieho panela alebo napr. ukončenie spracovania je sprevádzané zvukovým signálom. Ak chcete túto signalizáciu vypnúť alebo znovu zapnúť, stlačte a podržte na 5 sekúnd obe tlačidlá **DS3** a **DS4**.

III. 2) ŠĽAHACIA, MIEŠACIA METLA, HNETACÍ HÁK

Popis (obr. 1)

C1 – Miešacia metla

C2 – Šľahacia metla (drôtová)

C3 – Hnetací hák

C4 – Flexi metla (gumová)

Bezpečnostné upozornenia a odporúčania

- Vzhľadom k veľkosti pracovnej misy vezmite na vedomie, že spotrebič nedokáže dostatočne vyšľahať / spracovať veľmi malé množstvo surovín. Pre optimálny výsledok vyberte suroviny o celkovej hmotnosti aspoň 300 g (pri zhotovení snehu z vaj. bielka min 1 vajce).
- Misu nikdy úplne nenapĺňujte vodou či inou tekutinou. Rešpektujte maximálnu povolenú kapacitu (pozri tabuľku použitia, kap. IV.).
- Pri odklápáaní multifunkčnej hlavy kontrolujte / brzďte jej pohyb rukou.

ZOSTAVENIE PRE PRÁCU S NADSTAVCAMI

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

NASTAVENIE OPTIMÁLNEJ VÝŠKY NADSTAVCA C2 (OBR. 7)

Ak šľahacia metla **C2** naráža na dno misy alebo nedosahuje na suroviny na dne misy, je potrebné nastaviť jej správnu výšku. **Postupujte nasledovne:** Najprv vložte metlu do robota, prázdnu misu vložte do robota a multifunkčnú hlavu **A1** sklopte do pracovnej polohy. Skontrolujte/odhadnite vzdialenosť metly od dna misy. Vyberte metlu z hlavy robota, pomocou vhodného nástroja (krížový skrutkovač) uvoľnite zaistovaciu skrutku približne o 1 otáčku (šípka 1). Potom nastavte výšku nadstavca otáčaním nastavovacej skrutky. Otáčaním koncovky proti smeru hodinových ručičiek výšku znížite, otáčaním v smere hodinových ručičiek výšku zvýšite (šípky 2). Upevňovacia koncovka sa priblíži alebo vzdiali od metly (jedno úplné otočenie 360° zodpovedá 2 mm). **Metlička by mala byť čo najbližšie k dnu misky, ale nemala by sa jej dotýkať.** Po nastavení výšky primeranou silou riadne utiahnite zaistovaciu skrutku (šípka 3).

POUŽITIE

A) Šľahanie / Šľahanie FLEXI



- Šľahaciu metlu **C2** používajte pre šľahanie šľahačky, vajec, vaječných bielkov.
- V závislosti na množstve, druhu a kvalite potravinu prispôbujte rýchlosť spracovania v rozsahu **1 - 5 (6)**.
- Maximálne množstvo surovín určených na jednu dávku je 1,2 l.
- Nikdy šľahaciu metlu nepoužívajte na hnetenie ťažkých ciest alebo miešanie ľahkých ciest!

B) Miešanie



- Miešajúcu metlu **C1** používajte pre ľahké cestá, tortové zmesi, sušienky, polevy, náplne, zemiakovú kašu a pod.
- Šľahaciu flexi metlu **C4** používajte pre šľahanie dezertových krémov, instantných pudingov, majonéz, piškótového cesta a pod.
- V závislosti na množstve, druhu a kvality potraviny prispôbujte rýchlosť spracovania v rozsahu **1 - 4**.
- Maximálne množstvo spracovávaných prísad na jednu dávku je cca 2,5 kg.
- Miešaciu metlu nikdy nepoužívajte na hnetenie ťažkých ciest!

Poznámka

- Flexi metličku používajte len s prísadami v mise. Používanie bez surovín môže byť sprevádzané nepríjemnými zvukmi (škriabanie), ktorým sa však dá predísť použitím trochy oleja.

C) Miesenie



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

III. 3. SKLENENÝ MIXÉR (F)



Popis (obr. 6)

F1 – Veko nádoby

F2 – Podstavec nádoby

F3 – Nôž

F4 – Tesnenie noža

F5 – Odnímateľná zátk

F6 – Sklenená nádoba

F7 – Vtláčadlo

F8 – Aretácia

Bezpečnostné upozornenia a odporúčania

- Nenechávajte mixér v chode bez potraviny!
- Vtláčadlo **F7** nikdy nepoužívajte samostatne bez veka **F1**.
- Do nádoby nikdy nevlievajte vriace tekutiny, vysoká teplota by mohla spôsobiť jej poškodenie alebo prasknutie skla. Pred spustením vždy umiestnite veko a zátku na nádobu. Nikdy neodnímajte veko nádoby **F1** za chodu pohonnej jednotky.
- Skôr ako odnímate veko alebo nádobu mixéra nechajte rotujúce časti úplne zastaviť.
- Pri mixovaní tekutín nikdy nedávajte väčšie množstvo, než je označené na nádobe.
- Môžete spracovávať tiež horúce tekutiny až do teploty **80 °C**, napr. omáčky, polievky.
- Nepoužívajte aretáciu **F8** ako držadlo na prenášanie mixéra.
- Mixér **F** používajte iba riadne zostavený (vrátane veka nádoby **F1**) a nasadený na vývode **A9**.

ZOSTAVENIE

Mixér zostavte a nasadte na vývod pre mixér **A9** podľa obrázkov 5 a 6 (pri nasadzovaní ho najprv umiestnite proti nasadzovacím značkám (↔) a potom ho stlačte a pootočením uzamkníte v koncovnej polohe). Do otvoru vo veku **F1** môžete vložiť namiesto zátky **F5** tiež vtláčadlo **F7**, ak ho budete používať. Pre demontáž a odobratie z vývodu postupujte opačným spôsobom.

PRED PRVÝM POUŽITÍM

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

POUŽITIE

Mixér je určený na miešanie štiav, mliečnych koktejlů, polievok, omáčok, detskej a diétnej výživy, piškótového cesta, výrobu pyré a pod. Zložte veko, vložte alebo vlejte potravinu do nádoby a nasadte veko späť. Pre pritlačenie väčších kusov surovín k nožu používajte vtláčadlo **F7**.

Rýchlosť vždy nastavujte s prihliadnutím na druh a množstvo spracovávaných surovín a tiež na zrelosť najmä u ovocia a zeleniny. Odporúčame vždy mixér zapínať na minimálne otáčky a potom postupne podľa potreby zvyšovať výkon.

Odporúčaná rýchlosť spracovania je na stupni **1** až **5 (6)**.

Tipy

- Za chodu možno pridávať iba tekuté prísady (napr. voda, mlieko, olej, atď.).
- Ak budete spracovávať väčšie množstvo potravín, rozdeľte si ich do jednotlivých dávok tak, aby ste nepreťažili pohonnú jednotku multifunkčnej hlavy.
- Pevnejšie substancie rozkrájajte na malé kúsky. Nôž **F3** by sa zbytočne čoskoro otupil.
- Ak chcete spracovávať kocky ľadu, nemali by ich rozmery prekročiť 40 x 40 x 20 mm, inak dôjde k otupeniu noža **F3** alebo preťaženiu pohonnej jednotky.
- U tekutín, ktoré tvoria penu (napr. mlieko) nikdy nenapĺňajte nádobu až po „**MAX**“, aby nedošlo k pretečeniu. V tomto prípade odporúčame množstvo max. 1 l.
- Tvrdé suroviny (napr. strukoviny, sójové bôby a pod.) Pred spracovaním namočte do vody.

IV. TABUĽKA POUŽITIA SPOTREBIČA A PRÍSLUŠENSTVA

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

Príslušenstvo	Potravina	Max.množstvo	Čas (min)	Rýchlosť
Miešacia metla (C1) + Flexi metla (C4)	Múka hladká	1000 g (1330 ml)	2 až 5	1 až 4
	Práškový cukor	500 g (625 ml)		
	Mlieko	400 ml		
	Vajcia	8 ks (cca 360 ml)		
	Olej	250 ml		
	Celkový objem	3000 ml		
Šľahacia metla (C2)	Smotana (vrátane 38% tuku)	1200 ml	10	1 - 5 (6)
	Bielky	15 ks	5	6
Hnetací hák (C3) (recept na chleba / * bezplepkový)	Múka	800 g	1 minútu na 1, potom vyššou rýchlosťou (max 2) po dobu 4 minút	
	Soľ	8 g		
	Droždie	12 g / * 18 g		
	Cukor	8 g / * 0 g		
	Voda	465 g / * 280 g		
	Sadlo	8 g / * 0 g		
Mixér (F)	Mlieko	1000 ml	2	1 - 5 (6)
	Mrkva (max. 4 cm)	250 g		
	Ľad (30 x 20 x 20 mm)	340 g		

V. ÚDRŽBA

Pri údržbe a čistení nepoužívajte drsné a agresívne čistiace prostriedky! Dbajte na to, aby dosadacie plochy a tesniace prvky príslušenstva boli čisté a funkčné. Na čistenie nasledujúcich dielov môžete použiť umývačku riadu - príslušenstvo **B1, C1-C4**, celý mixér **F** okrem odnímateľného noža **F3**. Niektoré potraviny môžu určitým spôsobom príslušenstvo zafarbiť. To však nemá na funkciu spotrebiča žiaden vplyv a nie je dôvodom k reklamácii! Toto zafarbenie zvyčajne za určitú dobu samo zmizne. Výlisky z plastu nikdy nesaďte nad zdrojom tepla (napr. **kachle, el. / plynový sporák**).

1) Multifunkčná hlava a telo robota A

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

2) Nerezová misa B1

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

Poznámka

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

3) Šľahacia / miešacia metla a hnetací hák C1, C2, C3, C4

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

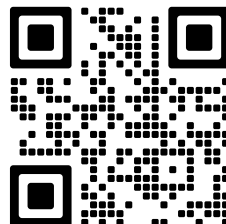
4) Mixér F

Príslušenstvo ihneď po použití umyte v horúcej vode s prídavkom saponátu a nechajte vyschnúť. Nôž vyčistíte tak, že do nádoby nalejete cca 0,5 l čistej vody, spustíte spotrebič a počas niekoľkých pulzov ho zbavíte nečistôt. V prípade väčšieho znečistenia postup niekoľkokrát opakujte, alebo nalejte 1 l vody, pridajte malé množstvo saponátu a mixér zapnite na 1 minútu. Na ľahšie čistenie môžete nôž **F3** vyňať z podstavca mixéra **F2** podľa obr. 6.

Postup pre výmenu tesnení

Postupujte podľa obr. 6. Ak je tesnenie **F4** opotrebované alebo poškodené nahradte ho novým (zhodného typu ETA512800260).

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.



VI. SKLADOVANIE

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

VII. EKOLÓGIA



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

VIII. TECHNICKÉ ÚDAJE

Napätie (V)	uvedené na typovom štítku výrobku
Príkon (W)	uvedené na typovom štítku výrobku
Hmotnosť (kg)	cca 7,3
Objem misy (l)	5,5
Objem nádoby mixéra (l)	1,5
Spotrebič triedy ochrany	II.
Príkon vo vypnutom stave je (panel A)	< 0,3 W
Príkon v stand-by (pohotovostnom) režime je (panel B)	< 0,5 W

Deklarovaná hodnota emisie hluku tohto spotrebiča je 86 dB, čo predstavuje hladinu „A“ akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1 pW.

Zmena technickej špecifikácie a obsahu prípadného príslušenstva podľa modelu výrobku je vyhradená výrobcom. Uvedené obrázky sú len ilustračné.

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

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

Len na použitie v domácnosti. Neponárať do vody alebo iných tekutín.



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



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



POZOR: NEVŠÚVAJTE DO PRIESTORU PRSTY ANI INÉ PREDMETY



Čítajte návod na obsluhu

eta 5128**GUSTUS V****USER'S MANUAL**

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

I. SAFETY NOTICE

- Consider the instructions in the user's manual as part of the appliance and provide it to other users of the appliance.
- Check that the voltage on the type label corresponds to the voltage in your electric power socket.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its power cord away from children. Children shall not play with the appliance.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- If the power cord of the appliance is 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 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.
- 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.
- Never immerse the appliance, its cable or plug in water or other liquids (even partially). Also, prevent them from getting wet.
- **Do not insert the power plug into the electric power socket and do not pull it out of the electric power socket with wet hands or by pulling on the power cord!**
- When the appliance is in operation, prevent pets, plants or insects to get in contact with it.

- Do not plug the power cord in the electrical socket and do not unplug it with wet hands or by pulling the power cord!
- The appliance is intended for home use and for similar purposes (in shops, offices and similar sites, in hotels, motels and other residential premises, or in facilities providing bed and breakfast service, in agriculture). It is not intended for commercial use!
- Watch the appliance for the entire time of food processing!
- Do not place any objects on the top of the appliance.
- Only use the appliance in the working position at places with no risk of overturning and in a sufficient distance from other objects (such as **curtains, drapes**, etc.), heat sources (e.g. **fireplace, heater, stove, cooker, radiators, hot air ovens, grills**) and wet surfaces (e. g. **sinks, wash basins**).
- This appliance is not intended for outdoor use.
- The appliance must not be used in a damp or wet environment and in any environment with the danger of fire or explosion (premises where chemicals, fuels, oils, gases, paints and other flammable or volatile materials are stored).
- Before preparation, remove possible packages from food (e.g. **paper, a PE bag**, etc.).
- Do not turn on the appliance without any ingredients inside!
- Always use only one function of the appliance, never turn on several functions at the same time (e.g. processing food in the bowl **B1** and at the same time in the blender **F**).
- Do not exceed the maximum time of uninterrupted operation – see the table.
Never exceed the total time of 30 minutes of uninterrupted operation. Then let the food processor cool down for at least 30 minutes.
- Before connecting the appliance to the mains, make sure it is turned off.
- Your food processor is fitted with an electronic speed sensor control that is designed to maintain the speed under different load conditions. You may therefore hear some variation in speed during the operation as the foot processor adjusts to the load and speed selected - this is normal.
- The appliance is equipped with a resettable thermal fuse, which will interrupt the appliance's operation in the event of an overload. If this occurs, turn the speed controller to 0. Unplug the appliance from the power outlet and let it cool down completely. The appliance should then be functional again. If it is not, please contact an authorized service center.
- For safety reasons, it is not possible to exchange the attachments while the drive unit is in operation.
- If the processed foods stick to the accessories (e.g. **whisks, kneading hooks, blender blades**), lid or container, turn off the appliance and clean the accessories carefully with a spatula.
- Do not insert accessories into any body cavities.
- When assembling accessories, carefully follow the instructions for use. Any other assembly combinations are not permissible, otherwise the appliance shall not properly work!
- Before removing accessories from the drive unit, allow the rotating parts to stop completely.
- When mounting or removing the bowl, do not apply much pressure on the bowl handle.
- Do not lift and carry the food processor using the bowl handle.
- Prevent your hair, clothing and accessories from getting too close to the rotating parts to prevent catching and winding them!
- Should excessive vibration occur when using this attachment, either reduce the speed or stop the machine and remove some of the contents.
- **ATTENTION:** Do not use this processor 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.
- When not using the blender, the **A8** cover must be properly secured.
- Make sure that the power cord does not come into contact with the rotating part of the appliance.

- The power cord must not be damaged by sharp or hot objects, by an open flame and it must not be submerged under water.
- Never place it on hot surfaces and do not leave it hanging over the edge of a table or a work bench. If the cord is brushed against or pulled by for example children the appliance may tip over or be pulled down and lead to serious injuries!
- If the use of an extension cord is necessary, then it must not be damaged and must meet the valid norms in force.
- Only use the appliance with original accessories from the manufacturer.
- Use this appliance only for the purpose for which it was designed as specified in this user's manual. Never use the appliance for any other purpose.
- **WARNING:** There is a risk of injury in case of incorrect use (not in accordance with the manual) of the appliance.
- All text in other languages and pictures shown on the packaging, or the product itself, are translated and explained at the end of this language mutation.
- The manufacturer takes no responsibility for damages and injuries caused by the incorrect use of supplementary machines and accessories (e.g. **ruining of foods, injury, cuts**) and takes no responsibility on the appliance in the case that the above safety notices were not followed.

Notice!

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

II. PREPARATION AND USE

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

III. 1) FOOD PROCESSOR AND ATTACHMENTS

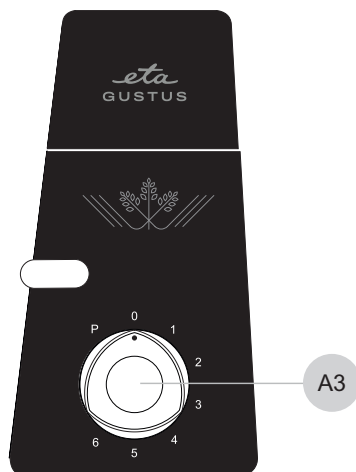
Description (Fig. 1)

- | | |
|---|-------------------------------------|
| A1 – Multifunctional head (arm) | A8 – Top cover |
| A2 – Multifunctional head release lever | A9 – Mount for accessories (F) |
| A3 – Rotary speed regulator | A10 – Power cord |
| A4 – Bottom mount for attachments (C1 – C4) | A11 – Vacuum pump connection socket |
| A5 – Front mount for accessories | |
| A6 – Release button | B1 – Stainless steel bowl (5,5 l) |
| A7 – Front cover | |

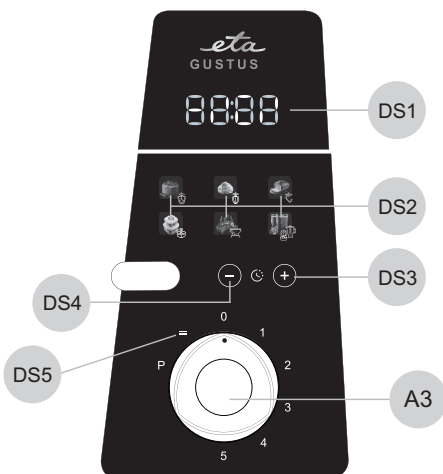
CONTROL PANEL

- | | |
|---------------------------------|---|
| DS1 – Display | DS5 – Position for automatic program activation |
| DS2 – Automatic programs | |
| DS3 – Time increase (+ 30 sec.) | |
| DS4 – Time decrease (- 30 sec.) | |

Panel A



Panel B



Icon DS2	Automatic programs			Acc.
	Phase	Time (sec.)	Speed	
 light doughs (P1)	1. 2. 3. 4.	0-20 20-60 60-180 180-240 Total time: 4 min.	1 2 3 4	C1/C2
 vacuuming (P2)	1.	Until optimal vacuum is reached (max. 2 minutes)	-	Vacuum box + vacuum lid
 whipping egg whites (P3)	1. 2.	0-10 10-180 Total time: 3 min.	4 max	C2
 marinating (P4)	1. 2. 3.	0-30 30-75 75-90 (Number of cycle repetitions 13x; total time 19:30 min.)	air extraction vacuum maintenance air release	Vacuum box + marinating lid
 kneading (P5)	1. 2. 3.	0-30 30-300 300-360 Total time: 6 min.	1 2 1	C3

 smoothie (P6)	1. 0-15 2. 15-20 3. 20-50 4. 50-55 5. 55-60 6. 60-90 7. 90-95 Total time: 1:35 min.	3 gradual increase to max. max. 2 gradual increase to max. max. 1	F
	Processing time setting	Time increase by 30 sec.	
		Time decrease by 30 sec.	

Notes

- Program **P1** is set for common light doughs. Due to the variety of ingredients and their preparation times, it may not be suitable for all recipes. If you are not satisfied with the result for your recipe, use the manual setting without a program instead.
- Program **P3** is primarily set for whipping egg whites. If you are processing other ingredients, it may be necessary to adjust the total time and speed of preparation manually without a program.
- Program **P5** is set for preparing heavier bread doughs (various types of flour).
- If the consistency of the smoothie in program **P6** is unsatisfactory, then process the drink according to your preferences without an automatic program.
- Individual GUSTUS V models have two variants of the control panel. If your machine features panel **A**, you have the basic version where you only regulate the processing speed. Models featuring panel **B** have preset programs and the option to set and monitor the processing time.
- The display can be switched off completely only by turning the appliance off and unplugging it from the mains.

FOOD PROCESSOR CONTROLS

TILTING THE MULTIFUNCTIONAL HEAD OUTWARD/INWARD (FIG. 2)

By turning the release lever **A2** downwards, you lift the head upwards (when switched on, the display shows **END**). By turning the release lever **A2** again and pressing it downwards, you fold the head down.

MULTIFUNCTIONAL HEAD ATTACHMENTS SAFETY LOCK

To disassemble and remove the attachments from the front mount **A5** for accessories, proceed in the reverse order of their installation. Before removing from the motor unit head, however, you must first press the release button **A6**.

TURNING THE MACHINE ON/OFF

Before switching on, plug the power cord **A10** into an electrical socket. In the case of the model with panel **B**, the display and automatic program buttons **DS2** light up. The basic start-up is then performed by turning the speed regulator **A3**. After processing is complete, always switch the machine off by turning the regulator to position **0** and disconnect it from the mains.

BASIC CONTROLS

A) PANEL A

By turning the speed regulator **A3**, select one of the speeds in the range of **1 - 5 (6)**. For short-term activation of the highest speed (**6**), 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.

B) PANEL B

By turning the speed regulator **A3**, select one of the speeds in the range of **1 - 5**. For short-term activation of the highest speed (**5**), 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 () and the rotation stops. Then turn regulator to position **0**.

As soon as the machine starts, the display begins to show the running time of the current processing.

AUTOMATIC PROGRAMS FUNCTION

The machine is equipped with 6 automatic programs, the parameters of which are listed in the table above.

Before activating a program, ensure that:

- a) ingredients for processing are prepared in the respective container / accessory
- b) the multifunctional arm **A1** is closed (in the working position)
- c) the accessory corresponding to the given program is attached or connected

To activate a program, touch its icon. Only this icon will remain lit on the panel and the display **DS1** will show the duration of the selected program (press the same icon again to exit the program menu and return to the basic display). Now start the program by setting the regulator **A3** to position (). Display **DS1** will show a gradual countdown of the remaining program time. As soon as the preset time elapses, the machine switches off and the display shows **END**.

Note

- Since the time for the vacuuming program **P2** is variable, after selection and during operation, the display will show of this program only the inscription **VACU**.
- Programs can be terminated by setting regulator **A3** to position **0** (Also, for further activation of programs after a program has finished, it is first necessary to set regulator **A3** to position **0**).
- If you want to change the program selection during setup, tap the icon of the required function.
- By tilting arm **A1** upwards or by touching the active program icon **DS2**, you will stop the operation of the appliance. The display will show **END** and the **DS2** icons will start flashing until you return speed control **A3** to position **0**.

TIMER FUNCTION

By pressing buttons **DS3** add (+) or **DS4** subtract (–) the required ingredient processing time in 30 sec. steps. Then use the rotary regulator **A3** to set the required speed. The machine starts operating and switches off after the set time has elapsed (an acoustic signal sounds and the display shows **END**).

Notes

- The maximum running time setting is 10 minutes. The time cannot be changed continuously during the countdown.
- For automatic programs, the time cannot be changed.
- After tilting the multifunctional arm open, work is interrupted and the working time is reset (the program will quit). Display **DS1** will show **END** (all icons are flashing).
- To switch on again, it is necessary to turn the regulator **A3** to the off position (**0**) after the countdown is complete.

VACUUMING FUNCTION

The machine has two basic functions for vacuuming: vacuuming **P2** and marinating **P4**.

Vacuuming P2 - Connect the extraction hose to socket **A11** and to compatible accessories. Then select and start the automatic program according to the information above. As soon as the vacuum pump reaches a vacuum pressure of approx. **50 kPa**, the extraction stops. If, for any reason, it is not possible to reach the target vacuum pressure within 2 minutes, the extraction is also interrupted.

Warning

- Besides the supplied accessories, you will find other compatible accessories for the vacuum pump specified in the document **>table of package contents** .
- Preparation (processing) times depend on the quantity, type and quality of the substances used, but usually take several minutes.

AUDIBLE SIGNAL

Pressing any button on the control panel, or for example the completion of processing, is accompanied by an audible signal. To switch this signal off or back on, press and hold both **DS3** and **DS4** buttons for 5 seconds.

Standby mode

After 10 minutes of inactivity, the appliance switches to sleep mode – the display shows “--”. Exit this mode by turning the control knob, touching any icon, or lifting the arm.

III. 2) WHIPPING, MIXING WHISK, KNEADING HOOK

Description (Fig. 1)

C1 – Mixing whisk

C2 – Whipping (wire) whisk

C3 – Kneading hook

C4 – Flexi (rubber) whisk

Safety hints and tips

- With regard to the bowl size, please note that the food processor is not able to sufficiently whip/knead very small amounts of food. For optimum results input at least 300 g of food (if you are whisking egg-whites, use at least 1 egg).
- Never fill the bowl with water or other liquid to the maximum level. Respect the maximum allowed capacity (see the Table of Use, Chapter IV).
- When tilting the multifunctional head upward, control / slow down its rotation by hand.

ASSEMBLY FOR WORK WITH ATTACHMENTS

Assemble the food processor according to instructions in Figure No. 2 and 3 by lifting the multifunctional head up. Then put the bowl with the food in the lower section of the food processor. Then install the desired adapter on the mount, and tilt the multifunctional head downward to the working position. Apply reverse sequence to remove/exchange the adapter.

SETTING THE OPTIMUM HEIGHT OF THE C2 ATTACHMENT (FIG. 7)

If the whisk **C2** is hitting the bottom of the bowl or does not reach the ingredients at the bottom of the bowl, it is necessary to adjust its correct height. **Proceed as follows:** First insert the whisk into the machine, insert the empty bowl and tilt the multifunction head **A1** to the working position. Check/estimate the distance of the whisk from the bottom of the bowl. Remove the whisk from the robot head, loosen the locking screw by approx. 1 turn (arrow 1) using a suitable tool (Phillips screwdriver). Then adjust the height of the attachment by turning the adjusting screw. Turn the end cap counterclockwise to decrease the height, turn clockwise to increase the height (arrows 2). The fixing tip will move closer to or further away from the whisk (one complete 360° turn corresponds to 2 mm). **The whisk should be as close to the bottom of the bowl as possible, but not touching it.** After adjusting the height with a reasonable force, tighten the locking screw (arrow 3) properly.

USE

A) Whipping



- Use the whipping whisk **C2** to whip cream, eggs and egg-whites.
- Adjust the processing speed according to the volume, type and quality of the food you are processing, in the interval **1 - 5 (6)**.
- The maximum amount of food per processing cycle is 1.2 l.
- Never use the whipping whisk for kneading heavy dough or mixing light dough!

B) Mixing / Flexi



- Use the mixing whisk **C1** for light dough, cake mixtures, cookies, glazes, fillings, mashed potatoes, etc.
- Use the Flexi whisk **C4** to whip dessert creams, instant puddings, mayonnaise, biscuit dough, etc.
- Adjust the processing speed according to the volume, type and quality of the food you are processing, in the interval **1 - 4**.
- The maximum amount of ingredients per processing cycle is about 2,5 kg.
- Never use the mixing whisk for kneading heavy dough!

Note

- Use the Flexi Whisk only with the ingredients in the bowl. Use without ingredients may be accompanied by unpleasant (scraping) noises, but these can be avoided with a little oil.

C) Kneading



- Use the kneading hook **C3** for kneading shortcrust / light / heavy dough.
- Adjust the processing speed according to the volume, type and quality of the food you are processing, in the interval **1 - 2**.
- If you process a larger amount of dough, process it in several batches. The maximum amount of ingredients per processing cycle is about 1.3 kg. Do not run more than four consecutive cycles. Make a break of at least 30 minutes before you continue.

III. 3) GLASS BLENDER (F)



Description (Fig. 6)

F1 – Container lid
F2 – Blender base
F3 – Blade
F4 – Blade seal

F5 – Removable stopper
F6 – Glass container
F7 – Pusher
F8 – Lock

Safety hints and tips

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

ASSEMBLY

Assemble the blender and place it on the outlet for the blender **A9** according to pictures 5 and 6 (when installing, first place it against the mounting marks (🔌▶ ◀) and then press it and turn it to lock it in the end position). Instead of the plug for adding liquids **F5** you can also insert the pusher **F7** in the opening in the lid if you are going to use it. Apply reverse sequence to disassemble the unit and to remove it from the mount.

BEFORE THE FIRST USE

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

USE

The blender is designed to mix juices, milk cocktails, soups, sauces, baby food and dietetic food, light dough, biscuit dough, puree, etc. Remove the lid, put or pour the food into the container and replace the lid. To press larger pieces of ingredients towards the blade, use the pusher **F7**. Always set the speed with regard to the kind and amount of ingredients being processed, and particularly with regard to ripeness of fruit and vegetables. We recommend that you always switch on the blender to minimum revolutions and then gradually increase the performance as required. The recommended processing speed is **1 to 5 (6)**.

Tips

- When the appliance is in operation, it is only possible to add liquid ingredients (e.g. **water, milk, oil**, etc.).
- If you are going to process larger amount of food, divide it into batches not to overload the motor unit of the multifunctional head.
- Never use the pusher **F7** individually without the lid **F1**.

- Cut tougher substances into small pieces, otherwise the knife **F3** will soon become blunt.
- If you are going to mix ice cubes, their size should not exceed 40 x 40 x 20 mm, otherwise the knife **F3** becomes blunt or the motor unit is overloaded.
- Never fill the container with liquids producing foam (for example milk) up to „**MAX**“ level to prevent overspill. We recommend 1 litre at maximum.
- Soak hard food (such as legumes, soybeans, etc.) in water before further processing.
- Use blender **F** only when properly assembled (including the container lid **F1**) and mounted on the mount **A9**.

IV. TABLE OF APPLIANCE USE AND ATTACHMENTS

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

Attachment		Food	Max. amount	Time (min.)	Speed
Mixing whisk (C1) + Flexi whisk (C4)	Recipe / together	Plain flour	1000 g (1330 ml)	2 to 5	1 - 4
		Powdered sugar	500 g (625 ml)		
		Milk	400 ml		
		Eggs	8 pcs (360 ml)		
		Oil	250 ml		
		Total volume	3000 ml		
Whipping whisk (C2)		Cream (incl. 38 % fat)	1200 ml	10	1 - 5 (6)
		Egg whites	15 pcs	5	6
Kneading hook (C3) (bread / * gluten-free bread recipe)	Recipe / together	Flour	800 g	1 minute at 1, then higher speed (max. 2) for 4 minutes	
		Salt	8 g		
		Yeast	12 g / * 18 g		
		Sugar	8 g / * 0 g		
		Water	465 g / * 280 g		
		Lard	8 g / * 0 g		
Blender (F)		Milk	1000 ml	2	1 - 5 (6)
		Carrot (max. 4 cm)	250 g		
		Ice (30 x 20 x 20 mm)	340 g		

V. MAINTENANCE

Do not use harsh and abrasive detergents for maintenance and cleaning! Ensure that the contact surfaces and sealing elements are clean and functional. You can use a dishwasher to clean the following parts - accessories **B1**, **C1-C4**, the whole blender **F** except the removable blade **F3**. Some foods may colour the respective attachment to a certain extent. However this shall not have any effect on the appliance operability and does not constitute a reason to file a complaint! The colouring will usually spontaneously disappear after some time. Never dry plastic mouldings above a heat source (such as **stove, electric/gas oven**).

1) Multifunctional head and food processor body A

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

2) Stainless bowl B1

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

Note

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

3) Whipping/mixing whisks and kneading hook C1, C2, C3, C4

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

4) Blender F

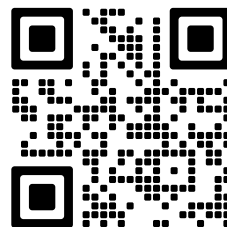
Immediately after use, wash the attachments in hot water with a detergent and let dry out. Blade cleaning procedure: pour about 0.5 l of clear water in the container, switch on the appliance and remove the impurities by several pulses. In the case of larger amount of impurities, repeat the procedure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

Sealing replacement procedure

Proceed according to Fig. 6. If the seal **F4** is worn or damaged, replace it with a new one (of identical type ETA512800260).

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.



VI. STORAGE

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

VII. ENVIRONMENT



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

VIII. TECHNICAL DATA

Voltage (V) / Input power (W)	Shown on the type label of the appliance
Weight (kg) approx.	7,3
Volume of the stainless steel bowl (l)	5,5
Volume of the blender jug (l)	1,5
Protection class of the appliance	II.
Power consumption in off mode is (panel A)	< 0.3 W
Power consumption in stand-by mode is (panel B)	< 0.5 W
Noise level:	Acoustic noise level of 86 dB(A) re 1pW

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

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

HOUSEHOLD USE ONLY. DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS.	
	TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY.
	CAUTION: DO NOT PUT FINGERS OR OTHER ITEMS INSIDE
	Please read the instruction manual

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 előtt, tisztítás, vagy karbantartás előtt, valamint a munka befejezése után kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a tápkábelt az elektromos hálózatról!
- Mindig válassza le a készüléket az elektromos hálózatról, ha a készülék felügyelet nélkül marad, továbbá annak beszerelése, leszerelése vagy tisztítása előtt.
- Soha ne használja a készüléket, ha sérült a tápkábel, vagy a csatlakozó, ha nem működik megfelelően, vagy ha földre esett és megsérült! Ilyen esetben vigye a készüléket szakszervizbe és ellenőriztesse, biztonságos-e!
- A tartozékok használatánál, első sorban a tartozékok elhelyezésénél, eltávolításánál, vagy tisztításánál legyen nagyon óvatos, mert a tartozékok élesek! Nem megfelelő használat esetén, mely a használati utasításokban leírtakkal nem egyezik meg, sérülés veszély léphet fel!

- A készüléket, a kábelét és a csatlakozót soha ne merítse vízbe (még részlegesen sem). Ügyeljen arra is, hogy ezek ne legyenek leöntve
- A készülék működése közben kerülje a készülék és az otthoni állatok, virágok, vagy rovarok közötti kontaktust!
- A tápkábel villásdugóját soha ne dugja a csatlakozóaljzatba, illetve soha ne húzza onnan ki nedves kézzel, vagy a kábelénél fogva!
- Az ön robotgépe elektromos sebességérzékelő vezérlővel van ellátva, amely fenntartja a sebességet a terhelés változása mellett. Ezért hallhat némi változást a robotgép működésében, amint az alkalmazkodik a kiválasztott terheléshez és sebességhez – ez normális.
- A termék otthoni és hasonló (üzletekben, irodákban és más hasonló munkahelyeken, szállodákban, motelekben és más hasonló helyiségekben, „bed and breakfast” típusú szállodákban, mezőgazdaságban, használatra szánt)! Nem kereskedelmi használatra!
- Ellenőrizze a készüléket a teljes készítési idő alatt!
- Ne tegyen a készülékre semmilyen tárgyakat!
- A készüléket csak munkahelyzetben szabad használni olyan helyeken, ahol nem fenyeget annak felborulása, és elegendő távolságban van más tárgyaktól (mint amilyenek pl. függöny, drapéria, stb.), hőforrásoktól (pl. kandalló, kályha, tűzhely, főzőlap, forrólevegős sütő, grill) és nedves felületektől (pl. mosogatótál, mosdó)!
- A készüléket nem szabad külső térben alkalmazni!
- A készüléket nem szabad nedves, vizes helyeken, valamint tűzveszélyes és robbanás veszélyes helyeken (kémia szerek, üzemanyagok, olajok, gázok, festékek, stb. tárolási helyek) használni!
- **Figyelem:** Ne használja a készüléket olyan programmal, időkapcsolóval, vagy bármely olyan alkatrészszel 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!
- Mindig csak egy funkcióját használja a készüléknek, soha se akarjon több funkciót egyszerre elindítani (pl. élelmiszer-feldolgozást az edényben **B1** és egyidejűleg a mixerben **F**).
- A készülék működése közben ne dugja be ujját a betöltőnyílásba és villát, kést és kanalat stb. sem használjon. Erre a célra kizárólag a mellékelt nyomótuskót használja.
- Ne lépje túl a készülék szünetmentes működtetésének maximum idejét, lsd táblázat!
- Maximális feldolgozási idő 30 perc. Utána tartsa be kb. az 30 perces szünetet, mely a meghajtó egység lehűléséhez szükséges!
- Minden alkalommal ellenőrizze, hogy a készülék ki van-e kapcsolva mielőtt csatlakoztatja azt az elektromos hálózathoz!
- A készülék visszakapcsolható hőbiztosítókkal van felszerelve, amely túlterhelés esetén megszakítja a készülék működését. Ha ez bekövetkezik, állítsa a sebességszabályozót **0** állásba. Húzza ki a készüléket a konnektorból, és hagyja teljesen kihűlni. Ezt követően a készüléknek újra működőképesnek kell lennie. Ha nem így történik, forduljon a hivatalos szervízhez.
- A toldalék a biztonság érdekében a meghajtóegység működése közben nem cserélhető!
- Ha a feldolgozandó élelmiszer kezd ráragadni a tartozékokra (pl. a keverő seprőkre, dagasztó villákra, a mixer késeire), a fedélre vagy az edény falára, kapcsolja ki a készüléket és a tartozékokat óvatosan tisztítsa meg az jelű 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!
- Ha nem használja a turmixgépet, az **A8** fedelet megfelelően rögzíteni kell.
- Mielőtt levenné a kiegészítő tartozékot a meghajtóegységről, hagyja annak mozgásban levő forgó részeit teljesen leállni.
- Az edény rögzítésekor vagy levételekor ne nyomja meg túlságosan az edény fogantyúját.
- Ne emelje fel és ne helyezze át a konyhai robotot az edény fülénél fogva.
- Figyeljen arra, hogy haj, ruha, vagy más tárgyak ne kerüljen a forgó részek közelébe, ellenkező esetben rácsavaródhatnak!
- A csatlakozóvezetékét nem szabad éles, vagy forró tárgyakkal, nyílt lánggal megrongálni, nem szabad azt vízbe meríteni sem éles peremeken át hajlítani. Soha ne helyezze a vezetékét forró felületre, ne hagyja az asztal vagy a munkalap szélén át túlnyúlni. A csatlakozóvezetékbe történő beakadaskor, bebotlaskor vagy a csatlakozó vezeték gyermekek által történő megrángatásakor a készülék felborulhat vagy leeshet és azt követően komoly sérülés történhet!
- Ha szükséges hosszabbítót használni fontos, hogy az ne legyen sérült és megfeleljen az érvényes szabványoknak!
- Rendszeresen ellenőrizze a fogyasztó tápkábelét!
- Vigyázzon arra, hogy a csatlakozó vezeték ne kerüljön érintkezésbe a készülék forgó részeivel.
- A készüléket csak arra célra használja, amire szánva van, és ahogy a használati útmutatóban le van írva. A készüléket soha se használja más célra.
- **FIGYELEM:** olyan készülék használata, amely nem egyezik meg a használati utasítással, esetén a sérülés veszély léphet elő.
- A csomagoláson, illetve a készüléken található esetleges idegen nyelvű szövegek és képek magyarázata és fordítása a nyelv mutációjának végén található.
- A gyártó nem felel a kiegészítő egységek és tartozékok helytelen használatából adódó károkért (pl. **élelmiszer-megromlás, sérülés, vágott seb**).

Értesítés!

A kézikönyv szerves részét képezi a robotcsomag tartalmát  és a tartozékokra vonatkozó utasításokat tartalmazó táblázat is .

II. ELŐKÉSZÍTÉS ÉS HASZNÁLAT

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

III. 1) KONYHAI ROBOT, TARTOZÉK

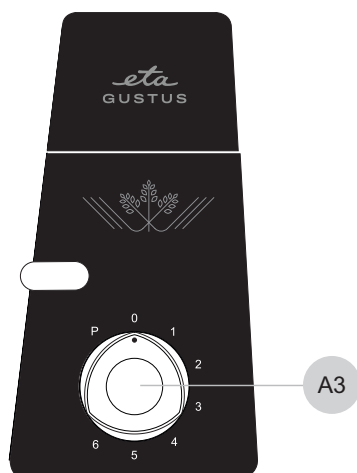
Leírás (1. ábra)

- | | |
|---|------------------------------------|
| A1 – Multifunkciós fej (kar) | A8 – Felső burkolat |
| A2 – Multifunkciós fej kioldókarja | A9 – Kimenet a tartozékokhoz (F) |
| A3 – Forgatható sebességszabályozó | A10 – Tápkábel |
| A4 – Alsó kimenet a toldatokhoz (C1 – C4) | A11 – Vákuumozó csatlakozóaljzata |
| A5 – Elülső kimenet a tartozékokhoz | |
| A6 – Kioldógomb | B1 – Rozsdamentes acél tál (5,5 l) |
| A7 – Elülső burkolat | |

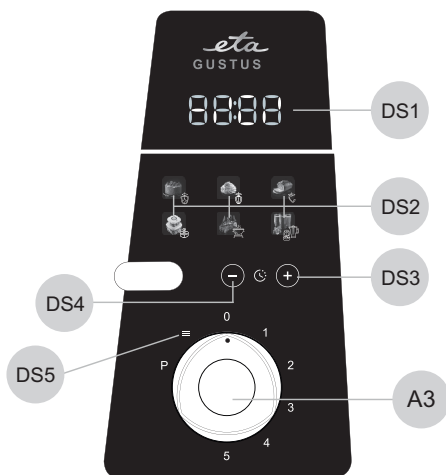
KEZELŐPANEL

- | | |
|------------------------------|--|
| DS1 – Kijelző | DS4 – Idő csökkentése (- 30 mp) |
| DS2 – Automatikus programok | DS5 – Automatikus program aktiválási pozíciója |
| DS3 – Idő növelése (+ 30 mp) | |

Panel A



Panel B



Megjegyzés

- Az egyes GUSTUS V modellek kétféle kezelőpanellel rendelkeznek. Ha az Ön robotgépe az **A** panelt tartalmazza, akkor az alapverzióval rendelkezik, amelynél csak a feldolgozási sebességet szabályozhatja. A **B** panelt tartalmazó modellek előre beállított programokkal, valamint a feldolgozási idő beállításának és nyomon követésének lehetőségével rendelkeznek.
- A kijelzőt csak a készülék teljes kikapcsolásával és az elektromos hálózathoz való kihúzásával lehet kikapcsolni (elsötétíteni).

Ikon DS2	Automatikus programok			Tart.
	Fázis	Idő (mp)	Sebesség	
 könnyű tészták (P1)	1. 2. 3. 4.	0-20 20-60 60-180 180-240 Teljes idő: 4 perc	1 2 3 4	C1/C2
 vákuumozás (P2)	1.	Amíg el nem éri az optimális vákuumot (max. 2 perc)	-	Vákuumdoboz + vákuumozó fedél
 tojásfehérje habverés (P3)	1. 2.	0-10 10-180 Teljes idő: 3 perc	4 max	C2
 pácolás (P4)	1. 2. 3.	0-30 30-75 75-90 (A ciklusok ismétlődésének száma 13x; teljes idő 19:30 perc)	elszívás vákuum fenntartása légtelenítés	Vákuumdoboz + pácoló fedél
 dagasztás (P5)	1. 2. 3.	0-30 30-300 300-360 Teljes idő: 6 perc	1 2 1	C3
 smoothie (P6)	1. 2. 3. 4. 5. 6. 7.	0-15 15-20 20-50 50-55 55-60 60-90 90-95 Teljes idő: 1:35 perc	3 fokozatos növelés max.-ra max. 2 fokozatos növelés max.-ra max. 1	F
	Feldolgozási idő beállítása		Idő növelése 30 mp-cel	
			Idő csökkentése 30 mp-cel	

Megjegyzés

- A **P1** program a szokásos könnyű tésztákhoz van beállítva. Az alapanyagok sokfélesége és elkészítési idejük miatt előfordulhat, hogy nem minden recepthez alkalmas. Ha nem elégedett a recept eredményével, használja helyette a kézi beállítást program nélkül.
- A **P3** program elsősorban tojásfehérje habverésére van beállítva. Más alapanyagok feldolgozása esetén szükség lehet a teljes elkészítési idő és sebesség kézi, program nélküli beállítására.

- A **P5** program nehezebb kenyértészták (különböző típusú lisztek) készítésére van beállítva.
- Ha a **P6** programban a turmix állaga nem megfelelő, akkor az italt az automatikus program nélkül, saját ízlése szerint készítse el.

A KONYHAI ROBOTGÉP VEZÉRLÉSE

A MULTIFUNKCIÓS FEJ FELHAJTÁSA/LEHAJTÁSA (2. ÁBRA)

Az **A2** kioldókar lefelé fordításával emelje fel a fejet (bekapcsolt állapotban a kijelzőn az **END** felirat jelenik meg). Az **A2** kioldókar ismételt elfordításával és lefelé nyomásával a fej lehajtható.

A MULTIFUNKCIÓS FEJ TOLDATAINAK BIZTOSÍTÉKA

A tartozékokhoz tartozó **A5** elülső kimenetről a toldatok leszereléséhez és eltávolításához járjon el a telepítésükkel ellentétes módon. A meghajtóegység fejéből történő eltávolítás előtt azonban először meg kell nyomni az **A6** kioldógombot.

A ROBOTGÉP BE-/KIKAPCSOLÁSA

Bekapcsolás előtt csatlakoztassa az **A10** tápkábel villásdugóját az elektromos aljzatba. A **B** panellel rendelkező modell esetében a kijelző és a **DS2** automatikus programok gombjai kigyulladnak. Magát az alapindítást az **A3** sebességszabályozó elfordításával végezheti el. A feldolgozás befejezése után mindig kapcsolja ki a robotgépet a szabályozó **0** állásba forgatásával, és húzza ki a hálózathoz.

ALAPVETŐ VEZÉRLÉS

A) A PANEL

Az **A3** sebességszabályozó elfordításával válasszon egy sebességet az **1 - 5 (6)** tartományból. A legmagasabb sebesség (**6**) 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.

B) B PANEL

Az **A3** sebességszabályozó elfordításával válasszon egy sebességet az **1 - 5** tartományból. A legmagasabb sebesség (**5**) 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 (**≡**) állásba, és a forgás leáll. Ezután fordítsa az **A3** sebességszabályozót **0** állásba.

Amint a robotgép elindul, a kijelző elkezd mutatni az aktuális feldolgozás futási idejét.

AUTOMATIKUS PROGRAMOK FUNKCIÓ

A robotgép 6 automatikus programmal rendelkezik, amelyek paramétereit a fenti táblázat tartalmazza.

A program aktiválása előtt győződjön meg arról, hogy:

- a feldolgozandó nyersanyagok elő vannak készítve az adott edényben / tartozékban
- az **A1** multifunkciós kar le van zárva (munkahelyzetben van)
- az adott programnak megfelelő tartozék fel van szerelve vagy csatlakoztatva van

A program aktiválásához érintse meg az ikonját. A panelen csak ez az ikon marad világítva, és a **DS1** kijelzőn megjelenik a kiválasztott program időtartama (ugyanazon ikon ismételt megnyomásával kilép a programmenüből, és visszatér az alapkijelzéshez.). Most indítsa el a programot az **A3** szabályozó () állásba állításával. A **DS1** kijelző a program hátralévő idejének fokozatos visszaszámlálását mutatja. Amint az előre beállított idő letelik, a robotgép kikapcsol, és a kijelzőn az **END** felirat jelenik meg.

Megjegyzés

- Mivel a **P2** vákuumozás program ideje változó, a kijelző a kiválasztás után és a program működése közben csak a **VACU** feliratot mutatja.
- A programokat az **A3** szabályozó **0** állásba állításával lehet befejezni (A program befejezése utáni további programok aktiválásához is először az **A3** szabályozót **0** állásba kell állítani).
- Ha a beállítás közben módosítani szeretné a program kiválasztását, érintse meg a kívánt funkció ikonját.
- Az **A1** kar felhajtásával vagy az aktív **DS2** programikon megérintésével leállítja a robot működését. A kijelzőn megjelenik az **END** felirat, és a **DS2** ikonok villogni kezdenek, amíg az **A3** szabályozót vissza nem állítja **0** állásba.

IDŐZÍTŐ FUNKCIÓ

A **DS3 (+)** vagy **DS4 (-)** gombok megnyomásával 30 másodperces lépésekben növelheti vagy csökkentheti a nyersanyagok feldolgozásának kívánt idejét. Ezután az **A3** forgatható szabályozó segítségével állítsa be a kívánt sebességet. A robotgép megkezdí a működést, és a beállított idő letelte után kikapcsol (hangjelzés hallható, és a kijelzőn az **END** felirat jelenik meg).

Megjegyzések

- A maximális működési idő 10 perc. A visszaszámlálás során az időt nem lehet folyamatosan módosítani.
- Automatikus programoknál az időt nem lehet módosítani.
- A multifunkciós kar felhajtása után a munka megszakad, és a munkaidő nullázódik. A **DS1** kijelzőn az **END** felirat jelenik meg (minden ikon villog).
- Az ismételt bekapcsoláshoz a visszaszámlálás befejezése után az **A3** szabályozót kikapcsolt (**0**) állásba kell fordítani.

VÁKUUMOZÁS FUNKCIÓ

A robotgép két alapvető funkcióval rendelkezik a vákuumozáshoz: **P2** vákuumozás és **P4** pácolás.

P2 vákuumozás - Csatlakoztassa az elszívó tömlőt az **A11** aljzathoz és a kompatibilis tartozékhoz. Ezután válassza ki és indítsa el az automatikus programot a fenti információk alapján. Amint a vákuumozó eléri a kb. **50 kPa** vákuumot, az elszívás befejeződik. Ha valamilyen oknál fogva a célvákuumot 2 percen belül nem lehet elérni, az elszívás szintén megszakad.

Figyelmeztetés

- A mellékelt tartozékokon kívül a vákuumozóhoz további kompatibilis tartozékokat talál a >csomag tartalmát felsoroló táblázat >**dokumentumban meghatározottak szerint** .

- Az előkészítési (feldolgozási) idők a felhasznált anyagok mennyiségétől, típusától és minőségétől függnnek, de általában percekben mérhetők.

HANGJELZÉS

A kezelőpanel valamelyik gombjának megnyomását, illetve például a feldolgozás befejezését hangjelzés kíséri. Ha ezt a jelzést ki szeretné kapcsolni vagy újra be szeretné kapcsolni, nyomja meg és tartsa lenyomva egyszerre a **DS3** és **DS4** gombokat 5 másodpercig.

Készenléti üzemmód

10 perc tétlenség után a robotgép alvó üzemmódba kapcsol – a kijelzőn „--” jelenik meg. Az üzemmódból a szabályozó elfordításával, bármely ikon megérintésével vagy a kar felhajtásával léphet ki.

III. 2) HABVERŐ, KEVERŐLAPÁT, DAGASZTÓ HOROG

Leírás (1. ábra)

C1 – Keverőlapát

C2 – Habverő lapát (drótos)

C3 – Dagasztó horog

C4 – Flexi lapát (gumis)

Biztonsági figyelmeztetések és javaslatok

- A munka edény méretét figyelembe véve a készülék nem képes kis mennyiségű hozzávalót feldolgozni. Az optimális eredmény elérése érdekében válasszon legalább 300 g hozzávalót (tojás fehérjéből készült hab esetén legalább 1 tojást).
- A tálat soha ne tölts fel teljesen vízzel, vagy más folyadékkal! Tartsa be a maximális engedélyezett kapacitást (lásza a használati táblázatot, IV. fejezet)!
- A multifunkciós fej felemelésénél ellenőrizze / lassítsa annak mozgását kézzel!

ROBOT ÖSSZESZERELÉSE A TARTOZÉKOKKAL TÖRTÉNŐ MUNKÁHOZ

Szerelje össze a robotot az 2 és 3 sz. ábra szerint úgy, hogy felemeli a multifunkciós fejet, és a feltöltött tálat a robot alsó részére helyezi! Utána az aljzatba helyezze be a kiválasztott tartozékot és a multifunkciós fejet döntse le munkapozícióba! Szétszerelésnél ellenkező sorrendben járjon el!

A C2 HOSSZABBÍTÓ OPTIMÁLIS MAGASSÁGÁNAK BEÁLLÍTÁSA (7. ÁBRA)

Ha a **C2** habverő a tál aljára ütközik, vagy nem éri el a tál alján lévő hozzávalókat, akkor be kell állítani a megfelelő magasságát. **A következőképpen járjon el:** Először helyezze be a habverőt a robotba, helyezze be az üres tálat, és döntse az **A1** multifunkciós fejet a munkapozícióba. Ellenőrizze/becsülje meg a seprű távolságát a tál aljától. Vegye ki a habverőt a robotfejből, lazítsa meg a rögzítőcsavart kb. 1 fordulatot (1. nyíl) egy megfelelő szerszámmal (Phillips csavarhúzó). Ezután állítsa be a rögzítés magasságát az állítócsavar elforgatásával. A magasság csökkentéséhez forgassa el a végzárót az óramutató járásával ellentétes irányba, a magasság növeléséhez forgassa el az óramutató járásával megegyező irányba (2. nyíl). A rögzítőhegy közelebb vagy távolabb kerül a seprűhöz (egy teljes 360°-os fordulat 2 mm-nek felel meg). **A seprűnek a lehető legközelebb kell lennie a tál aljához, de nem szabad hozzáérnie.** A magasság ésszerű erővel történő beállítása után húzza meg megfelelően a rögzítőcsavart (3. nyíl).

HASZNÁLAT

A) Habverés



- A habverő lapátot **C2** használja tejszínhab, tojás, tojásfehérje feldolgozásához!
- Az élelmiszer mennyiségétől, típusától és minőségétől függően állítsa be a sebességet **1 - 5 (6)** között!
- Egy adagra való hozzávaló maximális mennyisége 1,2 l.
- Soha ne használja a habverő lapátot nehéz tészta dagasztásához, vagy könnyű tészta keveréséhez!

B) Keverés / FLEXI habverés

- A keverőlapátot **C1** könnyű tészták, torta keverékek, nápolyik, töltelékek, krumplipüré, stb. feldolgozásához használja!
- A flexi habverő lapátot **C4** használja desszert krémek, pudingok, majonézek, piskótatészta, stb. feldolgozásához!
- Az élelmiszer mennyiségétől, típusától és minőségétől függően állítsa be a sebességet **1 - 4** között!
- Egy adagra való hozzávaló maximális mennyisége kb. 2,5 kg.
- Soha ne használja a keverőlapátot nehéz tészta dagasztásához!

Megjegyzés

- A Flexi habverőt csak a tálban lévő hozzávalókkal együtt használja. Az alapanyagok nélküli használat kellemetlen (kaporó) zajokkal járhat, de ezek egy kis olajjal elkerülhetők.

C) Dagasztás



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

III. 3) ÜVEGES MIXER (F)



Leírás (6. ábra)

- F1 – Edény fedele
- F2 – Edény alátétje
- F3 – Kés
- F4 – Kés tömítése

- F5 – Levehető dugó
- F6 – Üveges edény
- F7 – Töltő eszköz
- F8 – Zárszerkezet

Biztonsági figyelmeztetések és javaslatok

- Ne hagyja a mixert élelmiszer nélkül működni!
- Az **F7** nyomórudat soha ne használja önmagában az **F1** fedél nélkül.
- Soha ne öntsön az edénybe forró folyadékot, ellenkező esetben az edény károsodását, vagy repedését okozhatja! Bekapcsolás előtt mindig helyezze rá a fedelét és a dugóját! Soha ne vegye le az edény fedelét **F1** a meghajtó egység működése közben!
- Mielőtt leveszi az edény fedelét, hagyja a forgó részeket teljesen megállni!

- A folyadékok mixelésénél soha ne öntsön bele nagyobb mennyiséget, mint az edényen látható!
- A meleg folyadékokat is fel lehet dolgozni **80 °C**-ig, pl. főzelékeket, leveseket!
- Ne használja az **F8** zárat fogantyúként a mixer hordozásához.
- Az **F** mixert csak megfelelően összeszerelve (beleértve az **F1** edény fedelét is) és az **A9** kimenetre felhelyezve használja.

ÖSSZESZERELÉS

Szerelje össze a mixert és a mixer kimenetére **A9**, a 5 és 6 ábrák szerint helyezze rá (elhelyezésnél először a kioldó jelek (▶ ◀) ellen helyezze a mixert, utána nyomja lefelé és forgassa zárt pozícióba)! A fedélben lévő lyukba helyezze be a kupakot **F5**, vagy a töltő eszközt **F7**! Szétszerelésnél járjon el fordított sorrendben! Szétszerelésénél és a mixer kimenetéről való eltávolításnál ellenkező sorrendben járjon el!

ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

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

HASZNÁLAT

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

Javasoljuk, hogy a fordulatszámot mindig a minimális értéken kezdje, és csak fokozatosan növelje az optimális mixelési fordulatszámra.

Javasolt feldolgozási sebesség **1 - 5 (6)**.

Tippek

- Működés közben csak folyadékokat (pl. tejet, vizet, olajat stb.) szabad a mixelő edénybe tölteni.
- Ha szükséges nagyobb mennyiségű élelmiszert feldolgozni, szedje szét az élelmiszert több kisebb adagra annak érdekében, hogy ne terhelje túl a multifunkciós fej meghajtó egységét!
- A keményebb ételeket vágja kisebb darabokra! Ellenkező esetben a kést **F3** főlöszlegesen eltompíthatja!
- Ha jégkockákat szeretne feldolgozni, figyeljen arra, hogy a kockák ne legyenek nagyobbak, mint 40 x 40 x 20 mm, ellenkező esetben a kés **F3** tompítása, vagy a meghajtó egység túlterhelése léphet fel!
- A kemény hozzávalókat (például hüvelyesek, szójabab, stb.) feldolgozás előtt áztassa vízben egy ideig!
- Habzó folyadékoknál (pl. tej) soha ne töltsé fel az edényt a „**MAX**” jelig, ellenkező esetben a hab kifolyhat az edényből! Ebben az esetben javasoljuk, hogy max. 1 l folyadékot tegyen bele!

IV. HASZNÁLAT ÉS TARTOZÉKOK TÁBLÁZATA

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

Tartozék	Élelmiszer	Max. mennyiség	Idő (perc)	Sebesség
Keverőlapát (C1) + Flexi lapát (C4)	Recept / együtt			
	Liszt	1000 g (1330 ml)	2 - 5	1 - 4
	Porcukor	500 g (625 ml)		
	Tej	400 ml		
	Tojás	8 db (360 ml)		
	Olaj	250 ml		
	Összesen	3000 ml		
Habverő lapát (C2)	Tejszín (38 % zsír)	1200 ml	10	1 - 5 (6)
	Tojásfehérje	15 db	5	6
Dagasztó horog (C3) (kenyér / *kenyér sikérmentes receptje)	Recept / együtt			
	Liszt	800 g	1 percig 1 sebességgel, utána magasabb (max. 2) 4 percig	
	Só	8 g		
	Élesztő	12 g / * 18 g		
	Cukor	8 g / * 0 g		
	Víz	465 g / * 280 g		
	Zsír	8 g / * 0 g		
Mixer (F)	Tej	1000 ml	2	1 - 5 (6)
	Sárgarépa (max. 4 cm)	250 g		
	Jég (30 x 20 x 20 mm)	340 g		

V. KARBANTARTÁS

Karbantartásnál és tisztításnál ne használjon karcoló agresszív tisztítószereket!

Figyeljen arra, hogy az érintő felületek és tömítések tiszta és működőképesek legyenek!

A következő alkatrészek tisztításához használhatja a mosogatógépet - **B1, C1-C4** tartozékok, az egész keverőt **F**, kivéve az **F3** kivehető kést. Néhány élelmiszer miatt elszíneződhetnek a tartozékok! Ez a jelenség a készülék funkcióját nem befolyásolja és nem ad okot reklamációra! Ez a színeződés egy idő után elmúlik magától! A műanyag részeket soha ne szárítsa hőforrás fölött (pl. kályha, el./gáztűzhely)!

1) Multifunkciós fej és robot teste A

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

2) Rozsdamentes tál B1

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

Megjegyzés

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

3) Habverő/keverőlapátok és dagasztó horog C1, C2, C3, C4

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

4) Mixer F

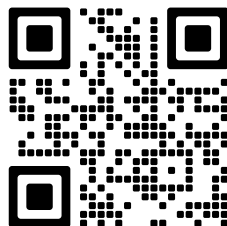
A tartozékokat használat után azonnal mossa el tisztítószeres, forró vízben és hagyja azokat alaposan megszáradni! A kés tisztításához öntsön bele az edénybe kb. 0,5 l tiszta vizet, kapcsolja be a készüléket és néhány elindítással távolítsa el a szennyeződések! Nagyobb szennyezés esetén ismételje meg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

Tömítés cseréje

Járjon el az 6. ábra szerint! Ha a tömítés **F4** elhasználódott, vagy megsérült, cserélje azt egy újra (azonos típusúra ETA512800260)!

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.



VI. TÁROLÁS

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

VII. KÖRNYEZETVÉDELEM



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

További részletes információt a helyi önkormányzattól vagy a legközelebbi gyűjtőhelytől kérhet. Az ilyen hulladék helytelen megsemmisítése miatt a nemzeti szabályozásnak megfelelően bírság róható ki. Ha a készüléket véglegesen ki kívánja vonni a használatból, javasoljuk a csatlakozókábelt az elektromos hálózathoz való kihúzása után levágni s így a készülék használhatatlanná válik.

VIII. MŰSZAKI ADATOK

Feszültség (V)	a készülék típusának címkéjén látható
Teljesítményfelvétel (W)	a készülék típusának címkéjén látható
Tömeg cca (kg)	7,3
Nemesacél edény térfogata (l)	5,5
Mixeredény térfogata (l)	1,5
A készülék érintésvédelmi osztálya	II.
A teljesítményfelvétel kikapcsolt állapotban (A panel)	< 0,3 W
A teljesítményfelvétel készenléti (stand-by) üzemmódban (B panel)	< 0,5 W
Zajkibocsátási érték dB(A) re 1pW	86

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

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

HOUSEHOLD USE ONLY. DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS.	
Kizárólag háztartási használatra alkalmas. Ne merítse vízbe vagy más folyadékba.	
	TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, 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.
  	FIGYELEM: NE DUGJA BE AZ UJJAIT, VAGY MÁS TÁRGYAKAT!
	Olvassa el a használati utasítást

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 przewodu zasilającego z gniazdka elektrycznego!
- Zawsze należy odłączyć urządzenie od zasilania, jeśli jest pozostawione bez opieki, przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- Nigdy nie używaj urządzenia z uszkodzonym kablem lub wtyczką, jeśli nie działa prawidłowo, o ile spadło na ziemię i uszkodziło się lub wpadło do wody. W takich wypadkach urządzenie należy oddać do specjalistycznego serwisu w celu sprawdzenia jego bezpieczeństwa i funkcjonalności.
- Urządzenia, przewodu ani wtyczki nigdy nie zanurzaj w wodzie (nawet częściowo). Należy również unikać ich zalania.
- Podczas przenoszenia urządzenia, zwłaszcza podczas instalacji dodatkowych akcesoriów, usuwania żywności z pojemników oraz czyszczenia urządzenia ze względu na ostre akcesoria należy zachować ostrożność. Jeżeli urządzenie urzywane jest niezgodnie z instrukcją obsługi może dojść do zranienia.
- Podczas pracy urządzenia należy zapobiegać, aby zwierzęta i owady nie miały dostępu do urządzenia.

- Gdy blender nie jest używany, pokrywa **A8** musi być prawidłowo zamocowana.
- Wtyczki nie wkładaj do gniazdka i nie wyjmuj z gniazdka mokrymi rękoma i nie ciągnij za kabel!
- Produkt przeznaczony jest do stosowania w gospodarstwach domowych i podobnych miejscach (sklepy, biura i podobne miejsca pracy, hotele, motele i inne środowiska mieszkalne, w firmach świadczących usługi noclegowe ze śniadaniem, w rolnictwie)! Nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego!
- Robot kuchenny jest wyposażony w elektroniczny układ regulacji szybkości, który pozwala na utrzymywanie szybkości w różnych warunkach obciążenia. Odczuwalna może być zatem pewna zmienność szybkości działania, w miarę jak robot będzie dostosowywał swoją charakterystykę pracy do obciążenia i wybranej szybkości. Taki tryb pracy miksera jest normalny i nie jest objawem jego uszkodzenia.
- Pilnuj urządzenia przez cały czas jego działania!
- Na urządzenie nie należy umieszczać żadnych przedmiotów.
- Urządzenie można używać tylko w pozycji roboczej w miejscach, gdzie nie ma ryzyka przewrócenia się, z dala od łatwopalnych przedmiotów (takich jak **zasłony, firany, drewno**, itp.), źródeł ciepła (np. **kominiek, piec, grzejniki**, itp.) i mokrych (np. **zlewów, 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 przygotowywaniem należy usunąć z żywności opakowania (np. **papier**, itp.).
- Jeżeli urządzenie było przechowywane w niższych temperaturach, najpierw musi nastąpić jego aklimatyzacja.
- Nie włączaj urządzenia bez włożonych składników!
- Nie należy stosować dwóch funkcji urządzenia w tym samym czasie (na przykład używać jednej funkcji w misce **B1** i drugiej w blenderze **F**).
- Nigdy podczas pracy urządzenia nie wkładaj palców do otworu dozującego a także nie używaj widelca, noża, łyżki itd. W tym celu należy używać wyłącznie załączonego dociskacza.
- Nie przekraczać maksymalnego czasu ciągłej pracy urządzenia z każdym z akcesoriów przedstawionych poniżej w tabeli. Nigdy nie przekraczać całkowitego czasu ciągłej pracy urządzenia – 30 minut. Po pracy pozostawić robot do ostygnięcia, co najmniej 30 minut.
- Przed każdym podłączeniem urządzenia do sieci elektrycznej, upewnij się, że jest wyłączone.
- Urządzenie jest wyposażone w resetowalny bezpiecznik termiczny, który w przypadku przeciążenia przerywa pracę urządzenia. W takim przypadku należy ustawić regulator prędkości na 0. Odłączyć urządzenie od zasilania i pozostawić do całkowitego ostygnięcia. Następnie urządzenie powinno być ponownie gotowe do pracy. Jeśli tak się nie stanie, należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem.
- Ze względów bezpieczeństwa nie wymieniaj akcesoriów podczas pracy urządzeniowej.
- Jeśli żywności zacznie się lepić do akcesoriów (np. na trzepaki, mieszkadła, na noże miksera), urządzenie wyłącz i akcesoria dokładnie wyczyść łopatką.
- Nie wsuwaj wyposażenia do żadnych otworów w ciele.
- Urządzenie dodatkowe trzeba zmontować wg instrukcji, inna kombinacja jest niedopuszczalna!
- Zanim zdejmiesz urządzenie dodatkowe z napędu poczekaj aż części rotujące zatrzymają się zupełnie.
- Nie należy podnosić i przenosić robota za uchwyt pojemnika.
- **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.
- Włosy, ubrania oraz dodatki odzieży trzymać z dala od urządzenia, zapobiegnie to wkręceniu się odzieży przez urządzenie!

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

Uwaga!

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

II. PRZYGOTOWANIE I UŻYCIE

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

III. 1) ROBOT KUCHENNY I AKCESORIA

Opis (rys. 1)

- | | |
|---|--|
| A1 – Głowica wielofunkcyjna (ramię | A8 – Osłona górna |
| A2 – Dźwignia zwalniająca głowicy wielofunkcyjnej | A9 – Napęd dla akcesoriów (F) |
| A3 – Pokrętko regulacji prędkości | A10 – Przewód zasilający |
| A4 – Dolny napęd dla przystawek (C1 – C4) | A11 – Gniazdo podłączenia pakowarki próżniowej |
| A5 – Przedni napęd dla akcesoriów | |
| A6 – Przycisk zwalniający | B1 – Misa ze stali nierdzewnej (5,5 l) |
| A7 – Osłona przednia | |

PANEL STEROWANIA

DS1 – Wyświetlacz

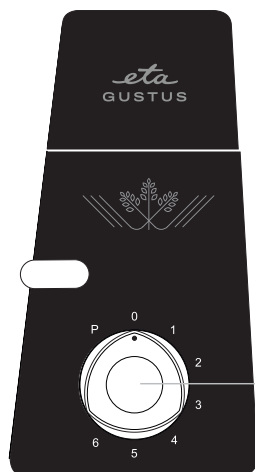
DS2 – Programy automatyczne

DS3 – Zwiększenie czasu (+ 30 sek.)

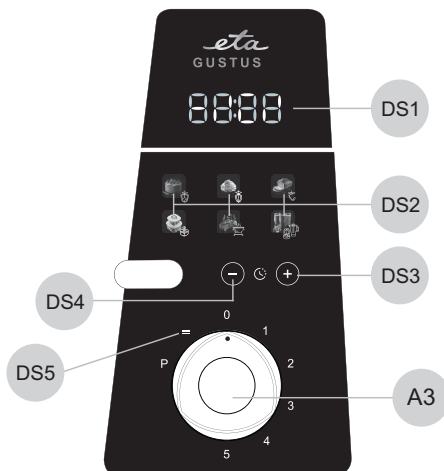
DS4 – Zmniejszenie czasu (- 30 sek.)

DS5 – Pozycja aktywacji programu automatycznego

Panel A



Panel B



Ikona DS2	Programy automatyczne			Akc.
	Faza	Czas (sek.)	Prędkość	
 lekkie ciasta (P1)	1.	0-20	1	C1/C2
	2.	20-60	2	
	3.	60-180	3	
	4.	180-240	4	
	Całkowity czas: 4 min.			
 pakowanie próżniowe (P2)	1.	Do momentu osiągnięcia optymalnego podciśnienia (maks. 2 minuty)	-	Pojemnik próżniowy + pokrywa do próżniowania
 ubijanie białek (P3)	1.	0-10	4	C2
	2.	10-180	maks.	
	Całkowity czas: 3 min.			
 marynowanie (P4)	1.	0-30	odsysanie	Pojemnik próżniowy + pokrywa do marynowania
	2.	30-75	utrzymywanie podciśnienia	
	3.	75-90	odpowietrzanie	
	(Liczba powtórzeń cykli 13x; całkowity czas 19:30 min.)			

 wyrabianie (P5)	1.	0-30	1	C3
	2.	30-300	2	
	3.	300-360	1	
	Całkowity czas: 6 min.			
 smoothie (P6)	1.	0-15	3	F
	2.	15-20	stopniowe zwiększanie do maks.	
	3.	20-50	maks.	
	4.	50-55	2	
	5.	55-60	stopniowe zwiększanie do maks.	
	6.	60-90	maks.	
	7.	90-95	1	
	Całkowity czas: 1:35 min.			
	Ustawienie czasu pracy		Zwiększenie czasu o 30 sek.	
			Zmniejszenie czasu o 30 sek.	

Uwagi

- Program **P1** jest ustawiony na zwykłe lekkie ciasta. Ze względu na różnorodność składników i czas ich przygotowania, może nie być odpowiedni do wszystkich przepisów. Jeśli nie jesteś zadowolony z wyniku dla swojego przepisu, użyj zamiast tego ustawienia ręcznego bez programu.
- Program **P3** jest ustawiony głównie do ubijania białek jaj. W przypadku przetwarzania innych składników może być konieczne ręczne dostosowanie całkowitego czasu i prędkości przygotowania bez programu.
- Program **P5** jest ustawiony do przygotowywania cięższych ciast chlebowych (różne rodzaje mąki).
- Jeśli konsystencja smoothie w programie **P6** będzie niezadowolająca, następnie przygotuj napój zgodnie z własnymi preferencjami bez programu automatycznego.
- Poszczególne modele GUSTUS V posiadają dwa warianty panelu sterowania. Jeśli Twój robot jest wyposażony w panel **A**, posiadasz wersję podstawową, w której regulujesz tylko prędkość pracy. Modele wyposażone w panel **B** mają zaprogramowane programy oraz możliwość ustawienia i monitorowania czasu pracy.
- Wyświetlacz można wyłączyć (wygasić) tylko poprzez całkowite wyłączenie urządzenia i odłączenie go od sieci elektrycznej.

OBSŁUGA ROBOTA KUCHENNEGO

ODCHYLENIE/OPUSZCZANIE GŁOWICY WIELOFUNKCYJNEJ (RYS. 2)

Przekręcając dźwignię zwalniającą **A2** w dół, podniesiesz głowicę do góry (gdy urządzenie jest włączone, na wyświetlaczu pojawi się **END**). Ponowne przekręcenie dźwigni zwalniającej **A2** i naciśnięcie w dół spowoduje opuszczenie głowicy.

BLOKADA PRZYSTAWEK GŁOWICY WIELOFUNKCYJNEJ

W celu demontażu i zdjęcia przystawek z przedniego napędu **A5** dla akcesoriów należy postępować w odwrotnej kolejności niż podczas ich instalacji. Przed zdjęciem z głowicy jednostki napędowej konieczne jest jednak najpierw naciśnięcie przycisku zwalniającego **A6**.

WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE ROBOTA

Przed włączeniem włącz wtyczkę przewodu zasilającego **A10** do gniazdka elektrycznego. W przypadku modelu z panelem **B** zaświeci się wyświetlacz i przyciski programów automatycznych **DS2**. Samego podstawowego uruchomienia dokonasz następnie poprzez przekręcenie pokrętki regulacji prędkości **A3**. Po zakończeniu pracy zawsze wyłączaj robota, przekręcając pokrętło do pozycji **0** i odłącz od sieci elektrycznej.

PODSTAWOWA OBSŁUGA

A) PANEL A

Przekręcając pokrętło regulacji prędkości **A3**, wybierz jedną z prędkości w zakresie **1 - 5 (6)**. W celu krótkotrwałego uruchomienia najwyższej prędkości (**6**) 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.

B) PANEL B

Przekręcając pokrętło regulacji prędkości **A3**, wybierz jedną z prędkości w zakresie **1 - 5**. W celu krótkotrwałego uruchomienia najwyższej prędkości (**5**) 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 (**≡**), a obroty zostaną zatrzymane. Następnie obróć regulator prędkości **A3** do pozycji **0**.

Jak tylko robot zostanie uruchomiony, wyświetlacz zacznie pokazywać czas trwania aktualnej pracy.

FUNKCJA PROGRAMÓW AUTOMATYCZNYCH

Robot posiada 6 programów automatycznych, których parametry podano w tabeli powyżej.

Przed aktywacją programu upewnij się, że:

- składniki do przetworzenia są przygotowane w odpowiednim pojemniku / akcesorium
- ramię wielofunkcyjne **A1** jest zamknięte (w pozycji roboczej)
- akcesorium odpowiadające danemu programowi jest założone lub podłączone

Aby aktywować program, dotknij jego ikony. Na panelu będzie świecić się tylko ta ikona, a na wyświetlaczu **DS1** pojawi się czas trwania wybranego programu (ponowne naciśnięcie tej samej ikony spowoduje wyjście z menu programów i powrót do widoku podstawowego.). Teraz uruchom program, ustawiając pokrętło **A3** w pozycji (**≡**). Wyświetlacz **DS1** będzie pokazywał stopniowe odliczanie pozostałego czasu programu. Gdy upłynie ustawiony czas, robot wyłączy się, a na wyświetlaczu pojawi się **END**.

Uwaga

- Ponieważ czas trwania programu pakowania próżniowego **P2** jest zmienny, po wybraniu i podczas działania tego programu wyświetlacz pokazuje tylko napis **VACU**.
- Programy można zakończyć, ustawiając pokrętło **A3** w pozycji **0** (Również w celu kolejnej aktywacji programów po zakończeniu programu konieczne jest najpierw ustawienie pokrętki **A3** w pozycji **0**).

- Jeśli podczas ustawiania chcesz zmienić wybór programu, dotknij ikony żądanej funkcji.
- Odchylenie ramienia **A1** lub dotknięcie aktywnej ikony programu **DS2** spowoduje zakończenie pracy robota. Na wyświetlaczu pojawi się napis **END**, a ikony **DS2** zaczął migać, dopóki regulator **A3** nie zostanie ponownie ustawiony w pozycji **0**.

FUNKCJA TIMERA

Naciskając przyciski **DS3**, dodaj (+) lub **DS4** odejmij (–) w krokach co 30 sek. żądany czas przetwarzania składników. Następnie za pomocą pokrętła **A3** ustaw żądaną prędkość. Robot rozpocznie pracę i po upływie ustawionego czasu wyłączy się (rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a wyświetlacz pokaże **END**).

Uwagi

- Maksymalne ustawienie czasu pracy wynosi 10 minut. Podczas odliczania nie można na bieżąco zmieniać czasu.
- W programach automatycznych nie można zmieniać czasu.
- Po odchyleniu ramienia wielofunkcyjnego praca zostaje przerwana, a czas pracy się resetuje. Na wyświetlaczu **DS1** pojawi się **END** (wszystkie ikony migają).
- W celu ponownego włączenia po zakończeniu odliczania należy przekręcić pokrętło **A3** do pozycji wyłączenia (**0**).

FUNKCJA PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO

Robot posiada dwie podstawowe funkcje pakowania próżniowego: pakowanie próżniowe **P2** i marynowanie **P4**.

Pakowanie próżniowe P2 - Wężyk odsysający podłącz do gniazda **A11** i do kompatybilnego akcesorium. Następnie wybierz i uruchom program automatyczny zgodnie z powyższymi informacjami. Gdy pakowarka próżniowa osiągnie podciśnienie ok. **50 kPa**, odsysanie zostanie zakończone. Jeśli z jakiegoś powodu nie jest możliwe osiągnięcie docelowego podciśnienia w ciągu 2 minut, odsysanie również zostanie przerwane.

Ostrzeżenie

- Oprócz dostarczonych akcesoriów, inne kompatybilne akcesoria do pakowarki próżniowej określono w dokumencie >tabela z zawartością opakowania TAB<.
- Czasy przygotowania (przetwarzania) zależą od ilości, rodzaju i jakości użytych składników, ale standardowo mieszczą się w jednostkach minut.

SYGNALIZACJA DŹWIĘKOWA

Naciśnięciu dowolnego przycisku panelu sterowania lub np. zakończeniu przetwarzania towarzyszy sygnał dźwiękowy. Aby wyłączyć tę sygnalizację lub włączyć ją ponownie, naciśnij i przytrzymaj jednocześnie przyciski **DS3** i **DS4** przez 5 sekund.

Tryb gotowości

Po 10 min bezczynności robot przełączy się w tryb uśpienia – na wyświetlaczu pojawi się „--“. Aby wyjść z tego trybu, obróć regulator, dotknij dowolnej ikony lub odchyl ramię.

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

Opis (Rys. 1)

C1 – Końcówka do mieszania

C2 – Końcówka do ubijania (trzepaczka
druciana)

C3 – Hak do zagniatania

C4 – Mieszak flexi (gumowy)

Środki bezpieczeństwa i zalecenia

- Ze względu na wielkość miski roboczej potrzeba wziąć pod uwagę, że urządzenie nie jest w stanie wystarczająco ubić / zagnieść bardzo małą ilość surowców. Aby otrzymać optymalne wyniki, potrzeba wybrać surowce o łącznej wadze, co najmniej 300 g (podczas ubijania białek musi być min. 1 białka z jaj).
- Miski nigdy nie napełniać całkowicie wodą ani innymi płynami. Należy przestrzegać maksymalnej pojemności (patrz tabelka użytkowania rozdz. IV.).
- Przy składaniu głowicy wielofunkcyjnej sprawdzić / hamować jej ruch ręką.

ZŁOŻENIE ROBOTA DO PRACY Z KOŃCÓWKAMI

Robot zmontować według opisu na rysunku nr 2 i 3 podnosząc głowicę wielofunkcyjną do góry, napełnioną miskę następnie umieścić na dolną część robota. Następnie do wylotu włożyć wybraną końcówkę i głowicę wielofunkcyjną przechylić do pozycji roboczej. Podczas demontażu/ wymianie końcówek, postępować w sposób odwrotny.

USTAWIANIE OPTYMALNEJ WYSOKOŚCI PRZEDŁUŻENIA C2 (RYS. 7)

Jeśli trzepaczka **C2** uderza w dno miski lub nie dociera do składników na dnie miski, konieczne jest dostosowanie jej prawidłowej wysokości. **Należy postępować w następujący sposób:** Najpierw włożyć trzepaczkę do robota, umieścić pustą misę i przechylić głowicę wielofunkcyjną **A1** do pozycji roboczej. Sprawdź/oszacuj odległość miotły od dna miski. Zdejmij trzepaczkę z głowicy robota, poluzuj śrubę blokującą o około 1 obrót (strzałka 1) za pomocą odpowiedniego narzędzia (śrubokręt krzyżakowy). Następnie wyreguluj wysokość nasadki, obracając śrubę regulacyjną. Obróć zaślepkę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby zmniejszyć wysokość, obróć w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby zwiększyć wysokość (strzałki 2). Końcówka mocująca zbliży się lub oddali od miotły (jeden pełny obrót o 360° odpowiada 2 mm). **Trzepaczka powinna znajdować się jak najbliżej dna miski, ale jej nie dotykać.** Po wyregulowaniu wysokości z odpowiednią siłą, dokręć prawidłowo śrubę blokującą (strzałka 3).

UŻYCIE

A) Ubijanie



- Końcówka do ubijania **C2** do bitych śmietany, jajek, białek jaj.
- W zależności od ilości, rodzaju i jakości żywności dostosować prędkość ubijania pomiędzy **1 - 5 (6)**.
- Maksymalne ilości składników przeznaczonych na jedną dawkę wynoszą 1,2 litra.
- Nigdy nie należy używać końcówki do ubijania do wyrabiania ciężkich ciast czy mieszania lekkich ciast!

B) Mieszanie / Mieszanie Flexi



- Końcówki do mieszania **C1** używać do lekkiego ciasta, ciast, ciasteczek, polew, nadzień, ziemniaków puree itp.
- Mieszak flexi **C4** używać do mieszania kremów deserowych, budyni, majonez, biszkoptów itp.
- W zależności od ilości, rodzaju i jakości żywności dostosować prędkość przetwarzania w zakresie **1 - 4**.
- Maksymalna ilość przetwarzanych składników na jedną dawkę wynosi około 2,5 kg.
- Nigdy nie używać do wyrabiania ciast cięzkich!



Uwaga

- Flexi trzepaczki należy używać wyłącznie ze składnikami znajdującymi się w misce. Użyciu bez surowców mogą towarzyszyć nieprzyjemne odgłosy (skrobanie), ale można ich uniknąć, dodając odrobinę oleju.

C) Ugniatanie



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

III. 3) MIKSER SZKLANY (F)



Opis (Rys. 6)

- F1 – Pokrywa pojemnika
- F2 – Podstawa pojemnika
- F3 – Nóż
- F4 – Uszczelnienie noża

- F5 – Zdejmowana nasadka
- F6 – Pojemnik szklany
- F7 – Popychacz
- F8 – Blokowanie pokrywy

Środki bezpieczeństwa i zalecenia

- Nie pozostawiać włączonego miksera bez składników w nim!
- Popychacza **F7** nigdy nie używać samego bez pokrywy **F1**.
- Nigdy nie wlewać do pojemnika wrzątku, wysoka temperatura mogłaby spowodować uszkodzenie lub pęknięcie szkła naczynia. Przed włączeniem zawsze umieścić pokrywę i zatyczkę na pojemnik. Nigdy nie zdejmować pokrywy **F1** podczas pracy jednostki napędowej.
- Przed usunięciem pokrywy lub pojemnika miksera obracające się części powinny całkowicie się zatrzymać.
- Podczas miksowania cieczy nigdy nie wkładać większej ilości niż jest to zaznaczone na pojemniku.
- Można również opracowywać gorące płyny do temperatury **80 °C**, np. sosy czy zupy.
- Nie należy używać blokady **F8** jako uchwytu do przenoszenia miksera.
- Blendera **F** należy używać tylko wtedy, gdy jest prawidłowo zmontowany (wraz z pokrywką dzbanka **F1**) i zamocowany na napędzie **A9**.

ZŁOŻENIE

Mikser zmontować i podłączyć do wylotu miksera **A9** według rysunku 5 i 6 (nasadzając najpierw umieścić go na znaki do zestawiania (▶ ◀) a następnie wcisnąć i obracając zablokować w pozycji końcowej). Do otworu **w** pokrywce włożyć zatyczkę **F5** albo popychacz **F7**. Podczas demontażu i usunięcia z wylotu postępować w przeciwny sposób.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

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

UŻYCIIE

Mikser jest przeznaczony do miksowania soków, koktajli mlecznych, zup, sosów, odżywek dla dzieci i odżywek dietetycznych, ciasta biszkoptowego, do produkcji puree itp. Zdjąć pokrywkę, włożyć lub wlać potrawę do pojemnika miksera i ponownie założyć pokrywkę. Do przyciśnięcia większych kawałków surowca do noża używać popychacza **F7**. Prędkość zawsze trzeba dostosować do rodzaju i ilości surowców i ich dojrzałości, szczególnie w owocach i warzywach. Zalecamy zawsze przełączyć blender na minimalną prędkość, a następnie stopniowo, w miarę potrzeb zwiększać moc. Zalecana prędkość przetwarzania jest na stopniu **1** do **5 (6)**.

Rady

- Podczas pracy można dodawać tylko płynne składniki otworem w pokrywce (np. woda, mleko, olej itd.).
- Jeśli zamierzasz opracowywać większą ilość składników, rozdziel je na poszczególne dawki w taki sposób, aby nie obciążać nadmiernie jednostki napędowej głowicy wielofunkcyjnej.
- Twardsze składniki należy pokroić na małe kawałki. W przeciwnym wypadku doszłoby do zbyt szybkiego stępienia noża **F3**.
- Jeśli chcesz opracowywać kostki lodu, ich rozmiary nie powinny przekraczać 40 x 40 x 20 mm, w przeciwnym wypadku dojdzie do stępienia noża **F3** lub nadmiernego obciążenia jednostki napędowej.
- W przypadku płynów, u których tworzy się piana (np. mleko) nigdy nie napełniać pojemnika aż do kreski „**MAX**“, aby nie doszło do wylania. W takim wypadku zalecana ilość wynosi ok. 1 l.

IV. TABELKA UŻYCIA URZĄDZENIA I AKCESORIÓW

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

Akcesoria	Surowce		Maks. ilość	Czas (min)	Prędkość
Końcówki do mieszania (C1) + Mieszak flexi (C4)	Przepis / razem	Mąka pszenna	1000 g (1330 ml)	2 do 5	1 - 4
		Cukier puder	500 g (625 ml)		
		Mleko	400 ml		
		Jajko	8 szt. (360 ml)		
		Olej	250 ml		
		Całkowita objętość	3000 ml		
Końcówka do ubijania (C2)	Śmietana (w tym 38 % tłuszczu)		1200 ml	10	1 - 5 (6)
	Białko		15 szt.	5	6
Hak do ugniatacia (C3) (przepis na chleb / * bezglutenowy)	Przepis / razem	Mąka	800 g	1 minutę na 1, potem na wyższą prędkość (maks. 2) przez 4 min	
		Sól	8 g		
		Drożdże	12 g / * 18 g		
		Cukier	8 g / * 0 g		
		Woda	465 g / * 280 g		
		Smalec	8 g / * 0 g		
Mikser (F)	Mleko		1000 ml	2	1 - 5 (6)
	Marchewka (max. 4 cm)		250 g		
	Lód (30 x 20 x 20 mm)		340 g		

V. KONSERWACJA

Podczas konserwacji i czyszczenia nie należy używać szorstkich i agresywnych detergentów! Potrzeba się upewnić, że powierzchnie uszczelniające i elementy uszczelniające akcesoriów są czyste i funkcjonalne. Możesz użyć zmywarki - akcesoria **B1, C1-C4**, cały mikser **F** z wyjątkiem wyjmowanego noża **F3** do czyszczenia kolejnych części. Niektóre produkty mogą zabarwić akcesoria, ale to nie ma wpływu na działanie urządzenia i nie ma powodu do reklamacji! Przebarwienie za jakiś czas zwykle znika. Części plastikowych nigdy nie suszyć nad źródłem ciepła (np. piec, **kuchenka elektryczna / gazowa**).

1) Głowica wielofunkcyjna i korpus robota A

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

2) Miska ze stali nierdzewnej B1

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

Uwaga

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

3) Końcówki do ubijania /mieszania i hak do ugniatania C1, C2, C3, C4

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

4) Mikser F

Akcesoria natychmiast po użyciu umyć w ciepłej wodzie z detergentem i pozostawić do wyschnięcia. Aby oczyścić nóż, trzeba wlać do pojemnika około 0,5 litra czystej wody, uruchomić urządzenie i pozbyć się zanieczyszczeń za pomocą kilku impulsów.

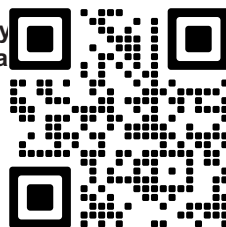
W przypadku silnego zabrudzenia należy powtórzyć procedurę kilka razy i wlać 1 litr wody, dodać niewielką ilość detergentu i włączyć mikser na 1 minutę. W celu łatwiejszego czyszczenia nóż **F3** wyjąć można z podstawy miksera **F2** według rys. 6.

Postępowanie przy wymianie uszczelnienia

Postępować wg rys. 6. Jeżeli uszczelnienie **F4** jest zużyte lub uszkodzone, trzeba je wymienić (za taki sam typ ETA512800260).

Wymiana elementów, które wymagają ingerencji do części elektrycznej może wykonać wyłącznie specjalistyczny serwis! Nie przestrzeganie przez producenta powoduje utratę prawa do napraw!

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



VI. PRZECHOWYWANIE

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

VII. EKOLOGIA



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.

VIII. DANE TECHNICZNE

Napięcie (V)	podano na tabliczce znamionowej urządzenia
Pobór mocy (W)	podano na tabliczce znamionowej urządzenia
Masa (kg) ok	7,3
Pojemność nierdzewnego pojemnika (l)	5,5
Pojemność pojemnika miksera (l)	1,5
Klasa izolacyjna	II.
Pobór mocy w stanie wyłączenia wynosi (panel A)	< 0,3 W
Pobór mocy w trybie stand-by (czuwania) wynosi (panel B)	< 0,5 W
Poziom hałasu	86 dB(A) re 1pW

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

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

HOUSEHOLD USE ONLY. DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS.	
Tylko do zastosowania w gospodarstwie domowym. Nie zanurzać do wody lub innych cieczy.	
	TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, 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!
  	UWAGA: NIE WKŁADAĆ PALCÓW LUB INNYCH PRZEDMIOTÓW DO PRZESTRZENI ROBOCZEJ
	Zapoznaj się z instrukcją obsługi

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 können Personen mit verringerten physischen, geistigen sowie mentalen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrungen und Kenntnissen verwenden, wenn sie unter Aufsicht sind oder über die Verwendung des Gerätes in sicherer Weise belehrt worden sind und eventuelle Gefahren verstehen.
- Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt ist, muss sie durch den Hersteller, dessen Servicetechniker oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, damit so das Entstehen einer gefährlichen Situation verhindert werden kann.
- Schalten Sie die Maschine vor einem Austausch von Zubehör oder zugänglichen Teilen, die sich bei der Verwendung bewegen, vor der Montage und Demontage, vor der Reinigung oder Wartung, oder nach Beendigung der Arbeit aus und trennen Sie es durch das Herausziehen des Steckers der Anschlussleitung aus der elektrischen Steckdose vom elektrischen Netz!
- Verwenden Sie das Gerät niemals, wenn es eine beschädigte Versorgungsleitung oder Stecker hat, wenn es nicht richtig arbeitet, auf den Boden gefallen ist und beschädigt oder ins Wasser gefallen ist. Bringen Sie es in solchen Fällen in eine Fachelektrowerkstatt zur Überprüfung von dessen Sicherheit und der richtigen Funktion.
- Gehen Sie bei der Handhabung mit Zubehör, insbesondere bei dessen Einsetzen und der Entnahme von Behältern und bei dessen Reinigung vorsichtig vor, das Zubehör ist scharf. Bei falscher Nutzung des Gerätes, die nicht dieser Bedienungsanleitung entspricht, entsteht das Risiko einer Verletzung.

- Tauchen Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker niemals in Wasser (auch nicht teilweise). Vermeiden Sie generell, dass die genannten Teile mit Wasser in Berührung kommen.
- Stecken Sie den Stecker der Anschlussleitung in die elektrische Steckdose und ziehen ihn nicht an der Anschlussleitung nicht mit nassen Händen aus der elektrischen Steckdose!
- Das Gerät ist nur für die Verwendung in Haushalten und für ähnliche Zwecke bestimmt (in Geschäften, Büros und ähnlichen Arbeitsplätzen, für Gäste in Hotels, Motels und anderen Unterbringungseinrichtungen und auch in der Landwirtschaft)! Er ist nicht für die gewerbliche Nutzung bestimmt!
- Die Küchenmaschine ist mit einem elektronischen Geschwindigkeitsregler ausgestattet, der die Geschwindigkeit bei verschiedener Belastung aufrechterhält. Deshalb können Sie beim Betrieb verschiedene Abweichungen der Geschwindigkeit hören - es handelt sich um eine normale Erscheinung.
- Wenn Sie den Mixer nicht benutzen, muss die Abdeckung des **A8** ordnungsgemäß befestigt sein.
- Beim ersten Einschalten kann ein kurzes und leichtes Rauchen oder Geruch auftreten, diese Tatsache ist kein Mangel und kein Grund zur Reklamation des Gerätes.
- Kontrollieren Sie das Gerätes während der gesamten Zubereitungszeitraums von Lebensmitteln!
- Verwenden Sie es nur in der Arbeitsposition an Stellen, wo nicht dessen Umkippen droht und in ausreichender Entfernung von Gegenständen (wie z.B. Gardinen, Vorhängen usw.), Wärmequellen (z.B. **Kaminen, Öfen, Herden, Kochern, Heizungskörpern, Heißlufttherden, Grills**) und feuchten Oberflächen (z.B. **Spülen, Waschbecken**).
- Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch im Außenbereich bestimmt.
- Es darf nicht in einer feuchten oder nassen Umgebung sowie in irgendeiner Umgebung mit Feuer- oder Explosionsgefahr verwendet werden (Räumlichkeiten, wo Chemikalien, Kraftstoffe, Öle, Gase, Farben und weitere brennbare, eventuell lösungsmittelhaltige Stoffe gelagert werden).
- Verwenden Sie immer nur eine Funktion der Maschine, starten Sie niemals mehrere Funktionen gleichzeitig (z.B. die Verarbeitung von Lebensmitteln im Behälter **B1** und gleichzeitig im Mixer **F**).
- Greifen Sie niemals mit den Fingern während des Betriebs in die 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 30 Minuten. Halten Sie dann eine Pause von ca. 30 Minuten zur Abkühlung der Antriebseinheit ein.
- Kontrollieren Sie vor jedem Anschluss des Gerätes an das elektrische Netz, ob er ausgeschaltet ist.
- Das Gerät ist mit einer rückstellbaren Thermosicherung ausgestattet, die den Betrieb des Geräts bei Überlastung unterbricht. Sollte dieser Zustand eintreten, stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf 0. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und lassen Sie es vollständig abkühlen. Danach sollte das Gerät wieder funktionsfähig sein. Ist dies nicht der Fall, wenden Sie sich bitte an einen autorisierten Kundendienst.
- Die Aufsätze lassen sich aus Gründen der Sicherheit nicht während des Betriebs der Antriebseinheit austauschen.
- Setzen Sie niemals Zubehör auf der Antriebseinheit zusammen!
- Wenn sich zu verarbeitende Lebensmittel beginnen, am Zubehör festzukleben (z.B. an Schlagbesen, Knethaken, Mixermessern), dem Deckel oder an dem Behälter, schalten Sie das Gerät aus und reinigen Sie das Zubehör vorsichtig mit einem Spachtel.
- Bevor Sie Zubehör aus der Antriebseinheit entnehmen, lassen Sie sich noch rotierende Teile vollständig anhalten.

- Setzen Sie das Zubehör genau nach den Anweisungen in der Bedienungsanleitung zusammen, jedwede andere Kombinationen des Zusammenbaus 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.
- Heben Sie die Küchenmaschine nicht am Behältergriff an und tragen ihn nicht damit.
- Achten Sie darauf, dass Ihre Haare, Kleidung und Accessoires nicht in eine gefährliche Nähe von rotierenden Teilen kommen, auf die sie aufgewickelt werden könnten!
- **ACHTUNG** – Das Gerät ist nicht für eine Benutzung bzw. Steuerung mittels eines externen Zeitschalters, einer Fernbedienung oder irgendeines anderen Bauteils bestimmt, das das Gerät automatisch ein- und ausschaltet. Da die Gefahr einer Brandentstehung existiert, wenn das Gerät abgedeckt oder falsch zum Zeitpunkt der Inbetriebnahme platziert wäre.
- Die Anschlussleitung des Gerätes darf nicht durch scharfe oder heiße Gegenstände, offenes Feuer beschädigt sein, sie darf nicht in Wasser getaucht und auch nicht über scharfe Kanten gebogen werden. Legen Sie sie nicht auf heißen Flächen ab, lassen Sie sie nicht über den Rand eines Tisches oder einer Arbeitsplatte hängen. Durch Hängenbleiben, Stolpern oder Ziehen an der Leitung z.B. durch Kinder kann es zu einem Umkippen sowie Herunterziehen des Gerätes und nachfolgend zu einer ernsthaften Verletzung kommen!
- Bei der begründeten Notwendigkeit der Verwendung einer Verlängerungsleitung ist es nötig, dass sie nicht beschädigt ist und gültigen Normen entspricht.
- Kontrollieren Sie regelmäßig den Zustand der Anschlussleitung des Gerätes.
- Geben Sie Acht, dass die Versorgungszuleitung nicht in Kontakt mit rotierenden Teilen des Gerätes kommt.
- Damit die Sicherheit und die richtige Funktion des Gerätes gesichert sind, verwenden Sie nur originale Ersatzteile und durch den Hersteller genehmigtes Zubehör.
- Verwenden Sie diese Maschine einschließlich dessen Zubehör nur zu dem Zweck, für den sie bestimmt sind und wie es in dieser Anleitung beschrieben ist. Verwenden Sie das Gerät niemals für einen anderen Zweck.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch eine falsche Verwendung des Geräts und des Zubehörs entstehen (z.B. **die Entwertung von Lebensmitteln, die Verletzung an einer Messerschneide**, ein Brand usw.) und ist nicht für das Gerät im Fall der Nichteinhaltung der oben aufgeführten Sicherheitshinweise für Schäden verantwortlich.

Hinweis!

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

II. VORBEREITUNG UND BENUTZUNG

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

III. 1) KÜCHENMASCHINE UND ZUBEHÖR

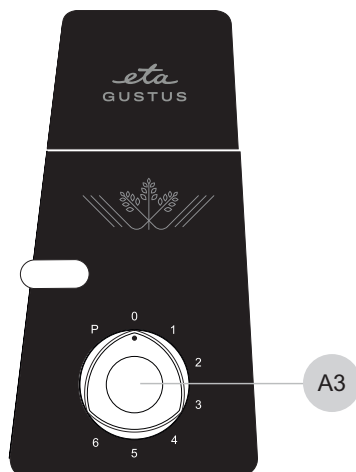
Beschreibung (Abb. 1)

- | | |
|--|---------------------------------------|
| A1 – Multifunktionskopf (Arm) | A7 – Vordere Abdeckung |
| A2 – Entriegelungshebel des Multifunktionskopfes | A8 – Obere Abdeckung |
| A3 – Drehzahlregler | A9 – Anschluss für Zubehör (F) |
| A4 – Unterer Anschluss für Aufsätze (C1 – C4) | A10 – Netzkabel |
| A5 – Vorderer Anschluss für Zubehör | A11 – Anschlussbuchse für Vakuumierer |
| A6 – Entriegelungstaste | B1 – Edelstahlschüssel (5,5 l) |

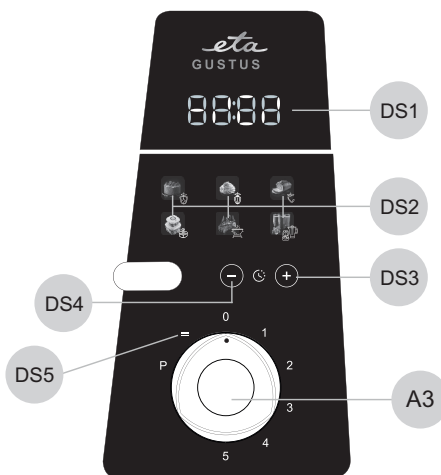
BEDIENFELD

- | | |
|--------------------------------|---|
| DS1 – Display | DS4 – Zeit verringern (- 30 Sek.) |
| DS2 – Automatikprogramme | DS5 – Position zur Aktivierung des Automatikprogramms |
| DS3 – Zeit erhöhen (+ 30 Sek.) | |

Panel A



Panel B



Hinweis

- Die einzelnen GUSTUS V-Modelle verfügen über zwei Varianten des Bedienfelds. Wenn Ihre Küchenmaschine das Panel **A** enthält, haben Sie die Basisversion, bei der Sie nur die Verarbeitungsgeschwindigkeit regeln. Modelle, die das Panel **B** enthalten, verfügen über voreingestellte Programme und die Möglichkeit der Einstellung und Überwachung der Verarbeitungszeit.
- Das Display kann nur durch vollständiges Ausschalten des Geräts und Trennen vom Stromnetz ausgeschaltet bzw. deaktiviert werden.

Symbol DS2	Automatikprogramme			Zub.
	Phase	Zeit (Sek.)	Geschwindigkeit	
 Leichte Teige (P1)	1. 2. 3. 4.	0-20 20-60 60-180 180-240 Gesamtzeit: 4 min.	1 2 3 4	C1/C2
 Vakuumieren (P2)	1.	Bis zum Erreichen des optimalen Unterdrucks (max. 2 Minuten)	-	Vakuumierbox + Vakuumierdeckel
 eiweiß schlagen (P3)	1. 2.	0-10 10-180 Gesamtzeit: 3 min.	4 max	C2
 Marinieren (P4)	1. 2. 3.	0-30 30-75 75-90 (Anzahl der Zykluswiederholungen 13x; Gesamtzeit 19:30 Min.)	Absaugen Unterdruck halten Entlüften	Vakuumierbox + Marinierdeckel
 Kneten (P5)	1. 2. 3.	0-30 30-300 300-360 Gesamtzeit: 6 min.	1 2 1	C3
 Smoothie (P6)	1. 2. 3. 4. 5. 6. 7.	0-15 15-20 20-50 50-55 55-60 60-90 90-95 Gesamtzeit: 1:35 min.	3 schrittweise Erhöhung auf Max. max. 2 schrittweise Erhöhung auf Max. max. 1	F
	Verarbeitungszeit einstellen		Zeit um 30 Sek. erhöhen	
			Zeit um 30 Sek. verringern	

Hinweis

- Das Programm **P1** ist für gängige leichte Teige eingestellt. Aufgrund der Vielfalt der Zutaten und ihrer Zubereitungszeiten ist es möglicherweise nicht für alle Rezepte geeignet. Wenn Sie mit dem Ergebnis für Ihr Rezept nicht zufrieden sind, verwenden Sie stattdessen die manuelle Einstellung ohne Programm.
- Das Programm **P3** ist hauptsächlich zum Schlagen von Eiweiß eingestellt. Wenn Sie andere Zutaten verarbeiten, kann es erforderlich sein, die Gesamtzeit und die Geschwindigkeit der Zubereitung manuell ohne Programm anzupassen.

- Das Programm **P5** ist für die Zubereitung von schwereren Brotteigen (verschiedene Mehlsorten) eingestellt.
- Sollte die Konsistenz des Smoothies bei Programm **P6** nicht zufriedenstellend sein, verarbeiten Sie das Getränk anschließend nach Ihren Wünschen ohne Automatikprogramm.

BEDIENUNG DER KÜCHENMASCHINE

AUFKLAPPEN/ZUKLAPPEN DES MULTIFUNKTIONSKOPFES (ABB. 2)

Durch Drehen des Entriegelungshebels **A2** nach unten heben Sie den Kopf nach oben (im eingeschalteten Zustand zeigt das Display **END** an). Durch erneutes Drehen des Entriegelungshebels **A2** und Drücken nach unten klappen Sie den Kopf zu.

SICHERUNG DER AUFSÄTZE DES MULTIFUNKTIONSKOPFES

Gehen Sie zur Demontage und Abnahme der Aufsätze vom vorderen Anschluss **A5** für Zubehör in umgekehrter Reihenfolge wie bei deren Installation vor. Vor dem Abnehmen vom Kopf der Antriebseinheit ist es jedoch erforderlich, zuerst die Entriegelungstaste **A6** zu drücken.

EIN-/AUSSCHALTEN DER KÜCHENMASCHINE

Stecken Sie vor dem Einschalten den Stecker des Netzkabels **A10** in die Steckdose. Beim Modell mit Panel **B** leuchten das Display und die Tasten der Automatikprogramme **DS2** auf. Der eigentliche Basisstart erfolgt dann durch Drehen des Drehzahlreglers **A3**. Schalten Sie die Küchenmaschine nach Abschluss der Verarbeitung immer aus, indem Sie den Regler auf Position **0** drehen, und trennen Sie sie vom Stromnetz.

GRUNDLEGENDE BEDIENUNG

A) PANEL A

Wählen Sie durch Drehen des Drehzahlreglers **A3** eine der Geschwindigkeiten im Bereich **1 - 5 (6)**. Für ein kurzzeitiges Einschalten der höchsten Geschwindigkeit (**6**) 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.

B) PANEL B

Wählen Sie durch Drehen des Drehzahlreglers **A3** eine der Geschwindigkeiten im Bereich **1 - 5**. Für ein kurzzeitiges Einschalten der höchsten Geschwindigkeit (**5**) 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 () zurück und die Drehung stoppt. Drehen Sie anschließend den Geschwindigkeitsregler **A3** in die Position **0**.

Sobald die Küchenmaschine startet, zeigt das Display die Laufzeit der aktuellen Verarbeitung an.

FUNKTION DER AUTOMATIKPROGRAMME

Die Küchenmaschine verfügt über 6 Automatikprogramme, deren Parameter in der Tabelle oben aufgeführt sind.

Stellen Sie vor der Aktivierung des Programms sicher, dass:

- a) die Zutaten für die Verarbeitung im jeweiligen Behälter / Zubehör vorbereitet sind
- b) der Multifunktionsarm **A1** geschlossen (in Arbeitsposition) ist
- c) das dem jeweiligen Programm entsprechende Zubehör aufgesetzt oder angeschlossen ist

Wählen Sie zur Aktivierung des Programms durch Berühren dessen Symbol aus. Auf dem Panel leuchtet nur noch dieses Symbol und das Display **DS1** zeigt die Dauer des gewählten Programms an (durch erneutes Drücken desselben Symbols verlassen Sie das Programmennü und kehren zur Grundanzeige zurück). Starten Sie nun das Programm, indem Sie den Regler **A3** auf Position () stellen. Das Display **DS1** zeigt einen schrittweisen Countdown der verbleibenden Programmzeit an. Sobald die voreingestellte Zeit abgelaufen ist, schaltet sich die Küchenmaschine aus und das Display zeigt **END** an.

Hinweis

- Da die Zeit des Vakuumierprogramms **P2** variabel ist, zeigt das Display nach der Auswahl und während der Funktion dieses Programms nur die Aufschrift **VACU** an.
- Die Programme können durch Einstellen des Reglers **A3** auf Position **0** beendet werden (Auch für die weitere Aktivierung von Programmen nach Programmende muss der Regler **A3** zunächst auf Position **0** gestellt werden).
- Wenn Sie während der Einstellung die Programmauswahl ändern möchten, tippen Sie auf das Symbol der gewünschten Funktion.
- Durch Hochklappen des Arms **A1** oder durch Berühren des aktiven Programmsymbols **DS2** beenden Sie den Betrieb der Küchenmaschine. Auf dem Display erscheint die Anzeige **END** und die Symbole **DS2** beginnen zu blinken, bis Sie den Regler **A3** wieder in die Position **0** zurückstellen.

TIMER-FUNKTION

Durch Drücken der Tasten **DS3 (+)** hinzufügen oder **DS4 (-)** verringern Sie in 30-Sek.-Schritten die gewünschte Verarbeitungszeit der Zutaten. Stellen Sie dann mit dem Drehzahlregler **A3** die gewünschte Geschwindigkeit ein. Die Küchenmaschine beginnt zu arbeiten und schaltet sich nach Ablauf der eingestellten Zeit aus (es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt **END** an).

Hinweise

- Die maximale Einstellung der Laufzeit beträgt 10 Minuten. Während des Countdowns kann die Zeit nicht fortlaufend geändert werden.
- Bei den Automatikprogrammen kann die Zeit nicht geändert werden.
- Nach dem Aufklappen des Multifunktionsarms wird die Arbeit unterbrochen und die Arbeitszeit wird zurückgesetzt. Das Display **DS1** zeigt **END** an (Alle Symbole blinken).
- Für das erneute Einschalten muss nach Ablauf des Countdowns der Regler **A3** in die Aus-Position (**0**) gedreht werden.

VAKUUMIERFUNKTION

Die Küchenmaschine verfügt über zwei Grundfunktionen zum Vakuumieren: Vakuumieren **P2** und Marinieren **P4**.

Vakuumieren P2 - Schließen Sie den Absaugschlauch an die Buchse **A11** und an kompatibles Zubehör an. Wählen und starten Sie dann das Automatikprogramm gemäß den obigen Informationen. Sobald der Vakuumierer einen Unterdruck von ca. **50 kPa** erreicht, wird das Absaugen beendet. Wenn es aus irgendeinem Grund nicht möglich ist, den Zielunterdruck innerhalb von 2 Minuten zu erreichen, wird das Absaugen ebenfalls unterbrochen.

Achtung

- Neben dem mitgelieferten Zubehör finden Sie weiteres kompatibles Zubehör für den Vakuumierer, das im Dokument **>Tabelle mit dem Verpackungsinhalt**  < spezifiziert ist.
- Die Zubereitungs- (Verarbeitungs-) zeiten hängen von der Menge, Art und Qualität der verwendeten Substanzen ab, bewegen sich aber standardmäßig im Minutenbereich.

AKUSTISCHES SIGNAL

Das Drücken einer der Tasten des Bedienfelds oder z. B. das Ende der Verarbeitung wird von einem akustischen Signal begleitet. Wenn Sie diesen Signalton ausschalten oder wieder einschalten möchten, halten Sie die beiden Tasten **DS3** und **DS4** 5 Sekunden lang gedrückt.

Bereitschaftsmodus

Nach 10 Min. Inaktivität wechselt die Küchenmaschine in den Schlafmodus – auf dem Display wird „–“ angezeigt. Verlassen Sie diesen Modus durch Drehen des Reglers, Berühren eines beliebigen Symbols oder Hochklappen des Arms.

III. 2) SCHLAGBESSEN, MIXBESSEN, KNETHAKEN

Beschreibung (Abb. 1)

C1 – Mischschlagbesen

C2 – Schlagbesen (Draht)

C3 – Knethaken

C4 – Flexibesen (Gummi)

Sicherheitshinweise und -empfehlungen

- Nehmen Sie hinsichtlich der Größe der Arbeitsschüssel zur Kenntnis, dass das Gerät keine sehr kleine Menge an Rohstoffen schlagen/kneten kann. Wählen Sie für ein optimales Ergebnis Rohstoffe mit einem Gesamtgewicht von mindestens 300 g (bei der Anfertigung von Schnee aus mind. 1 Eiweiß).
- Kontrollieren Sie beim Aufklappen des Multifunktionskopfs dessen Bewegung / Bremsen mit der Hand.
- Füllen Sie niemals die Schüssel komplett mit Wasser oder einer anderen Flüssigkeit. Beachten Sie die maximal zulässige Kapazität (siehe Tabelle Verwendung, Kap. IV.).

ZUSAMMENBAU FÜR DIE ARBEIT MIT AUFSÄTZEN

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

EINSTELLUNG DER OPTIMALEN HÖHE DER C2-VERLÄNGERUNG (ABB. 7)

Wenn der Schneebesen **C2** auf den Schüsselboden aufschlägt oder die Zutaten am Schüsselboden nicht erreicht, ist es notwendig, seine richtige Höhe einzustellen. **Gehen Sie wie folgt vor:** Setzen Sie zunächst den Schneebesen in den Roboter ein, leeren Sie die Schüssel und kippen Sie den Multifunktionskopf **A1** in die Arbeitsposition. Prüfen/schätzen Sie den Abstand des Besens vom Boden der Schüssel. Nehmen Sie den Besen aus dem Roboterkopf, lösen Sie die Feststellschraube mit einem geeigneten Werkzeug (Kreuzschlitzschraubendreher) um ca. 1 Umdrehung (Pfeil 1). Stellen Sie dann die Höhe des Aufsatzes durch Drehen der Stellschraube ein. Drehen Sie die Endkappe gegen den Uhrzeigersinn, um die Höhe zu verringern, drehen Sie im Uhrzeigersinn, um die Höhe zu erhöhen (Pfeile 2). Die Befestigungsspitze rückt dabei näher oder weiter vom Besen weg (eine vollständige 360°-Drehung entspricht 2 mm). **Der Besen sollte sich so nah wie möglich am Boden der Schüssel befinden, ihn aber nicht berühren.** Nachdem Sie die Höhe mit einer angemessenen Kraft eingestellt haben, ziehen Sie die Feststellschraube (Pfeil 3) richtig fest.

VERWENDUNG

A) Schlagen



- Verwenden Sie den Schlagbesen **C2** für das Schlagen von Schlagsahne, Eiern, Eiweiß.
- Passen Sie in Abhängigkeit von der Menge, der Art und der Qualität der Lebensmittel die Geschwindigkeit der Verarbeitung im Umfang von **1 bis 5 (6)** an.
- Die maximale Rohstoffmenge für eine Füllung beträgt 1,2 l.
- Verwenden Sie niemals den Schlagbesen zum Kneten von schweren Teigen oder zum Mischen von leichten Teigen!

B) Mischen / Flexibesen



- Verwenden Sie den Mischschlagbesen **C1** für leichte Teige, Tortenmischungen, Kekse, Suppen, Füllungen, Kartoffelbrei u.ä.
- Verwenden Sie den Flexi-Schlagbesen **C4** für das Schlagen von Dessertcremes, Instantpuddings, Mayonnaisen, Biskuitteigen u.ä.
- Passen Sie in Abhängigkeit von der Menge, der Art und der Qualität der Lebensmittel die Geschwindigkeit der Verarbeitung im Umfang von **1 bis 4** an.
- Die maximale Menge der zu verarbeitenden Menge an Beimischungen für eine Füllung beträgt ca. 2,5 kg.
- Verwenden Sie den Mischbesen niemals zum Kneten von schweren Teigen!

Hinweis

- Verwenden Sie den Flexi-Besen nur mit den Zutaten in der Schüssel. Bei der Verwendung ohne Rohstoffe können unangenehme (schabende) Geräusche entstehen, die sich jedoch mit etwas Öl vermeiden lassen.

C) Kneten

- Verwenden Sie den Knethaken **C3** für das Kneten von brüchigen / leichteren / schwereren Teigen.
- Passen Sie in Abhängigkeit von der Menge, der Art und der Qualität der Lebensmittel die Geschwindigkeit der Verarbeitung im Umfang von **1 bis 2** an.
- Verarbeiten Sie ihn bei der Vorbereitung einer größeren Menge Teig in mehreren Füllungen. Die maximale Menge der zu verarbeitenden Menge an Beimischungen für eine Füllung beträgt ca. 1,3 kg. Bereiten Sie nicht mehr als 4 Füllungen hintereinander zu. Machen Sie vor einer weiteren Verwendung mindestens 30 min Pause.

III. 3) GLASMIXER (F)



Beschreibung (Abb. 6)

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

Sicherheitshinweise und -empfehlungen

- Lassen Sie den Mixer nicht ohne Lebensmittel in Betrieb!
- Verwenden Sie den Stampfer **F7** niemals eigenständig ohne Deckel **F1**.
- Gießen Sie niemals kochende Flüssigkeiten in den Behälter.
- Bevor Sie den Deckel oder den Behälter des Mixers entnehmen, lassen Sie sich rotierende Teile vollständig anhalten.
- Gießen Sie niemals kochende Flüssigkeiten in den Behälter **80 °C**.
- Benutzen Sie das **F8**-Schloss nicht als Griff zum Tragen des Mixers.
- Verwenden Sie den Mixer **F** nur ordnungsgemäß zusammengebaut (einschließlich des Behälterdeckels **F1**) und auf den Anschluss **A9** aufgesetzt.

MONTAGE

Bauen Sie den Mixer zusammen und platzieren Sie ihn gemäß den Bildern 5 und 6 auf dem Auslass für den Mixer **A9** (bei der Installation zuerst an den Montagemarkierungen (☞▶◀) ansetzen und dann drücken und drehen, um ihn in der Endposition zu verriegeln). Setzen Sie in die Öffnung entweder den Stopfen **F5** oder den Stampfer **F7**. Gehen Sie für die Demontage und die Abnahme vom Ausgang in umgekehrter Reihenfolge vor.

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

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

VERWENDUNG

Der Mixer ist zum Mischen von Säften, Milchcocktails, Suppen, Soßen, Kinder- und Diätnahrung, Biskuitteig, zur Herstellung von Püree u.ä. bestimmt. Entnehmen Sie den Deckel, füllen oder gießen Sie die Lebensmittel in den Behälter und setzen Sie den Deckel wieder auf. Verwenden Sie zum Hineindrücken von größeren Stücken Rohstoffen den Stampfer **F7**. Stellen Sie die Geschwindigkeit immer unter Berücksichtigung auf die Art und die Menge der zu verarbeitenden Rohstoffe und auch vom Reifegrad insbesondere bei Obst und Gemüse ein. Wir empfehlen den Mixer immer mit minimaler Drehzahl einzuschalten und dann schrittweise nach Bedarf die Leistung zu erhöhen. Die empfohlene Verarbeitungsgeschwindigkeit erfolgt auf der Stufe **1 bis 5 (6)**.

Tipps!

- Durch die Öffnung im Deckel können während des Betriebs nur flüssige Zutaten (z. B. Wasser, Milch, Öl etc.) eingefüllt werden.
- Wenn Sie größere Mengen an Lebensmitteln verarbeiten, teilen Sie die Lebensmittel in einzelne Portionen auf, um die Antriebseinheit des Multifunktionskopfes nicht zu überlasten.
- Schneiden Sie härtere Stoffe in kleine Stücke. Das **F3**-Messer würde unnötig schnell stumpf werden.
- Wenn Sie Eiswürfel verarbeiten möchten, sollten deren Abmessungen (40 x 40 x 20 mm) nicht überschritten werden, sonst wird das **F3**-Messer stumpf oder der Antrieb überlastet.
- Befüllen Sie bei Flüssigkeiten, die Schaum bilden (z.B. **Milch**), den Behälter niemals bis über „**MAX**“, damit es nicht zu einem Überlaufen kommt. In diesem Fall empfehlen wir eine Menge von max. 1 l.
- Weichen Sie harte Zutaten (z. B. Hülsenfrüchte, Sojabohnen usw.) vor der Verarbeitung in Wasser auf.

IV. VERWENDUNGSTABELLE VON GERÄT UND ZUBEHÖR

Betrachten Sie die nachfolgenden Tipps als Beispiele und Inspiration. Deren Zweck ist nicht die Gewährleistung einer vollständigen Anleitung, sondern das Aufzeigen von Möglichkeiten verschiedener Verarbeitungen von Lebensmitteln. Wählen Sie die Menge der zu verarbeitenden Lebensmittel so, dass es nicht zu einer Überschreitung des maximalen Inhalts der Behälter kommt. Eine größere Menge von zu verarbeitenden Lebensmitteln muss in mehrere Füllungen geteilt werden und der Inhalt des Behälters kontrolliert werden. Wir empfehlen von Zeit zu Zeit die Arbeit zu unterbrechen, das Gerät auszuschalten und eventuelle Lebensmittel zu entfernen, die anhaften.

Zubehör	Lebensmittel	Max. Menge (g)	Zeit (min)	Geschwindigkeit
Mischschläger (C1) + Flexibesen (C4)	Feines Mehl	1000 g (1330 ml)	2 bis 5	1 - 4
	Puderzucker	500 g (625 ml)		
	Milch	400 ml		
	Eier	8 St. (360 ml)		
	Öl	250 ml		
	Gesamtvolumen	3000 ml		

Zubehör	Lebensmittel	Max. Menge (g)	Zeit (min)	Geschwindigkeit
Schlagschläger (C2)	Sahne (einschließlich 38 % Fett)	1200 ml	10	1 - 5 (6)
	Eiweiß	15 St.	5	6
Knethaken (C3) (Rezept für glutenfreiem Brot *)	Rezept / zusammen	Mehl	800 g	1 Minute auf 1 , dann eine höhere Geschwindigkeit (max. 2) für einen Zeitraum von 4 Minuten
		Salz	8 g	
		Hefe	12 g / * 18 g	
		Zucker	8 g / * 0 g	
		Wasser	465 g / * 280 g	
		Schmalz	8 g / * 0 g	
Mixer (F)	Milch	1000 ml	2	1 - 5 (6)
	Möhre (max. 4 cm)	250 g		
	Eis (30 x 20 x 20 mm)	340 g		

V. WARTUNG

Verwenden Sie bei der Wartung keine scharfen und aggressiven Reinigungsmittel!

Achten Sie darauf, dass die Auflageflächen und die Dichtelemente des Zubehörs sauber und funktionsfähig sind. Die folgenden Teile können in der Spülmaschine gereinigt werden: Zubehör **B1**, **C1-C4**, der gesamte Mixer **F** mit Ausnahme der abnehmbaren Klinge **F3**. Einige Lebensmittel können in bestimmter Weise das Zubehör verfärben. Dies hat jedoch auf die Funktion des Geräts keinen Einfluss und ist kein Grund zu einer Reklamation. Diese Verfärbung verschwindet nach einer bestimmten Zeit gewöhnlich von selbst. Trocknen Sie Kunststoffspritzteile niemals über einer Wärmequelle (z.B. Ofen, elektrischer Herd / Gasherd).

1) Multifunktionskopf und Maschinenkörper A

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

2) Edelstahlschüssel B1

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

Anmerkung

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

3) Schlagbesen / Mischbesen und Knethaken C1, C2, C3, C4

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

4) Mixer F

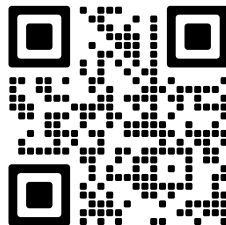
Waschen Sie das Zubehör sofort nach der Verwendung mit einem Spülmittelzusatz in heißem Wasser und lassen Sie es trocknen. Reinigen Sie das Messer so, dass Sie in den Behälter ca. 0,5 l sauberes Wasser geben, das Gerät starten und mit einigen Impulsen Sie dessen Verschmutzungen lösen. Wiederholen Sie bei einer größeren Verschmutzung die Vorgehensweise mehrmals, oder gießen Sie 1 l Wasser hinein, geben Sie eine geringe Menge Spülmittel hinzu und starten Sie den Mixer für 1 Minute. Für eine einfachere Reinigung können Sie das Messer **F3** aus dem Untersatz des Mixers **F2** nach der Abb. 6 entnehmen.

Vorgehensweise für den Austausch einer Dichtung

Gehen Sie nach Abb. 6 vor. Wenn die Dichtung **F4** abgenutzt oder beschädigt ist, ersetzen Sie sie durch eine neue (vom gleichen Typ ETA512800260).

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

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



VI. LAGERUNG

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

VII. UMWELTSCHUTZ



Sofern es die Maße zuließen, sind 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.

VIII. TECHNISCHE DATEN

Spannung (V) / Leistungsaufnahme (W) auf dem Typschild des Geräts aufgeführt

Gewicht (kg) 7,3

Volumen der Edelstahlschüssel (l) 5,5

Volumen des Mixbehälters (l) 1,5

Verbraucher der Schutzklasse II.

Die Leistungsaufnahme im ausgeschalteten Zustand beträgt (Panel A) < 0,3 W

Die Leistungsaufnahme im Standby-Modus (Bereitschaftsmodus) beträgt (Panel B) < 0,5 W

Geräuschpegel 86 dB(A) re 1pW

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

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

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

Nur für die Verwendung im Haushalt. Nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.



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



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



Lesen Sie die Bedienungsanleitung

eta