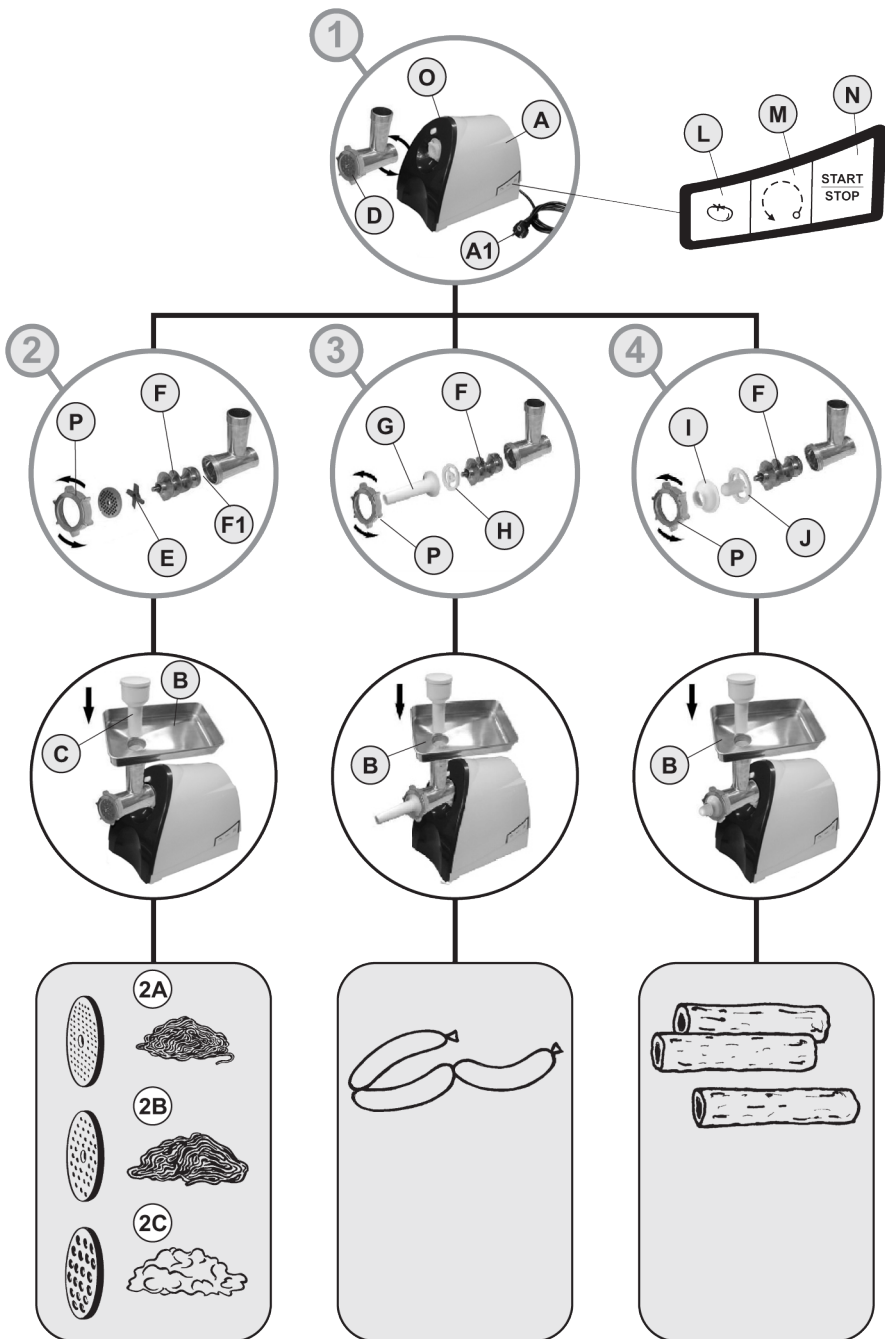
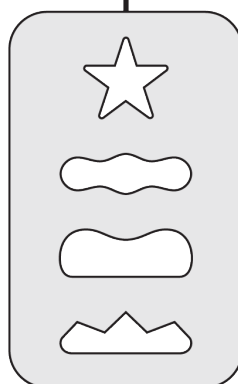
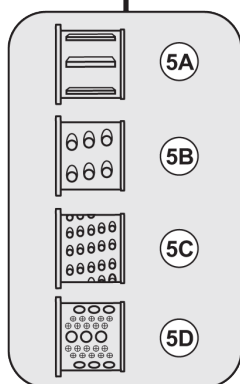
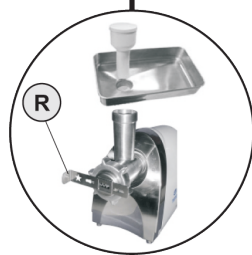
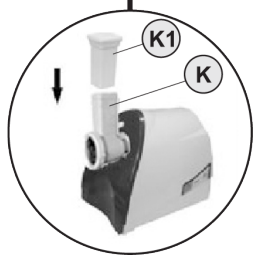
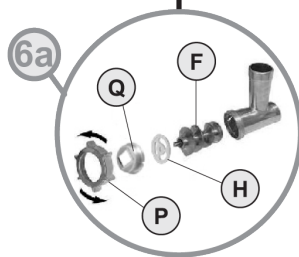
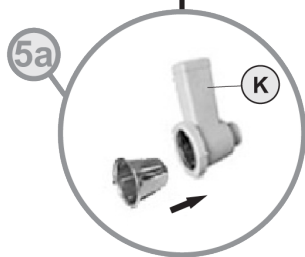
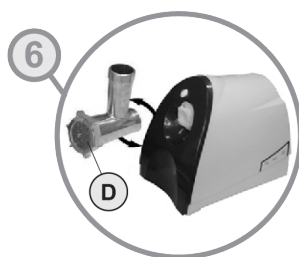


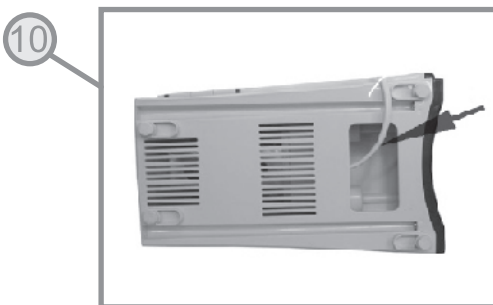
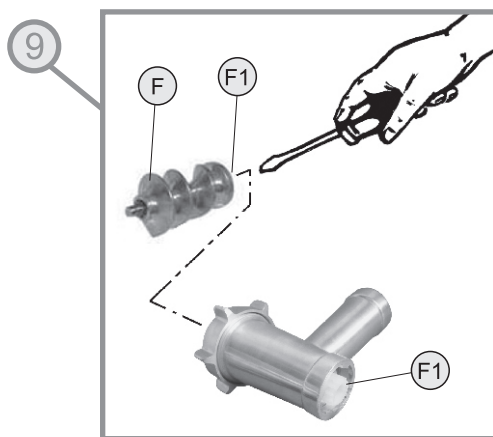
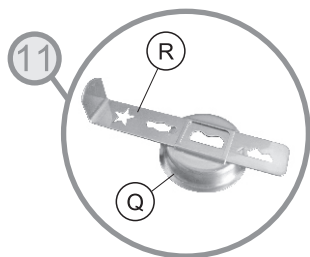
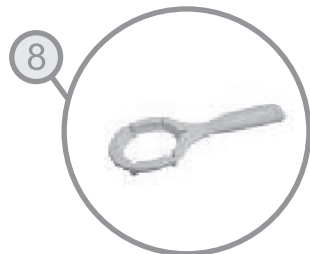
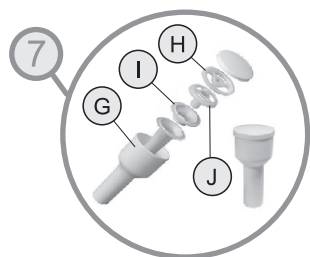
Elektrický mlýnek na maso • NÁVOD K OBSLUZE **CZ** 6-16Elektrický mlynček na mäso • NÁVOD NA OBSLUHU **SK** 17–26Electric Meat Grinder • INSTRUCTIONS FOR USE **GB** 27–36Elektromos húsdaráló gyümölcspréssel • HASZNÁLATI UTASÍTÁS **H** 37-47Elektryczny młynek do mięsa • INSTRUKCJA OBSŁUGI **PL** 48–58

AMBO

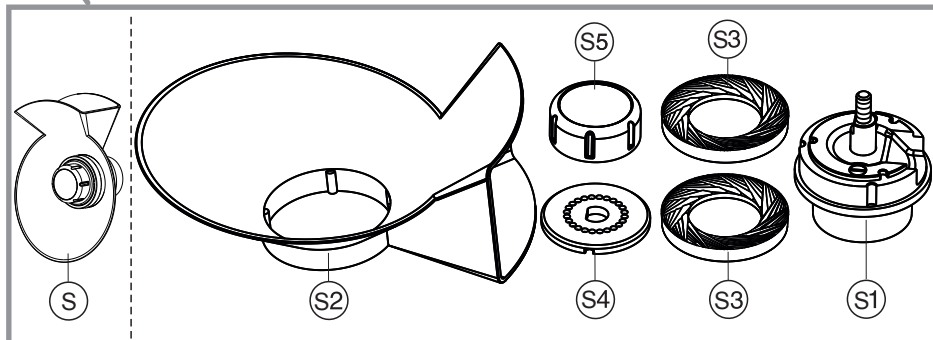






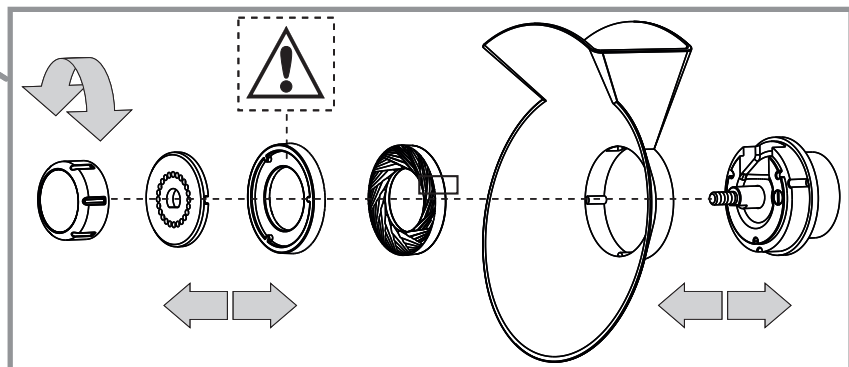


12

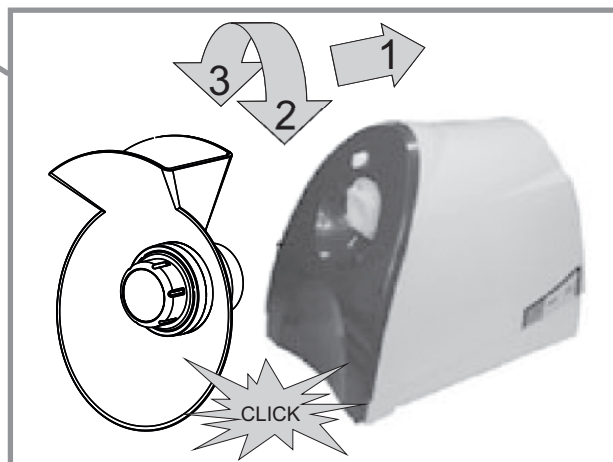


Obrázky jsou pouze ilustrační / Obrázky sú len ilustračné / Product images are for illustrative purposes only / Illusztratív képek / Zdjęcia służą wyłącznie jako ilustracja

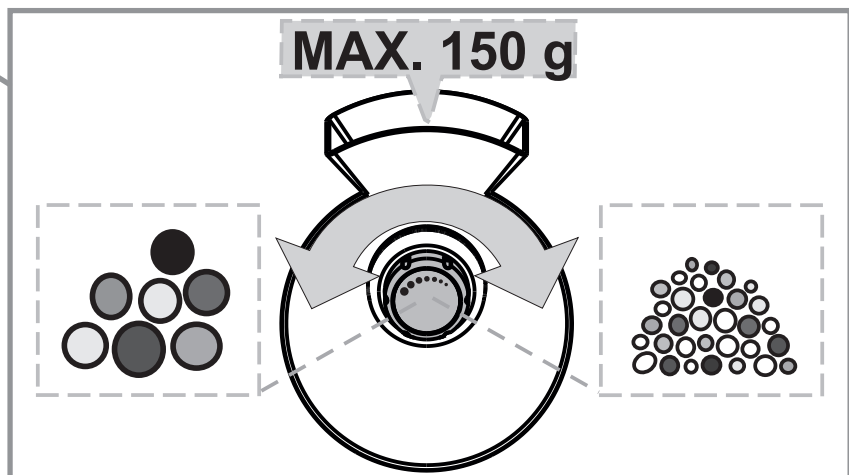
13



14



15



eta 2075 90 000, eta 2075 90 020

AMBO

NÁVOD K OBSLUZE

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

I. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

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

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

- Pravidelně kontrolujte stav napájecího přívodu spotřebiče.
- Nikdy jej nepokládejte na horké plochy, ani jej nenechávejte viset přes okraj stolu nebo pracovní desky. Zavaděním nebo zataháním za přívod např. dětmi může dojít k převržení či stažení spotřebiče a následně k vážnému zranění!
- V případě potřeby použití prodlužovacího přívodu je nutné, aby nebyl poškozen a vyhovoval platným normám.
- Tento spotřebič používejte pouze pro účel, pro který je určen tak, jak je popsáno v tomto návodu. Spotřebič nikdy nepoužívejte pro žádný jiný účel.
- 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 neodpovídá za škody a zranění způsobené nesprávným používáním spotřebiče a příslušenství (např. **znehodnocení potravin, poranění, pořezání**) a není odpovědný ze záruky za spotřebič v případě nedodržení výše uvedených bezpečnostních upozornění.

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

Obr. 1 A – Pohonná jednotka

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

Obr. 2 – E – řezací čepel

- | | |
|------------------------------|--------------------------------------|
| F – spirálový podavač | B – násypka |
| F1 – ozubené kolo | C – pěchovadlo mlýnku na maso |
| P – matice | |

Obr. 3 – G – trubička pro výrobu klobás

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

Obr. 4 – I – kužel

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

Obr. 5 – nasazení těla kráječe K

Obr. 5a – K – tělo kráječe

- K1** – pěchovadlo kráječe

Obr. 6 – nasazení těla mlýnku D

Obr. 6a – Q – nástavec na těsto

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

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

Obr. 8 – uvolňovací páka

Obr. 12 – S – mlýnek na mák (LZE DOKOUPIT)**S1** – unašeč (sestavený)**S2** – kryt s násypkou**S3** – mlecí kameny (2 ks)**S4** – přítlačná deska**S5** – regulační kotouč**Příslušenství****2A** – destička na jemné mletí**2B** – destička na střední mletí**2C** – destička na hrubé mletí**5A** – nástavec na tenké krájení**5B** – nástavec na hrubé krájení**5C** – nástavec na jemné krájení**5D** – nástavec na strouhání

	Příslušenství																					
Typ	2 A	2 B	2 C	5 A	5 B	5 C	5 D	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	K 1	P	Q	R	S
207590000	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	X
207590020	√	X	√	X	X	X	X	√	√	√	√	√	√	√	√	√	X	X	√	X	X	X

Doplňkové příslušenství

Není součástí balení. Je možno je zakoupit jako volitelné příslušenství např. na www.eta.cz.

Název	Typové číslo	Obrázek
Nástavec na strouhání s diskovými struhadly	ETA 0028 95 030 (pouze s ETA002899999)	
Mlýnek na mák	ETA 0028 96 000	
Mlýnek na maso (Ø 62 mm)	ETA 0028 91 000	
Nástavec na krájení kostiček	ETA 0028 95 040 (pouze s ETA002895030)	
Převodovka	ETA 0028 99 999	

III. PŘÍPRAVA A POUŽITÍ

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

Postavte sestavený spotřebič s vybraným příslušenstvím na zvolenou rovnou, stabilní, hladkou a čistou pracovní plochu, mimo dosah dětí a nesvéprávných osob (viz odst. **I. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ**). Ponechte volný prostor pro řádnou ventilaci. Otvory ve spotřebiči zajišťují proudění vzduchu při ventilaci a nesmí se zakrývat ani jinak blokovat. Nesmí se též odnímat nožky. Přesvědčte se, že napájecí přívod není poškozen a že neprochází přes jakékoliv ostré či horké plochy. El. zásuvka musí být dobře přístupná, aby bylo možno spotřebič, v případě nebezpečí, snadno odpojit od el. sítě.

Mlýnek na maso

Sestavení (obr. 1 a 2)

Vložte spirálový podavač **F** do těla mlýnku **D** ozubeným kolem **F1** napřed. Nasaďte řezací čepel **E** na spirálový podavač **F**, přičemž řezací hrany musí být vpředu. Nasaďte požadovanou destičku (**2A**, **2B**, **2C**) v závislosti na konzistenci mletí, kterou preferujete na spirálový podavač **F**. Ujistěte se, že destička pasuje do výstupků hlavy mlýnku **D** a utáhněte matici **P** na těle mlýnku. Zatlačte tělo mlýnku **D** pootočením pod úhlem 45° ve směru hodinových ručiček k jednotce motoru **A**. Po zatlačení srovnajte tělo mlýnku **D** do svislé polohy až zaklapne aretace, což je doprovázeno charakteristickým zvukovým efektem (klapnutím). Umístěte násypku **B** na horní část mlýnku **D**. Nyní je spotřebič připraven pro používání. Při demontáži postupujte opačným způsobem. K uvolnění těla mlýnku je nutné stisknout tlačítko **O**.

Použití

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

Upozornění

Mlýnek na maso je také vybaven mechanickou pojistkou. Ozubené kolo umístěné na šnekovém podavači je sestrojeno tak, aby se v případě, že se do mlýnku dostanou kosti nebo kuchyňské náčiní, zlomilo a zabránilo tak poškození motoru. Pokud taková situace nastane, postupujte dle pokynů v odstavci **IV. ÚDRŽBA**.

Doporučení

V průběhu zpracování masa pravidelně kontrolujte průchodnost otvorů mlecí destičky. Pokud při mletí masa s různou konzistencí (např. bůček, játra) dojde k ucpání otvorů destičky, mohou šťávy protéct kolem hřídele šnekového podavače až do pohonné jednotky. Dbejte proto zvýšenou kontrolou na plynulou průchodnost zpracovávaných surovin skrz mlecí destičku a při jejím snížení vždy robot ihned vypněte, mlýnek na maso rozeberte a proveďte řádné vyčištění všech součástí. Nemelte zmražené maso. Pro snadnější čištění masořezky semelte nakonec tvrdé pečivo (např. **rohlik**, **zemli**). Čas zpracování se pohybuje v jednotkách minut a závisí na množství, druhu a kvalitě použitého masa.

Doporučujeme občas práci přerušit, spotřebič vypnout a odstranit případné potraviny, které se nalepily, popřípadě ucpaly příslušenství.

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

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

Sestavení (obr. 1 a 3)

Vložte spirálový podavač **F** do těla mlýnku **D** ozubeným kolem **F1** napřed. Nasadte separátor **H** na tělo mlýnku **D**. Ujistěte se, že drážky separátoru pasují do výstupků hlavy mlýnku. Nasadte trubičku **G** na tělo mlýnku **D** a utáhněte matici **P** na těle mlýnku **D**. Připevněte tělo mlýnku **D** k pohonné jednotce **A** (obr. 1). Zatlačte tělo mlýnku **D** pootočením pod úhlem 45° ve směru hodinových ručiček k jednotce motoru **A**. Po zatlačení srovnajte tělo mlýnku **D** do svislé polohy až zaklapne aretace, což je doprovázeno charakteristickým zvukovým efektem (klapnutím). Umístěte násypku mlýnku **B** na horní část těla mlýnku **D**.

Nyní je spotřebič připraven pro plnění uzenin. Při demontáži postupujte opačným způsobem. K uvolnění těla mlýnku z pohonné jednotky je nutné stisknout tlačítko **O**.

Použití

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

Doporučení

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

Příprava Kebbe - masových trubiček

Sestavení (obr. 1 a 4)

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

Použití

Připravené pomleté maso vložte na násypku mlýnku **B**. V případě potřeby použijte pěchovadlo **C** pro zatlačení masa do těla mlýnku **D**. Přístroj bude vytlačovat duté trubičky, které zařídíte na požadovanou délku. Vidlici napájecího přívodu **A1** zasuněte do el. zásuvky a stiskněte spínač **N (START/STOP)**.

Kontrolka provozu **L** bude svítit. Po ukončení zpracování spotřebič vypněte spínačem **N (START/STOP)**.

Doporučení

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

Příprava surovin na Kebbe:

Doporučený recept na Kebbe:

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

Náplň:

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

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

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

Příprava Kebbe:

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

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

Sestavení (obr. 5, 5a)

Zatlačte tělo kráječe **K** pootočením pod úhlem 45° ve směru hodinových ručiček k jednotce motoru **A** (obr. 5). Po zatlačení srovnajte tělo kráječe do svislé polohy až zaklapne aretace, což je doprovázeno charakteristickým zvukovým efektem (klapnutím).

Do těla kráječe **K** vložte vhodný nástavec (**5A, 5B, 5C, 5D**) dle požadované hrubosti krájení zeleniny. Nyní je spotřebič připraven pro krájení zeleniny. Při záměně nástavce postupujte shodným způsobem. Při demontáži postupujte opačným způsobem. K uvolnění těla kráječe z pohonné jednotky je nutné stisknout tlačítko **O**.

Použití

Nakrájejte zeleninu na kousky, které jsou vhodné pro vložení do otvoru těla kráječe **K**.

Vložte kousky do těla kráječe **K** a opatrně přitlačte pěchovadlem **K1**.

Upozornění: nikdy netlačte krájenou zeleninu prsty!

Vidlici napájecího přívodu **A1** zasuněte do el. zásuvky a stiskněte spínač **N (START/STOP)**.

Kontrolka provozu **L** bude svítit. Po ukončení zpracování spotřebič vypněte spínačem **N (START/STOP)**.

Doporučení

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

Nástavec na těsto (cukroví), (pouze typ ETA 2075 90 000)

Sestavení (obr. 6, 6a)

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

Použití

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

Doporučení

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

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

Sestavení (obr. 13)

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

Instalace přídavného strojku do pohonné jednotky (obr. 14)

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

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

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

POZOR

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

Použití

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

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

Doporučení

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

IV. ÚDRŽBA

Před kteroukoli manipulací se spotřebičem vytáhněte vidlici napájecího přívodu z el. zásuvky! Nepoužívejte drsné a agresivní čisticí prostředky! Čištění pohonné jednotky a unašeče provádějte pouze vlhkým hadříkem s přidavkem saponátu. Ostatní příslušenství ihned po použití umyjte v horké vodě s přidavkem saponátu. Při čištění nože pracujte velmi opatrně! Dbejte na to, aby řezné hrany nože a mlecích kamenů nepřišly do styku s tvrdými předměty, které je otupují a tím snižují jejich účinnost.

Po umytí a osušení dílů doporučujeme natřít nůž, mlecí kameny, přítlačnou desku a destičky stolním olejem.

Kovové díly se však do myčky vkládat nesmí, protože čisticí prostředky mohou způsobit jejich ztmavnutí či rezivění.

Některé přísady mohou určitým způsobem příslušenství zabarvit. To však nemá na funkci spotřebiče žádný vliv a toto zabarvení obvykle za určitou dobu samo zmizí. Výlisky z plastu nikdy nesaďte nad zdrojem tepla (např. kamna, el./plynový sporák).

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

Postup pro výměnu zlomeného ozubeného kola

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

V. EKOLOGIE



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

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

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

Nedodržením pokynů výrobce zaniká právo na záruční opravu!

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

VI. TECHNICKÁ DATA

Napětí (V)	uvedeno na typovém štítku výrobku
Příkon (W)	uveden na typovém štítku výrobku
Hmotnost (kg)	cca 4,5
Spotřebič třídy ochrany	II.
Rozměry cca (DxHxV) (mm)	360 x 360 x 180
Příkon ve vypnutém stavu je < 0,50 W.	

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

– NV č. 17/2003 Sb., kterým se stanoví technické požadavky na elektrická zařízení nízkého napětí (odpovídá Směrnici Rady č. 2006/95/ES v platném znění).

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

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

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

HOUSEHOLD USE ONLY – Pouze pro použití v domácnosti.

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

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



UPOZORNĚNÍ: dodržte směr zakládání řezací čepele
a mlecího kamene!

eta 2075 90 000, eta 2075 90 020

NÁVOD NA OBSLUHU

Vážený zákazník, ďakujeme Vám za zakúpenie nášho produktu. Pred uvedením tohto prístroja do prevádzky, si veľmi pozorne prečítajte návod na obsluhu a tento návod spolu so záručným listom, dokladom o predaji a podľa 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 nezasúvajte do elektrickej zásuvky a nevytáhnajte z elektrickej zásuvky mokrými rukami a ťahaním za napájací prívod!**
- Výrobok je určený len pre použitie v domácnostiach a pre podobné účely (v obchodoch, kanceláriách a podobných pracoviskách, v hoteloch, motelloch a iných obytných prostrediach, v podnikoch zaisťujúcich nocľah s raňajkami)! Nie je určený pre komerčné použitie!
- Tento spotrebič nesmie byť používaný deťmi. Udržujte spotrebič a jeho prívod mimo dosahu detí. Spotrebiče môžu používať osoby so zníženými fyzickými či mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadnému nebezpečenstvu. Deti si so spotrebičom nesmú hrať.
- Ak je napájací prívod tohto spotrebiča poškodený, musí byť prívod nahradený výrobcom, jeho servisným technikom alebo podobne kvalifikovanou osobou, aby sa tak zabránilo vzniku nebezpečnej situácie.
- Pred výmenou príslušenstva alebo prístupných častí, ktoré sa pri používaní pohybujú, pred montážou a demontážou, pred čistením alebo údržbou, spotrebič vypnite a odpojte od el. siete vytiahnutím vidlice napájacieho prívodu z elektrickej zásuvky!
- Vždy odpojte spotrebič od napájania, ak ho nechávate bez dozoru a pred montážou, demontážou alebo čistením.
- Spotrebič nikdy nepoužívajte, pokiaľ má poškodený napájací prívod alebo vidlicu, pokiaľ nepracuje správne, pokiaľ spadol na zem a poškodil sa alebo spadol do vody. V takých prípadoch zanešte spotrebič do odborného servisu na preverenie jeho bezpečnosti a správnej funkčnosti.
- Pri manipulácii s príslušenstvom postupujte opatrne, je veľmi ostré!
- Ak je spotrebič v činnosti, zabráňte v kontakte s ním domácim zvieratám, rastlinám a hmyzu.
- **Spotrebič a unášač nikdy neponárajte do vody ani neumývajte pod prúdom vody!**
- **Po skončení práce a pred každou údržbou spotrebič vždy vypnite a odpojte od elektrickej siete vytiahnutím vidlice napájacieho prívodu z elektrickej zásuvky.**
- Tento spotrebič nie je určený na vonkajšie použitie.

- 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.
- Spotrebič nenechávajte v chode bez dozoru a kontrolujte ho počas celej prípravy potravín!
- 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).
- Na spotrebič neodkladajte žiadne predmety.
- Spotrebič používajte iba v pracovnej polohe na miestach, kde nehrozí jeho prevrhnutie a v dostatočnej vzdialenosti od tepelných zdrojov (napr. **kachle, elektrický/plynový sporák, varič** atď.) a vlhkých povrchov (**drezy, umývadlá** atď.).
- Pred prípravou odstráňte z potravín prípadné obaly (napr. **papier, PE-vrecko**).
- **Prídavný strojček je určený len na spracovanie maku!** Nespracovávajú iné potraviny (napr. obilniny, ľanové a sezamové semená, kukuricu, ryžu, pohánku, sušené huby, byliny, korenie a kávu, a pod).
- Nikdy nespracovávajú mokrý, vlhký alebo zmrazený mak!
- **Prídavný strojček nikdy nezostavujte na pohonnej jednotke!**
- **Nikdy nenastavujte hrubosť mletia za chodu pohonnej jednotky!**
- Zostavený prídavný strojček upevňujte a odnímate len vtedy, ak je pohonná jednotka vypnutá a vidlica napájacieho prívodu odpojená od el. siete.
- Dlhé vlasy, voľný odev alebo doplnky a šperky môžu byť zachytené rotujúcimi časťami prídavného strojčka. **Dbajte na to, aby sa Vaše vlasy, odev a doplnky nedostali do nebezpečnej blízkosti rotujúcich častí!**
- Prídavný strojček neodnímate za chodu z pohonnej jednotky.
- Než odoberte prídavný strojček z pohonnej jednotky nechajte rotujúce časti celkom zastať.
- Nie je prípustné akýmkoľvek spôsobom upravovať povrch prídavného strojčka (napr. **pomocou samolepiacej tapety, fólie**, a pod.)!
- Spotrebič nezapínajte bez vložených prísad!
- Spotrebič vždy odpojte od napájania, pokiaľ ho nechávate bez dozoru.
- Spotrebič používajte iba s príslušenstvom určeným pre tento typ. Použitie iného príslušenstva môže predstavovať nebezpečenstvo pre obsluhu.
- Príslušenstvo nezasúvajte do žiadnych telesných otvorov.
- Nikdy nevsúvajte prsty do plniaceho otvoru a nepoužívajte tiež vidličku, nôž, stierku, lyžicu apod. Na tento účel používajte iba priložený tlačík.
- Neprekračujte maximálny čas nepretržitého chodu spotrebiča, ktorá je 3 min.
- Spotrebič je vybavený tepelnou bezpečnostnou poistkou, ktorá preruší prívod prúdu v prípade preťaženia motora. Ak k tomu dôjde, spotrebič odpojte od el. siete a nechajte ho vychladnúť.
- Spotrebič je taktiež vybavený mechanickou poistkou. Ozubené koleso umiestnené na šnekovom podávači je zostrojené tak, aby sa v prípade, že sa do mäsoresky dostanú kosti alebo kuchynské náčinie, zlomilo a zabránilo tak poškodeniu motora. Ak taká situácia nastane, postupujte podľa pokynov v odseku **IV. ÚDRŽBA**.
- Nespracovávajú zmrazené potraviny.
- Z bezpečnostných dôvodov nie je možné vymeniť pracovné nadstavce počas chodu pohonnej jednotky.
- Ak sa spracovávané potraviny začnú zachytávať na príslušenstve (napr. nožoch, výmenných kotúčoch), spotrebič vypnite a príslušenstvo opatrne očistite (napr. stierkou).
- Dajte pozor, aby sa napájací prívod nedostal do kontaktu s rotujúcou časťou spotrebiča.
- Pravidelne kontrolujte stav napájacieho prívodu spotrebiča.

- Napájací prívod nesmie byť poškodený ostrými alebo horúcimi predmetmi, otvoreným plameňom a nesmie sa ponoriť do vody.
- V prípade potreby použitia predlžovacieho prívodu je nutné, aby nebol poškodený a vyhovoval platným normám.
- Nikdy ho nekladte na horúce plochy, ani ho nenechávajte visieť cez okraj stola alebo pracovnej dosky. Zavadením alebo zatiahnutím za prívod napr. deťmi môže dôjsť k prevrhnutiu či stiahnutiu spotrebiča a následne k vážnemu zraneniu!
- Spotrebič používajte iba s originálnym príslušenstvom od výrobcu.
- Tento spotrebič používajte iba na účel, na ktorý je určený tak, ako je popísané v tomto návode. Spotrebič nikdy nepoužívajte na žiadny iný účel.
- 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.
- Výrobca nezodpovedá za škody a zranenia spôsobené nesprávnym používaním prídavných strojčiek a príslušenstva (napr. **znehodnotenie potravín, poranenie, porezanie**) a zo záruky nie je zodpovedný za spotrebič v prípade nedodržania vyššie uvedených bezpečnostných upozornení.

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

Obr. 1 — A — pohonná jednotka

A1 — prívodný kábel
O — uvoľňovacie tlačidlo
D — telo mlynčeka

L — kontrolka prevádzky

M — spätný chod

N — spínač

Obr. 2 — E — rezacia čepeľ

F — skrutkový podávač

F1 — ozubené koleso

P — matica

B — násypka

C — zatlačadlo mlynčeka na mäso

Obr. 3 — G — trubička pre výrobu klobás

H — separátor

F — skrutkový podávač

P — matica

Obr. 4 — I — kužeľ

J — formovač

F — skrutkový podávač

P — matica

Obr. 5 — nasadenie tela krájača K

Obr. 5a — K — telo krájača

K1 — zatlačadlo krájača

Obr. 6 — nasadenie tela mlynčeka D

Obr. 6a — Q — nástavec pre cesto

F — skrutkový podávač

P — matica

R — nástavec pre striekané pečivo

H — separátor

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

Obr. 8 — uvoľňovacia páka

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

S1 — unášač (zostavený)

S2 — kryt s násypkou

S3 — mlecie kamene (2 ks)

S4 — prítláčná doska

S5 — regulačný kotúč

Príslušenstvo

2A — doštička pre jemné mletie
2B — doštička pre stredné mletie
2C — doštička pre hrubé mletie

5A — nástavec pre tenké krájanie
5B — nástavec pre hrubé krájanie
5C — nástavec pre jemné krájanie
5D — nástavec pre trhanie

	Príslušenstvo																					
Typ	2 A	2 B	2 C	5 A	5 B	5 C	5 D	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	K 1	P	Q	R	S
207590000	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	X
207590020	√	X	√	X	X	X	X	√	√	√	√	√	√	√	√	√	X	X	√	X	X	X

Doplňkové príslušenstvo

Toto príslušenstvo je možné zakúpiť ako voliteľné príslušenstvo napr. na www.eta.sk

Názov	Typové číslo	Obrázok
Nadstavec pre strúhanie s kotúčovými stúhadly	ETA 0028 95 030 (pouze s ETA002899999)	
Mlynček na mak	ETA 0028 96 000	
Mlynček na mäso (Ø 62 mm)	ETA 0028 91 000	
Nadstavec na krájanie kociek	ETA 0028 95 040 (iba s ETA002895030)	
Prevodovka	ETA 0028 99 999	

III. PRÍPRAVA A POUŽITIE

Odstráňte všetok obalový materiál a vyberte mlynček na mäso s príslušenstvom. Zo spotrebiča odstráňte všetky prípadné adhézne fólie, samolepky alebo papier. Pred prvým použitím umyte všetky časti, ktoré prídu do styku s potravinami v horúcej vode s prídavkom saponátu, dôkladne ich opláchnite čistou vodou a utrite dosucha, prípadne ich nechajte obschnúť. Unášač **S1** iba utrite čistou vlhkou handričkou. Postavte zostavený spotrebič s vybraným príslušenstvom na zvolenú rovnú, stabilnú, hladkú a čistú pracovnú plochu mimo dosahu detí a nesvojprávnych osôb (pozri odsek **I. BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA**). Ponechajte voľný priestor na dobrú ventiláciu. Otvory v spotrebiči zaisťujú prúdenie vzduchu pri ventilácii a nesmú sa zakryť ani inak blokovať. Nesmú sa snímať nožičky. Presvedčte sa, že napájací prívod nie je poškodený, nieje položený pod robotom, ani vedený po ostrých či horúcich plochách. Elektrická zásuvka musí byť prístupná, aby sa v prípade nebezpečenstva spotrebič dal ľahko odpojiť od elektrickej siete.

Mlynček na mäso

Zostavenie (obr. 1 a 2)

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

Použitie

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

Upozornění

Mlynček na mäso je tiež vybaven mechanickou poistkou. Ozubené koleso umiestnené na šekovom podávači je zostrojené tak, aby sa v prípade, že sa do mlynčeka dostanú kosti alebo kuchynské náčinie, zlomilo a zabránilo tak poškodeniu motora. Ak taká situácia nastane, postupujte podľa pokynov v odseku **IV. ÚDRŽBA**.

Odporúčanie

V priebehu spracovania mäsa pravidelne kontrolujte priechodnosť otvorov mlecej doštičky. Pokiaľ pri mletí mäsa s rôznou konzistenciou (napr. Bôčik, pečeň) dôjde k upchatiu otvorov doštičky, môžu šľavy pretiecť okolo hriadeľa závitkového podávača až do pohonnej jednotky. Dbajte preto zvýšenou kontrolou na plynulú priechodnosť spracovávaných surovín cez mleciu doštičku a pri jej znížení vždy robot ihneď vypnite, mlynček na mäso rozoberte a riadne vyčistite všetky súčasti. Nemajte zmrazené mäso. Pre ľahšie čistenie mlynčeka na mäso zomleťte nakoniec tvrdé pečivo (napr. **rožok**, **žemľu**). Čas spracovania sa pohybuje rádovo v minútach a závisí od množstva, druhu a kvality použitého mäsa. Odporúčame občas prácu prerušiť, spotrebič vypnúť a odstrániť prípadné potraviny, ktoré sa nalepili, poprípade upchali príslušenstvo. Pre ľahšie uvoľnenie matice **P** môžete použiť uvoľňovaciu pák (obr. 8). Pokiaľ je spotrebič zablokovaný, použite tlačidlo **M** (spätný chod). Mäso, ktoré zostalo v tele mlynčeka, nie je zomleté a preto nechajte mäso znova zomlieť.

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

Zostavenie (obr. 1 a 3)

Vložte skrutkovitý podávač **F** do tela mlynčeka **D** ozubeným kolesom **F1** napred. Nasadte separátor **H** na telo mlynčeka **D**. Uistite sa, že drážky separátora pasujú do výstupkov hlavy mlynčeka. Nasadte trubičku **G** na telo mlynčeka **D** a dotiahnite maticu **P** na telo mlynčeka **D**. Pripevnite telo mlynčeka **D** k pohonnej jednotke **A** (obr. 1).

Zatlačte telo mlynčeka **D** pootočením pod uhlom 45° v smere hodinových ručičiek k jednotke motora **A**. Po zatlačení vyrovajte telo mlynčeka **D** do zvislej polohy až zaklapne aretácia, čo je sprevádzané charakteristickým zvukovým efektom (klapnutím). Umiestnite násypku mlynčeka **B** na hornú čas mlynčeka **D**. Teraz je spotrebič pripravený na plnenie údenín. Pri demontáži postupujte opačným spôsobom. Pre uvoľnenie tela mlynčeka z pohonnej jednotky je nutné stlačiť tlačidlo **O**.

Použitie

Namleté mäso vložte do násypky mlynčeka **B**. Použite zatlačadlo **C** pre jemné zatlačenie mäsa do tela mlynčeka **D**. Črievko na plnenie nechajte najprv máčať sa v teplej vode (cca 10 min), aby sa zlepšila jeho elasticita a potom ho nasuňte ako „harmoniku“ na výstupný otvor. Na konci črievka nechajte voľných 5 cm a zaviažte ho alebo ukončíte špajdlou. Vidlicu napájacieho prívodu **A1** zasunúť do el. zásuvky a stlačte spínač **N** (**START/STOP**). Kontrolka prevádzky **L** bude svietiť. Do plniaceho otvoru vkladajte pripravenú zmes a zatlačadlom **C** zľahka zatlačajte. Pri plnení postupujte podľa zvoleného druhu údeniny (napr. jaternice, klobásy, špekáčky, atď.). Po ukončení spracovania spotrebič vypnite spínačom **N** (**START/STOP**).

Odporučenie

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

Príprava Kebbe mäsových - trubičiek

Zostavenie (obr. 1 a 4)

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

Použitie

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

Odporučenie

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

Príprava surovín na Kebbe:

Recept na Kebbe:

- 400 g jahňacieho mäsa
- 500 g nadrženej celozrnnej pšenice

- 1 nakrájaná veľká cibuľa
- Soľ
- Čierne korenie

Náplň:

- Jahňacieho mäsa
- 1 jemne nakrájaná cibuľa
- 5 lyžice orechov
- 2 lyžice olivového oleja
- 1 čajová lyžička horčice

- 1 lyžica hladkej múky
- 1 čajová lyžička čerstvej petržlenovej vňate
- Olej na vyprážanie
- Jogurtová omáčka s cesnakom

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

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

Príprava Kebbe:

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

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

Zostavenie (obr. 5, 5a)

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

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

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

Použitie

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

Odporúčenie

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

Nástavec pre cesto (strieekané pečivo), (iba pre typ ETA 2075 90 000)

Zostavenie (obr. 6, 6a)

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

Nasadte separátor **H** na telo mlynčeka **D**.

Uistite sa, že drážky separátora pasujú do výstupkov hlavy mlynčeka. Do matice **P** vložte nástavec pre cesto **Q** a dotiahnite. Do nastavca **Q** nasuňte nástavec pre striekané pečivo **R** s rôznymi tvarmi profilov cesta. Pripevnite telo mlynčeka **D** k pohonnej jednotke **A**. Po zatlačení vyrovnať telo mlynčeka **D** do zvislej polohy až zaklapne aretácia, čo je sprevádzané charakteristickým zvukovým efektom (klapnutím). Nasadíte násypku **B** na hornú čas tela mlynčeka **D**. Teraz je spotrebič pripravený na prípravu tvarovaného cesta. Pri demontáži postupujte opačným spôsobom. Pre uvoľnenie tela mlynčeka je nutné stlačiť tlačidlo **O**.

Použitie

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

Odporúčenie

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

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

Zostavenie (obr. 13)

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

Inštalácia prídavného strojčka do pohonnej jednotky (obr. 14)

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

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

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

POZOR

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

Použitie

Mak nasypť do násypného priestoru krytu mlynčeka (**maximálne množstvo je 150 g**), drážky v mlecích kameňoch si sami dávajú množstvo spracovaného maku.

Pod mlynček umiestnite vhodnú nádobu na zachytávanie mletého maku. Pohonnú jednotku uveďte do chodu. Odporúčame najskôr na malom množstve maku overiť jeho hrubosť po spracovaní (t.j. zomletie). Ak nie je hrubosť zomletého maku optimálna, vypnite pohonnú jednotku a následne pomocou regulačného kotúča **S5** upravte nastavenia (t.j. otáčaním doľava = hrubšie mletie, otáčaním doprava = jemnejšie mletie). Ak je hrubosť zomletej vzorky maku teraz optimálna, dokončíte zomletie zostávajúceho množstva. V prípade, že potrebujete spracovať väčšie množstvo maku, neprekračujte čas maximálneho chodu pohonnej jednotky.

Odporúčania

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

IV. ÚDRŽBA

Pred ktoroukoľvek manipuláciou so spotrebičom vytiahnite vidlicu napájacieho prívodu z el. zásuvky! Nepoužívajte drsné a agresívne čistiace prostriedky! Čistenie pohonnej jednotky a unášača robte iba vlhkou handričkou s prídavkom saponátu. Ostatné príslušenstvo ihneď po použití umyte v horúcej vode s prídavkom saponátu. Pri čistení noža pracujte veľmi opatrne! Dbajte na to, aby rezné hrany noža a mlecích kameňov neprišli do styku s tvrdými predmetmi, ktoré ich otupujú a tým znižujú ich účinnosť. Po umytí a osušení dielcov odporúčame natrie nož, kamene, prítlačnú dosku a doštičky stolovým olejom.

Kovové dielce sa nesmú umývať v umývačke riadu, pretože čistiace prostriedky môžu spôsobiť ich stmavnutie či hrdzavenie.

Niektoré prísady môžu určitým spôsobom príslušenstvo zafarbiť. To však nemá na funkčnosť spotrebiča žiadny vplyv a toto zafarbenie obyčajne za určitý čas samo zmizne. Výlisky z plastu nikdy nesaďte nad zdrojom tepla (napr. kachle, el./plynový sporák). Napájací prívod **A1** naviňte na držiak v podstavci strojčeka (obr. 10). Spotrebič skladujte riadne očistený na suchom, bezprašnom mieste mimo dosahu detí a nesvojprávnych osôb.

Postup pre výmenu zlomeného ozubeného kolesa

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

V. EKOLÓGIA



Ak to rozmery umožňujú, na všetkých dieloch sú vytlačené znaky materiálov, ktoré sú použité na obalový materiál, komponenty a príslušenstvo, ako aj na ich recyklovanie. Uvedené symboly na výrobku alebo v sprievodnej dokumentácii znamenajú, že použité elektrické alebo elektronické výrobky nesmú byť likvidované spoločne s komunálnym odpadom. Za účelom správnej likvidácie výrobku ho odovzdajte na určených zberných miestach, kde budú prijaté zdarma.

Správnou likvidáciou tohto produktu pomôžete zachovať cenné prírodné zdroje a napomáhate prevencii potenciálnych negatívnych dopadov na životné prostredie a ľudské zdravie, čo by mohli byť dôsledky nesprávnej likvidácie odpadov. Ďalšie podrobnosti si vyžiadajte od miestneho úradu alebo najbližšieho zberného miesta (viď www.envidom.sk). Pri nesprávnej likvidácii tohto druhu odpadu môžu byť v súlade s národnými predpismi udelené pokuty. Ak má byť spotrebič definitívne vyradený z činnosti, odporúča sa po jeho odpojení od elektrickej siete odrezať napájací prívod. Spotrebič tak bude nepoužiteľný.

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

Nedodržaním pokynov výrobcu zaniká právo na záručnú opravu!

Prípadné ďalšie informácie o spotrebiči a servisnej sieti získate na infolinke +420 545 120 545 alebo na internetovej adrese www.eta.sk.

VI. TECHNICKÉ ÚDAJE

Napätie (V) uvedené na typovom štítku výrobku

Príkon (W) uvedené na typovom štítku výrobku

Hmotnosť (kg) cca 4,5

Rozmery (DxHxV), (mm) 360 x 360 x 180

Spotrebič triedy ochrany II.

Príkon vo vypnutom stave je < 0,50 W.

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

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

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

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

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

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



UPOZORNENIE: dodržte smer zakladanie rezacie čepele alebo mlecieho kameňa!

eta 2075 90 000, eta 2075 90 020

USER'S MANUAL

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

I. SAFETY NOTICE

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

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

- Make sure that the power cord does not come into contact with the rotating part of the appliance.
- Do not wind the power cord around the appliance; this will extend its life.
- 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 arising from the warranty on the appliance in the case that the above safety notices were not followed.

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

Fig. 1 – A – drive unit

A1 – supply cable

O – release button

D – grinder body

L – operation indicator lamp

M – reverse run

N – switch

Fig. 2 – E – cutting blade

F – spiral feeder

F1 – tooth wheel

P – nut

B – filling hopper

C – grinder rammer

Fig. 3 – G – tube for production of sausages

H – separator

F – spiral feeder

P – nut

Fig. 4 – I – cone

J – former

F – spiral feeder

P – nut

Fig. 5 – setting of great slicer body K

Fig. 5a – K – slicer body

K1 – slicer rammer

Fig. 6 – setting of grinder body D

Fig. 6a – Q – dough adapter

F – spiral feeder

P – nut

R – hoop

H – separator

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

Fig. 8 – release lever

Fig. 12 – S – Poppy seed mill (CAN BE PURCHASED)**S1** – carrier (assembled)**S4** – pusher plate**S2** – cover with funnel**S5** – regulating disc**S3** – grinding discs (2 pcs)**Accessories****2A** – plate for fine grinding**5A** – adapter for fine slicing**2B** – plate for medium grinding**5B** – adapter for medium slicing**2C** – plate for rough grinding**5C** – adapter for rough slicing**5D** – adapter for scratch

	Accessories																					
Type	2 A	2 B	2 C	5 A	5 B	5 C	5 D	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	K 1	P	Q	R	S
207590000	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	X
207590020	√	X	√	X	X	X	X	√	√	√	√	√	√	√	√	√	X	X	√	X	X	X

Supplement accessories for ETA 207590000

These accessories are not included in box with this product. It is possible to buy.

name	match	illustration
Grating attachment with disc grater	ETA 0028 95 030 (pouze s ETA002899999)	
Poppy seed grinder	ETA 0028 96 000	
Meat grinder (Ø 62 mm)	ETA 0028 91 000	
Attachment for dicing	ETA 0028 95 040 (only with ETA002895030)	
Gearbox	ETA 0028 99 999	

III. PREPARATION AND USE

Remove all packing material and take the grinder with accessories out. Remove all foils, self-adhesive tapes and papers. Wash all parts which will be in contact with the food in hot water with detergent, thoroughly flush with clean water and dry it up, or let it get dry. Wipe the carrier **S1** with a clean, wet cloth. Put the appliance with the selected accessories on a flat, stable, smooth and clean work surface at, out of reach of children and incapacitated people (see par. **I. SAFETY WARNING**). Leave free space for due ventilation. Vents in the appliance ensure air circulation during ventilation and they must not be covered or blocked in another way. Also, the legs must not be removed.

Make sure that the power cord is not damaged and that it does not lead any sharp or hot surfaces. The electric socket must be easily accessible so that the oven can be easily disconnected from power supply if danger appears. Choose the amount of the appliance so that the maximum volume of the containers is not exceeded.

Meat Grinder

Assembly (Fig. 1 and 2)

Insert spiral feeder **F** into the grinder body **D**, with tooth wheel **F1** ahead. Fit the cutting blade **E** on the spiral feeder **F**, the cutting edges must be ahead. Fit required plate (**2A**, **2B**, **2C**) in accordance with grinding consistency which you prefer) on the spiral feeder **F**. Be sure that the plate fits on the lugs of the grinder head **D** and tighten the nut on the grinder body. Push the grinder body **D** turning it by 45° clockwise to the drive unit **A**. After pushing, adjust the grinder body **D** to vertical position till it locks, which is followed by characteristic sound effect (knack). Locate the filling hopper **B** on upper part of the grinder **D**. Now the appliance is prepared for use. At disassembly, proceed in the contrary way. To release the grinder body, it is necessary to push the button **O**.

Use

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

Attention

The meat mincer is also equipped with a mechanical safety. The cog wheel located on the conveyor screw is designed to, in the case that bones or kitchen utensils get into the meat mincer, to break and so prevent causing damage to the motor. If such a situation occurs, follow the instructions in paragraph **IV. MAINTENANCE**.

Recommendation

Check the clearness of the holes in the mincing plate during the processing of the meat. If the holes in the plate get plugged when mincing meat of different consistence (e.g. flitch of bacon, liver). Pay special attention to the fluency of processing of the ingredients through the mincing plate. If it becomes lower, turn off the machine immediately, take the mincer apart and clean all parts thoroughly. Do not grind frozen meat. For easier cleaning of the grinder, grind hard baked goods (e.g. **croissant**, **roll**). Time of preparation can take several minutes and depends on quantity, kind and quality of used meat. We recommend to interrupt the work occasionally, switch the appliance off and, if necessary, remove the food which have stuck or blocked the accessories. For easier releasing the nut **P**, you can use the release lever (Fig. 8). Please use the button **M** (reverse run) if the appliance is blocked. The meat which stayed in the grinder body is not grinded, therefore grind it again.

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

Assembly (Fig. 1 and 3)

Insert spiral feeder **F** into the grinder body **D**, with tooth wheel **F1** ahead. Fit separator **H** on the grinder body **D**. Be sure that separator scoring fits on the lugs of the grinder head. Fit the tube **G** on the grinder body **D** and tighten the nut **P** on the grinder body **D**. Attach the grinder body **D** to the drive unit **A** (Fig. 1) Push the grinder body **D** turning it by 45° clockwise to the drive unit **A**. After pushing, adjust the grinder body **D** to vertical position till it locks, which is followed by characteristic sound effect (knack). Locate the filling hopper **B** on upper part of the grinder **D**. Now the appliance is prepared for use. At disassembly, proceed in the contrary way. To release the grinder body, it is necessary to push the button **O**.

Use

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

Recommendation

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

Preparing KEBBE - tubes

Assembly (Fig. 1 and 4)

Insert spiral feeder **F** into the grinder body **D**, with tooth wheel **F1** ahead. Fit former **J** on the grinder body **D**. Be sure that former scoring fits on the lugs of the grinder head and tighten the nut **P** on the grinder body **D**. Attach the grinder body **D** to the drive unit **A**. Push the grinder body **D** turning it by 45° clockwise to the drive unit **A**. After pushing, adjust the grinder body **D** to vertical position till it locks, which is followed by characteristic sound effect (knack). Set the filling hopper **B** on upper part of the grinder **D**. Now the appliance is prepared for preparation of Kebbe products. At disassembly, proceed in the contrary way. To release the grinder body, it is necessary to push the button **O**.

Use

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

Recommendation

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

Preparation of ingredients for Kebbe:

Recipe for Kebbe:

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

Stuffing:

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

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

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

Preparation of Kebbe:

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

Adapter for slicing / grating of vegetables and fruits, (for ETA 2075 90 000 only)

Assembly (Fig. 5 and 5a)

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

Use

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

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

Recommendation

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

Time of preparation can take several minutes and depends on quantity, kind and quality of used fruitage. Please use the button **M** (reverse run) if the appliance is blocked.

Adapter for a dough (biscuits), (for ETA 2075 90 000 only)

Assembly (Fig. 6 and 6a)

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

Use

Insert prepared dough to the filling hopper **B**. If necessary, use grinder rammer **C** for slight pushing the dough into the grinder body **D**. The appliance will extrude the dough of required set-up shape. Plug the supply cable to socket using the socket plug **A1** and push the switch **N** (START/STOP). The operation indicator lamp **L** will light. After finishing the preparation, switch the appliance off by the switch **N** (START/STOP).

Recommendation

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

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

Assembly (fig. 13)

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

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

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

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

Fineness of grinding is set by a turning regulating disc **S5**.

Turning the disc clockwise reduces the distance between the grinding discs and thus the fineness/coarseness of grinding can be changed.

CAUTION

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

Use

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

Recommendation

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

IV. MAINTENANCE

Unplug the power cable from socket before any handling with the appliance! Do not use rough and aggressive cleaning agents! Perform any cleaning of the drive unit and the carrier only with wet rag with detergent. Wash other accessories immediately after use in hot water with detergent. Work very carefully when cleaning the knife! Note that cutting edges of the knife and grinding discs shall not come into contact with hard objects which blunt them and decrease their efficiency. After washing and drying the parts, we recommend to lubricate the knife, grinding discs, pusher plate and plates with table oil.

Metal parts must not be washed in the dishwasher because cleaning agents can cause their darkening or rusting.

Some agents can tinge the accessories in some way. However, this has no influence on function of the appliance and this tint usually disappears by itself after some time. Never dry plastic mouldings above heat sources (e.g. stove, electric cooker, gas cooker). Wind up the power cable **A1** on the holder in the base of the appliance. Store the appliance on dry and dust-free place out of reach of children and incapable persons.

Procedure for replacement of broken tooth wheel

Remove the spiral feeder **F**. Loosen the bolt using an appropriate tool (screw driver). Remove the tooth wheel **F1** from the spiral feeder. Put new tooth wheel on the axle of the spiral feeder and tighten it properly with the bolt (Fig. 9).

V. ENVIRONMENT



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

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

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

VI. TECHNICAL DATA

Voltage (V)	Shown on the type label of the appliance
Input power (W)	Shown on the type label of the appliance
Weight (kg) approx.	4.5
Size of the product (mm)	360 x 360 x 180
Protection class of the appliance	II.
Input in off mode is	< 0.50 W

The product has received ES declaration of conformity according to Act as amended.

The product matches the requirements of the below statutory order as amended.

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

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

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

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.



NOTICE: maintain the direction for inserting the grinding disc!

eta 2075 90 000, eta 2075 90 020

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

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

I. BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉS

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

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

- 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**) és nem érvényes a jótállás a fentebbi biztonsági fi gyelmeztetések be nem tartása esetén.

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

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

Tartozékok

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

	Tartozékok																					
Típushoz	2 A	2 B	2 C	5 A	5 B	5 C	5 D	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	K 1	P	Q	R	S
207590000	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	X
207590020	√	X	√	X	X	X	X	√	√	√	√	√	√	√	√	√	X	X	√	X	X	X

Kiegészítő tartozékok

Megvásárolhatóak mint opcionális tartozék.

Név kiegészítők	Típusú	Kép
szeletelő	ETA 0028 95 030 (pouze s ETA002899999)	
mák daráló	ETA 0028 96 000	
hús daráló (Ø 62 mm)	ETA 0028 91 000	
kockákra való kerek vágó tartozék	ETA 0028 95 040 (csak ETA002895030)	
sebességváltó	ETA 0028 99 999	

III. ELŐKÉSZÍTÉS ÉS HASZNÁLAT

Távolítson el minden csomagolóanyagot és vegye ki a húsdarálót és tartozékait.

Távolítson el a készülékről minden esetleges tapadó fóliát, öntapadó címkét vagy papírt. Első üzembehelyezés előtt mossa le azokat a részeket, amelyek élelmiszerekkel kerülnek érintkezésbe forró, szappanos vízzel, majd alaposan öblítse le tiszta vízzel és törölje szárazra, illetve szárítsa meg azokat. A hajtótárcsát **S1** csak egy tiszta, nedves ruhadarabbal törölje meg. Helyezze az összeállított a készüléken egyenes, stabil, síma és tiszta munkafelületre a padlótól mért magasságban, gyermekek és nem önjogú személyek által nem elérhető helyre (lásd az **I. BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK** c. fejezetet). Hagyjon elegendő szabad teret a készülék megfelelő szellőzéséhez.

A készüléken levő nyílások a szellőzéshez szükséges levegőáramlást biztosítják és azokat nem szabad letakarni vagy egyéb módon zárolni. Nem szabad a készülék lábait sem eltávolítani. Győződjön meg arról, hogy a betápláló csatlakozó vezeték nem sérült-e és nem fekszik-e éles szélű vagy forró felületen. Az el. dugaszolóaljzat jól hozzáférhető legyen, hogy veszély esetén a készüléken könnyen le lehessen kapcsolni az el. hálózatról. A feldolgozandó élelmiszer mennyiségét úgy válassza meg, hogy feldolgozás közben ne haladja meg az edény maximális térfogatát.

A húsdaráló

Összeállítás (1. és 2. ábrák)

Helyezze be az **F** jelű csavaros adagolót a **D** jelű darálóba az **F1** jelű fogaskerékkel előre. Helyezze fel az **E** jelű vágóélet az **F** jelű csavaros adagolóra úgy, hogy a vágóélek elől legyenek. Helyezze fel a feldolgozáshoz szükséges lemezt (**2A**, **2B**, **2C**) a darálás azon darálási konzisztenciától függően, amelyet az **F** jelű csavaros adagolón kíván elérni. Győződjön meg arról, hogy a lemez illeszkedik-e a **D** jelű darálófejhez és húzza meg a **P**

jelű, a darálón levő csavaranyát.

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

Alkalmazás

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

Figyelmeztetés

A húsvágó mechanikus biztosítékkal rendelkezik. Az orsós adagolón levő fogaskerék úgy van kialakítva, hogyha a húsvágóba csontok vagy konyhai eszközök kerülnének, eltöri és megakadályozza a motor károsodását. Ha ilyen helyzet áll elő, az V. bekezdés utasításai szerint járjon el **V. KARBANTARTÁS**.

Javaslatok

Feldolgozás közben rendszeresen ellenőrizze a daráló lapokban lévő lyukakat. Ha a különböző állagú hús darálása esetén (pl. oldalas, máj) a lyukak eltömődnek, akkor a folyadékok befolyhatnak az orsós adagoló mellett akár a meghajtó egységbe is. Figyeljen arra, hogy a feldolgozott élelmiszerek a lyukakon keresztül jöjjenek ki és ha a lyukak eltömődnek, azonnal kapcsolja ki a készüléket, szerelje szét a húsdarálót és rendesen tisztítsa meg minden részét. Ne daráljon fagyasztott húst. A daráló könnyebb tisztítása érdekében a darálást keményebb péksütemény (pl. **kifli, zsemle**) ledarálásával fejezze be. A feldolgozás időtartama perces nagyságrendben változik és a felhasznált hús mennyiségétől, fajtájától és minőségétől függ. Javasoljuk a munkát időnként megszakítani, a készüléket kikapcsolni és eltávolítani az esetleg a tartozékokra ragadt illetve azok eltömődését okozó élelmiszereket.

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

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

Összeállítás (1. és 3. ábrák)

Helyezze be az **F** jelű csavaros adagolót a **D** jelű darálóba az **F1** jelű fogaskerékkel előre. Helyezze el a **H** jelű leválasztót a **D** jelű darálóra. Győződjön meg arról, hogy a leválasztó bemélyedései beillenek a darálófej kiemelkedéseibe. **G** csövecskét a **D** jelű darálóra és húzza meg a **P** jelű anyát a **D** jelű darálón. Erősítse a **D** jelű darálót az **A** jelű meghajtóegységhez (1. ábra).

Nyomja be az **A** jelű daráló **D** jelű testét annak az óramutató járásával megegyező irányban történő 45°-os elfordításával az **A** jelű motoros egységhez.

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

Alkalmazás

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

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

Javaslatok

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

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

Kebbe - csővek készítése

Összeállítás (1. és 4. ábrák)

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

Alkalmazás

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

Az üzemállapotot jelző **L** jelű lámpa világítani kezd. A darálás befejezése után kapcsolja ki a készüléket az **N** jelű (**START/STOP**) kapcsolóval.

Javaslatok

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

Kebbe hozzávalók előkészítése:

Kebbe receptje:

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

Töltelék:

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

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

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

Kebbe elkészítése :

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

Zöldségfélék és gyümölcsök szeletelésére/reszelésére szolgáló feltét

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

Nyomja be a **K** jelű szeletelőt annak az óramutató járásával megegyező irányban történő 45°-os elfordításával az **A** jelű motoros egységhez (5. ábra). Benyomás után állítsa a szeletelőt függőleges helyzetbe úgy, hogy annak rögzítése bekattanjon, amelyet jellegzetes (kattanó) hang kísér. A **K** jelű szeletelőbe helyezze be a megfelelő feltétet (**5A, 5B, 5C, 5D**) a zöldségfélék kívánt méretre történő szeleteléséhez. Ezzel a készülék zöldségfélék szeletelésére kész állapotban van. A feltét cseréjekor azonos módon járjon el. Leszereléskor fordított módon járjon el. A szeletelő meghajtóegységről történő leválasztásához nyomja meg az **O** jelű nyomógombot.

Alkalmazás

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

Figyelmeztetés: a szeletelt zöldségfélét soha ne nyomja be ujjjával!

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

Javaslatok

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

Feltét tésztákhöz (édességek), (ETA 2075 90 000 típushoz)

Összeállítás (6. és 6a. ábrák)

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

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

A **Q** jelű feltétbe tolja be az **R** jelű formát amelyben különböző tésztaprofilok helyezkednek el. Erősítse a **D** jelű darálót az **A** jelű hajtóegységhez. Benyomás után állítsa a **D** jelű darálót függőleges helyzetbe úgy, hogy annak rögzítése bekattanjon, amelyet jellegzetes (kattanó) hang kísér. Helyezze a daráló **B** jelű töltőnyílását a **D** jelű daráló felső részére. Ezzel a készülék formázott tésztafélék készítésére készen áll. Leszereléskor fordított módon járjon el. A daráló meghajtóegységről történő leválasztásához nyomja meg az **O** jelű nyomógombot.

Alkalmazás

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

Javaslatok

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

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

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

Összeállítás (13. ábra)

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

A kiegészítő tartozék meghajtóegységre történő telepítése (14. ábra)

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

Az őrlő finomsági foka beállítása (15. ábra)

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

FIGYELEM

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

Alkalmazás

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

Javaslatok

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

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

IV. KARBANTARTÁS

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

Ügyeljen arra, hogy a kések vágóélei ne érintkezzenek kemény tárgyakkal, amelyek azokat tompíthatják és csökkentik azok hatékonyságát. Az egyes alkatrészek lemosása és megszáritása után javasoljuk a kést és a lemezeket asztali olajjal áttörölni.

Fémből készült alkatrészeket nem szabad edénymosogató gépben elmosni, mivel a tisztítószer azok sötét bevonatát vagy rozsdásodását okozhatják. Néhány adalékanyag a tartozékokat bizonyos mértékig beszínezheti. Ez azonban nincs kihatással a készülék működésére és ez a színeződés egy idő múltán magától el is tűnik majd. A műanyagból préselt részeket ne szárítsa hőforrások (pl. kályha, el/gáztűzhely) fölött.

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

A törött fogaskerék cseréje

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

V. KÖRNYEZETVÉDELEM



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

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

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

VI. MŰSZAKI ADATOK

Feszültség (V)	a készülék típusának címkéjén látható
Teljesítményfelvétel (W)	a készülék típusának címkéjén látható
Tömeg cca (kg)	4,5
Zajkibocsátási érték dB (A)	80
Termék méretei (mm)	360 x 360 x 180
A készülék érintésvédelmi osztálya	II.
Teljesítményfelvétel kikapcsolt állapotban < 0.50 W.	

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

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

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

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

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



FIGYELEM: tartsa be az órlógyűrűk behelyezési irányát!

eta 2075 90 000, eta 2075 90 020**INSTRUKCJA OBSŁUGI**

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

I. UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

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

- Jeśli opracowywane potrawy zaczną się przyklejać do akcesoriów (np. **noży**), wyłącz urządzenie i ostrożnie wyczyść akcesoria (np. **za pomocą łopatk**).
- Przewodu zasilającego nie wolno uszkodzić ostrymi lub gorącymi przedmiotami, otwartym płomieniem, nie wolno go również zanurzać w wodzie.
- Nigdy nie kładź go na gorącej powierzchni ani nie pozwól, by 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!
- Należy regularnie sprawdzać stan przewodu zasilającego urządzenia.
- W razie potrzeby użycia przedłużacza należy zapewnić, aby nie był on uszkodzony i spełniał obowiązujące normy.
- Z urządzenia należy korzystać wraz z oryginalnym wyposażeniem producenta.
- Nigdy nie używaj urządzenia do innych celów niż te, do których jest przeznaczony oraz w sposób opisany w niniejszej instrukcji. Nigdy nie używaj urządzenia do żadnych innych celów.
- UWAGA: Istnieje ryzyko poważnego urazu w przypadku nieprawidłowego użycia urządzenia (niezgodnie z instrukcją).
- Wszystkie teksty w innych językach, a także obrazki na opakowaniu lub produkcie są przetłumaczone i wyjaśnione na końcu odpowiedniej mutacji językowej.
- Producent nie odpowiada za szkody i obrażenia spowodowane na skutek niewłaściwego używania urządzenia i wyposażenia (np. **zepsucie potraw, obrażenia, rany cięte**) i nie jest odpowiedzialny za urządzenie z tytułu gwarancji w przypadku nieprzestrzegania wyżej wymienionych wskazówek dotyczących bezpieczeństwa.

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

Rys. 1 – A – blok napędu

A1 – przewód zasilający

O – przycisk zwalniający

D – korpus maszynki

L – kontrolka działania

M – praca wsteczna

N – przełącznik

Rys. 2 – E – nóż krzyżowy

F – podajnik ślimakowy

F1 – koło zębate

P – zakrętka

B – szalka zasypowa

C – popychacz młynka do mielenia mięsa

Rys. 3 – G – nasadka do kielbas

H – separator

F – podajnik ślimakowy

P – zakrętka

Rys. 4 – I – stożek

J – nasadka kształtująca

F – podajnik ślimakowy

P – zakrętka

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

Rys. 5a – K – korpus krajalnicy

K1 – popychacz maszynki

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

Rys. 6a – Q – nasadka do ciasta

F – podajnik ślimakowy

P – zakrętka

R – nasadka szablona

H – separator

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

Rys. 8 – dźwignia zwalniająca

Rys. 12 – S – młynek do mielenia maku (MOŻNA KUPIĆ)

S1 – zabierak (zmontowany)

S4 – płyta dociskowa

S2 – osłona z lejkiem

S5 – pokrętło regulacyjne

S3 – kamienie do mielenia (2 szt.)

Akcesoria

2A – sitko do mielenia na drobno

5A – nasadka do krojenia na cienko

2B – sitko do mielenia – średnie otwory

5B – nasadka do krojenia na grubo

2C – sitko do mielenia na grubo

5C – nasadka do krojenia na drobno

5D – nasadka do siatki

	Akcesoria																					
Model	2 A	2 B	2 C	5 A	5 B	5 C	5 D	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	K 1	P	Q	R	S
207590000	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	X
207590020	√	X	√	X	X	X	X	√	√	√	√	√	√	√	√	√	X	X	√	X	X	X

Suplementy akcesoria

Te akcesoria nie są częścią tego zestawu. Istnieje możliwość ich dokupienia.

Nazwa	Numer	Rysunek
krajalnica	ETA 0028 95 030 (pouze s ETA002899999)	
młynek do maku	ETA 0028 96 000	
maszynka do mielenia mięsa (Ø 62 mm)	ETA 0028 91 000	
przystawka do krojenia kostki	ETA 0028 95 040 (tylko z ETA002895030)	
przekładnia	ETA 0028 99 999	

III. PRZYGOTOWANIE DO UŻYCIA

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

Postaw zmontowany urządzenie z wybranymi akcesoriami na równą, stabilną, gładką i czystą powierzchnię na wysokości, w miejscu niedostępnym dla dzieci i nieodpowiednich osób (patrz rozdz. **I. OSTRZEŻENIA DOT. BEZPIECZEŃSTWA**). Zostaw miejsce dla prawidłowej wentylacji. Otwory w urządzeniu zapewniają przepływ powietrza i nie można ich zakrywać lub blokować. Nie wolno również zdejmować nóżek. Upewnij się, że kabel zasilający nie jest uszkodzony i że nie przechodzi przez ostre lub na gorące powierzchnie. Gniazdko musi być łatwo dostępne, aby urządzenie w przypadku zagrożenia, można było łatwo odłączyć od sieci. Ilość przetworzonej żywności należy wkładać stopniowo, aby nie doszło przy przetwarzaniu do przekroczenia maksymalnej zawartości pojemników.

Maszynka do mielenia mięsa

Złożenie (rys. 1 a 2)

Włożyć podajnik ślimakowy **F** do korpusu maszyny **D** kołem zębatym **F1** do przodu. Nałożyć nóż krzyżowy **E** do podajnika ślimakowego **F**, ostrza muszą być z przodu. Umieścić sitko (**2A, 2B, 2C**), na podajnik ślimakowy **F**, w zależności od konsystencji mielenia. Upewnić się, że sitko pasuje do występu głowy maszyny **D** i dokręcić zakrętkę **P** na korpusie maszyny. Nacisnąć korpus maszyny **D** obracając pod kątem 45° w prawo, w kierunku silnika **A**. Po naciśnięciu wyrównać korpus maszyny **D** do pozycji pionowej, aż zostanie zablokowany zamek, temu towarzyszy charakterystyczny efekt dźwiękowy. Umieścić szalkę zasypową **B** do górnej części maszyny **D**. Urządzenie jest gotowe do użycia. Podczas demontażu postępować w odwrotny sposób. Aby zwolnić korpus maszyny potrzeba nacisnąć przycisk **O**.

Złożenie

Umożliwia zmielenie wszystkich rodzajów mięsa, które jest pozbawione kości, ścięgien i skóry. Korzystając z sitek wymiennych (**2A, 2B, 2C**) z różnymi otworami, można wybrać cienne, średnie i grube mielenie mięsa. Mięso wcześniej należy pokroić w paski około 10 cm długości i 2 cm szerokości. Umieścić pod maszynką do mięsa odpowiednie naczynie, do którego będzie wpadać mielone mięso. Wyczkę przewodu zasilania **A1** zasunąć do gniazdka i nacisnąć przycisk **N (START / STOP)**. Kontrolka działania **L** zostanie podświetlona. Poszczególne kawałki mięsa umieścić do otworu w szalce zasypowej **B** tak, aby podajnik ślimakowy nadążał je odbierać i popychaczem **C** lekko popchnąć do podajnika ślimakowego (maszynki nie należy nadmiernie przeciążać). Mięso zmielone spadnie do pojemnika poniżej maszyny. Po zakończeniu wyłączyć urządzenie wyłącznikiem **N (START / STOP)**.

Uwaga

Maszynka do mięsa jest wyposażona w mechaniczny bezpiecznik. Koło zębate umieszczone na podajniku ślimakowym jest skonstruowane tak, aby w przypadku przedostania się do maszyny do mielenia mięsa kości lub narzędzi kuchennych doszło do jego złamania, co zapobiega uszkodzeniu silnika. Jeśli dojdzie do takiej sytuacji, postępuj zgodnie ze wskazówkami podanymi w rozdziale **V. KONSERWACJA**.

Zalecenia

W trakcie mielenia należy sprawdzać przepustowość dziurek w sitku. Mogą one zostać zapchane przez mielenie mięsa o różnej konsystencji (boczek, wątróbka etc.). Bardzo ważna jest płynność procesu mielenia. Jeżeli ta płynność się zmniejszy to należy niezwłocznie wyłączyć urządzenie, rozkręcić i przeczyścić. Nigdy nie miel mrożonego mięso.

Aby ułatwić czyszczenie maszyny zmiel na końcu twarde pieczywo (np. **bulkę, rogalik**). Czas przetwarzania jest w jednostkach minut i zależy od ilości, rodzaju i jakości użytego mięsa. Zalecamy czasem przerwać pracę, urządzenie wyłączyć i wyjąć jedzenie, które przykleiło się lub zatkało akcesoria. Aby łatwiej odkręcić zakrętkę **P** można użyć dźwigni zwalniającej (rys. 8). Jeśli urządzenie jest zablokowane, użyj przycisku **M** (praca wsteczna). Mięso, które zostało w korpusie maszyny jest niezmielone, dlatego trzeba go zmielić ponownie.

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

Złożenie (rys. 1 i 3)

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

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

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

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

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

Złożenie

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

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

Zalecenia

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

Produkcja KEBBI - rurek

Złożenie (rys. 1 i 4)

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

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

Przymocować korpus maszyny **D** do bloku napędowego **A**.

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

Użycie

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

Zalecenia

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

Przygotowanie surowców na Kebbe:

Przepis na Kebbe:

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

Nadzienie

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

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

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

Przygotowanie Kebbe:

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

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

Złożenie (rys. 5, 5a)

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

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

Użycie

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

Ostrzeżenie: krojonych warzyw nigdy nie naciskać palcami!

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

Zalecenia

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

Nasadka do ciasta (ciasteczek), (tylko dla ETA 2075 90 000)

Złożenie (rys. 6, 6a)

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

Użycie

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

Zalecenia

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

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

Złożenie (rys. 13)

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

Montaż urządzenia dodatkowego na napęd (rys. 14)

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

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

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

UWAGA

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

Użycie

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

Zalecenia

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

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

IV. KONSERWACJA

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

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

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

Części metalowe nie powinny być myte w zmywarce, ponieważ środki czyszczące mogą spowodować ich przyciemnienie lub rdzę.

Niektóre z tych składników mogą spowodować zabarwienie akcesoriów. Jednak nie ma to żadnego wpływu na działanie urządzenia i zwykle znika za jakiś czas. Części z tworzyw sztucznych nigdy nie należy suszyć nad źródłami ciepła (np. piece, kuchenki elektryczne / gazowe). Przewód zasilający **A1** nawinąć na uchwyt znajdujący w podstawie (rys. 10). Urządzenie przechowywać odpowiednio oczyszczone, suche, w miejscu wolnym od pyłu, niedostępnym dla dzieci i osób niepowołanych.

Wymiana uszkodzonego koła zębatego

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

V. EKOLOGIA



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

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

VI. DANE TECHNICZNE

Napięcie (V)	podano na tabliczce znamionowej urządzenia
Pobór mocy (W)	podano na tabliczce znamionowej urządzenia
Masa (kg) ok	4,5
Wymiary produktu (mm)	360 x 360 x 180
Klasa izolacyjna	II.
Pobór mocy gdy sprzęt jest wyłączony wynosi < 0,50 W	

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

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

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

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

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

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



ZAUWAŻYĆ: przestrzegać kierunku zakładania ostrze tnące i kamienia mielącego!

ZÁRUČNÍ LIST**ZÁRUČNÍ PODMÍNKY**

Na výrobek uvedený v tomto záručním listu je poskytována záruka po dobu dvacet čtyři měsíců od data prodeje spotřebiteli.

Záruka se vztahuje na poruchy a závady, které v průběhu záruční doby vznikly chybou výroby nebo vadou použitých materiálů.

Výrobek je možno reklamovat u prodejce, který výrobek prodal spotřebiteli nebo v autorizovaném servisu.

Při reklamaci je nutné předložit: reklamovaný výrobek, originální nákupní doklad, ve kterém je zřetelně uveden typ výrobku a jeho datum prodeje spotřebiteli, případně tento řádně vyplněný záruční list. Záruka platí pouze tehdy, je-li výrobek používán podle návodu k obsluze a připojen na správné síťové napětí.

Spotřebitel ztrácí nárok na záruční opravu nebo bezplatný servis v případě:

- zásahu do přístroje neoprávněnou osobou.
- nesprávné nebo neodborné montáže výrobku.
- poškození přístroje vlivem živelné pohromy.
- používání výrobku pro jiné účely, než je obvyklé.
- používání výrobku k profesionální či jiné výdělečné činnosti.
- používání výrobku s jiným než doporučeným příslušenstvím.
- nesprávné údržby výrobku.
- nepravidelného čištění výrobků zejména v případě, kdy je závada způsobena zbytky potravin, vlasů, domovního prachu nebo jiných nečistot.
- vystavení výrobku nepříznivému vnějšímu vlivu, zejména vniknutím cizích předmětů nebo tekutin (včetně elektrolytu z baterií) dovnitř.
- mechanického poškození výrobku způsobeného nesprávným používáním výrobku nebo jeho pádem.

Pokud zboží při uplatňování vady ze strany spotřebitele bude zasíláno poštou nebo přepravní službou, musí být zabaleno v obalu vhodném pro přepravu tak, aby se zabránilo poškození výrobku přepravou.

Aktuální seznam servisních středisek naleznete na: **www.eta.cz**

Případné další dotazy zasílejte na **info@eta.cz**, nebo volejte +420 545 120 545.

Veškeré náležitosti uvedené v tomto záručním listu platí pouze pro výrobky nakoupené a reklamované na území České republiky.

Typ výrobku:

Datum prodeje:

Výrobní číslo:

Razítko a podpis prodávajícího:

ZÁRUČNÝ LIST**ZÁRUČNÉ PODMIENKY**

Na výrobok uvedený v tomto záručnom liste je poskytovaná záruka na dobu dvadsaťštyri mesiacov od dátumu prevzatia tovaru spotrebiteľom. Ak má výrobok uviesť do prevádzky iný podnikateľ než predávajúci, začne záručná doba plynúť až odo dňa uvedenia výrobku do prevádzky, pokiaľ kupujúci objednal uvedenie do prevádzky najneskôr do troch týždňov od prevzatia veci a riadne a včas poskytol na vykonanie služby potrebnú súčinnosť. Záruka sa vzťahuje na vady, ktoré v priebehu záručnej doby vznikli chybou výroby alebo chybou použitých materiálov.

Výrobok je možné reklamovať v ktorejkoľvek prevádzkarni predávajúceho ktorý výrobok predal spotrebiteľovi, v ktorej je prijatie reklamácie v zmysle zákona možné, alebo osoby oprávnenej výrobcom výrobku na vykonávanie záručných opráv.

Pri reklamacii je nutné predložiť: reklamovaný výrobok, originál nákupného dokladu, v ktorom je zreteľne uvedený typ výrobku a jeho dátum predaja spotrebiteľovi prípadne tento riadne vyplnený záručný list.

Výrobok je treba používať podľa návodu na obsluhu a musí byť pripojený na správne sieťové napätie.

Pokiaľ výrobok pri uplatňovaní poruchy zo strany spotrebiteľa bude zasielaný poštou alebo prepravnou službou, musí byť zabalený v obale vhodnom pre prepravu tak, aby sa zabránilo poškodeniu výrobku prepravou.

Aktuálny zoznam servisných stredísk nájdete na: **www.eta.sk**

Prípadné ďalšie dotazy zasielajte na **info@eta.cz** alebo volajte +420 545 120 545.

Všetky náležitosti uvedené v tomto záručnom liste platia len pre výrobky nakúpené a reklamované na území Slovenskej Republiky.

Typ prístroja:

Dátum predaja:

Výrobné číslo:

Pečiatka a podpis predajca:

KARTA GWARANCYJNA**WARUNKI GWARANCJI**

- 1) Niniejsza gwarancja dotyczy produktów produkowanych pod marką **ETA**, zakupionych w sklepach na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.
- 2) Okres gwarancji wynosi 24 miesiące od daty zakupu produktu.
- 3) Naprawy gwarancyjne odbywają się na koszt Gwaranta we wskazanym przez Gwaranta Autoryzowanym Zakładzie Serwisowym.
- 4) Gwarancją objęte są wady produktu spowodowane wadliwymi częściami i/lub defektami produkcyjnymi.
- 5) Gwarancja obowiązuje pod warunkiem dostarczenia do Autoryzowanego Zakładu Serwisowego urządzenia w kompletnym opakowaniu albo w opakowaniu gwarantującym bezpieczny transport wraz z kompletem akcesoriów oraz z poprawnie i czytelnie wypełnioną kartą gwarancyjną i dowodem zakupu (paragon, faktura VAT, etc.).
- 6) Autoryzowany Zakład Serwisowy może odmówić naprawy gwarancyjnej jeśli Karta Gwarancyjna nosić będzie widoczne ślady przeróbek, jeżeli numery produktów okażą się inne niż wpisane w karcie gwarancyjnej a także jeśli numer dokumentu zakupu oraz data zakupu na dokumencie różnią się z danymi na Karcie Gwarancyjnej.
- 7) Usterki ujawnione w okresie gwarancji będą usunięte przez Autoryzowany Zakład Serwisowy w terminie 14 dni roboczych od daty przyjęcia produktu do naprawy przez zakład serwisowy, termin ten może być przedłużony do 21 dni roboczych w przypadku konieczności sprowadzenia części zamiennych z zagranicy.
- 8) Gwarancją nie są objęte:
 - wadliwe działanie lub uszkodzenie spowodowane niewłaściwym użytkowaniem (np. znaczące zabrudzenie urządzenia, zarówno wewnątrz jak i na zewnątrz, zalanie płynami itp.) lub użytkowanie niezgodne z instrukcją obsługi i przepisami bezpieczeństwa
 - zużycie towaru przekraczające zakres zwykłego używania przez indywidualnego odbiorcę końcowego (zwłaszcza jeżeli był wykorzystywany do profesjonalnej lub innej czynności zarobkowej)
 - uszkodzenia spowodowane czynnikami zewnętrznymi (w tym: wylądowaniami atmosferycznymi, przepięciami sieci elektrycznej, środkami chemicznymi, czynnikami termicznymi) i działaniem osób trzecich
 - uszkodzenia powstałe w wyniku podłączenia urządzenia do niewłaściwej instalacji współpracującej z produktem
 - uszkodzenia powstałe w wyniku zalania wodą, użycia nieodpowiednich baterii (np. ładowanych powtórnie baterii nie będących akumulatorami)
 - produkty nie posiadające wypełnionej przez Sprzedawcę Karty Gwarancyjnej
 - produkty z naruszoną plombą gwarancyjną lub wyraźnymi oznakami ingerencji przez osoby trzecie (nie będące Autoryzowanym Zakładem Serwisowym lub nie działające w jego imieniu i nie będące przez niego upoważnionymi)
 - kable przyłączeniowe, piloty zdalnego sterowania, słuchawki, baterie
 - uszkodzenia powstałe wskutek niewłaściwej konserwacji urządzenia
 - uszkodzenia powstałe w wyniku zdarzeń losowych (np. powódź, pożar, klęski żywiołowe, wojna, zamieszki, inne nieprzewidziane okoliczności)
 - czynności związane ze zwykłą eksploatacją urządzenia (np. wymiana baterii)
 - zapisane na urządzeniu dane w formie elektronicznej (w szczególności Gwarant zastrzega sobie prawo do sformatowania nośników danych zawartych w urządzeniu, co może skutkować utratą danych na nich zapisanych)
 - **uszkodzenia (powodujące np. brak odpowiedzi urządzenia lub jego nie włączanie się) powstałe wskutek wgrania nieautoryzowanego oprogramowania.**
- 9) Jeżeli Autoryzowany Zakład Serwisowy stwierdzi, iż przyczyną awarii urządzenia są przypadki wymienione w pkt. 8 lub nie stwierdzi żadnego uszkodzenia, koszty serwisu oraz całkowite koszty transportu urządzenia pokrywa nabywca.

- 10) W wypadku wystąpienia wypadków wymienionych w pkt. 8 Autoryzowany Zakład Serwisowy wyceni naprawę urządzenia i na życzenie klienta może dokonać naprawy odpłatnej. Uszkodzenia urządzenia powstałe w wyniku wypadków opisanych w pkt. 8 powodują utratę gwarancji.
- 11) Wszelkie wadliwe produkty lub ich części, które zostały w ramach naprawy gwarancyjnej wymienione na nowe, stają się własnością Gwaranta.
- 12) W wypadku gdy naprawa urządzenia jest niemożliwa lub spowodowałaby przekroczenie terminów określonych w pkt. 7 a także kiedy naprawa wiązałaby się z poniesieniem przez Gwaranta kosztów niewspółmiernych do wartości urządzenia Gwarant może wymienić Klientowi urządzenie na nowe o takich samych lub wyższych parametrach. W razie niedostarczenia urządzenia w komplecie Gwarant może wymienić jedynie zwrócone części urządzenia lub dokonać zwrotu zapłaconej ceny jednak wówczas jest upoważniony do odjęcia kosztu części zużytych lub nie dostarczonych przez użytkownika (np. baterii, słuchawek, zasilacza) wraz z reklamowanym urządzeniem.
- 13) Okres gwarancji przedłuża się o czas przebywania urządzenia w Autoryzowanym Zakładzie Serwisowym.
- 14) W wypadku utraty karty gwarancyjnej nie wydaje się jej duplikatu.
- 15) Producent może uchylić się od dotrzymania terminowości usługi gwarancyjnej gdy zaistnieją zakłócenia w działalności firmy spowodowane nieprzewidywalnymi okolicznościami (tj. niepokoje społeczne, klęski żywiołowe, ograniczenia importowe itp).
- 16) Gwarancja nie wyklucza, nie ogranicza ani nie zawiesza praw konsumenta wynikających z niezgodności towaru z umową sprzedaży.
- 17) W sprawach nieuregulowanych niniejszymi warunkami mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego.

Uszkodzenie wyposażenia nie jest automatycznie powodem dla bezpłatnej wymiany kompletnego urządzenia. Jeżeli reklamujesz słuchawki, pilota, kable przyłączeniowe lub inne akcesoria NIE PRZYSYŁAJ całego urządzenia. Skontaktuj się ze sprzedawcą lub producentem w celu uzgodnienia sposobu przeprowadzenia procedury reklamacyjnej bez konieczności przesyłania całego kompletu do serwisu.

Kontakt w sprawach serwisowych: Digison Polska Sp. z o.o., Tel. (071) 3577027, Fax. (071) 7234552, internet: <http://www.digison.pl/sonline/>, e-mail: serwis@digison.pl

Nazwa:	Pieczęć i podpis sprzedawcy:
Data sprzedaży:	
Numer serii:	
1. Data Przyjęcia/Nr Naprawy/ Pieczęć i Podpis Serwisanta:	2. Data Przyjęcia/Nr Naprawy/ Pieczęć i Podpis Serwisanta:
3. Data Przyjęcia/Nr Naprawy/ Pieczęć i Podpis Serwisanta:	4. Data Przyjęcia/Nr Naprawy/ Pieczęć i Podpis Serwisanta:

eta

© DATE 6/5/2015