

*Elektrický mlýnek na maso* • NÁVOD K OBSLUZE **CZ** 5-14

*Elektrický mlynček na mäso* • NÁVOD NA OBSLUHU **SK** 15-24

*Electric Meat Grinder* • USER MANUAL **EN** 25-34

*Elektromos húsdaráló gyümölcspréssel* • HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ **HU** 35-44

*Elektryczny młynek do mięsa* • INSTRUKCJA OBSŁUGI **PL** 45-54

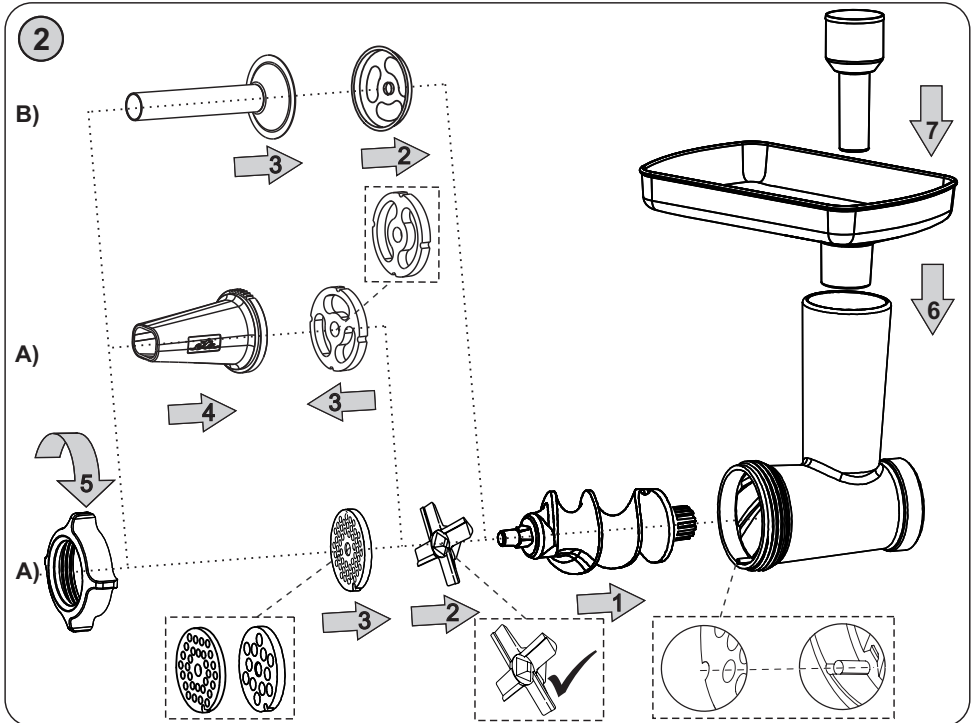
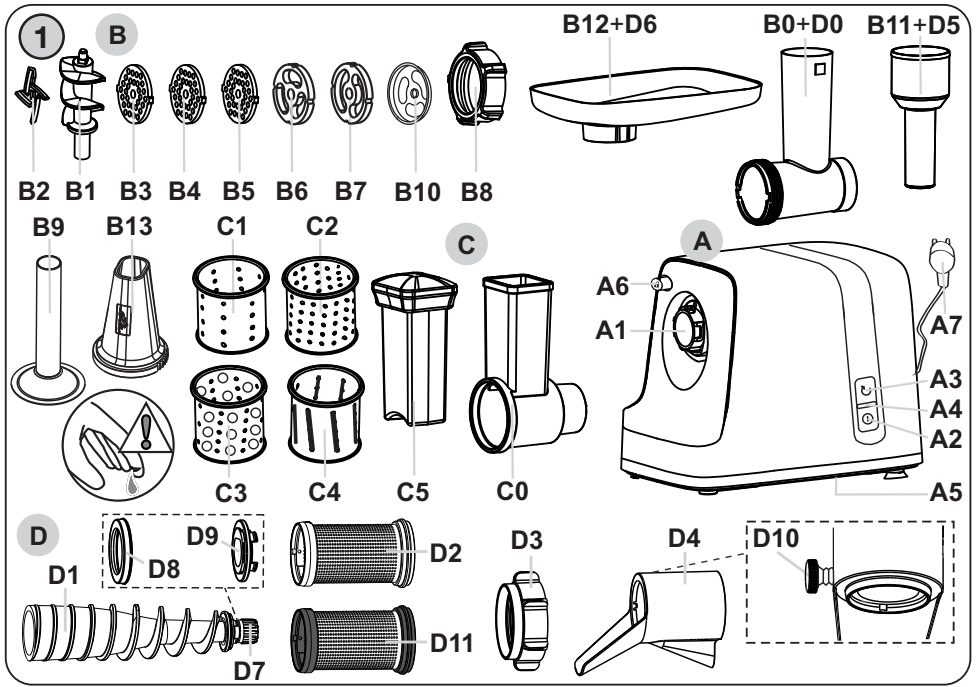
*Fleischwolf* • BEDIENUNGSANLEITUNG **DE** 55-65

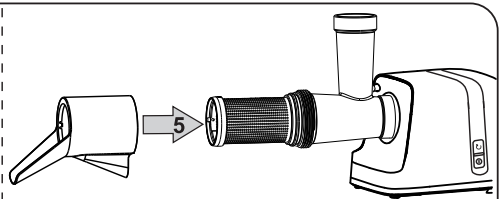
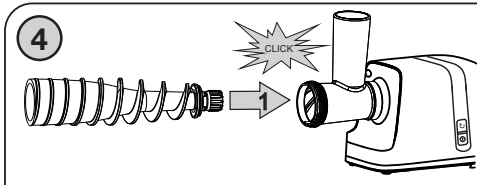
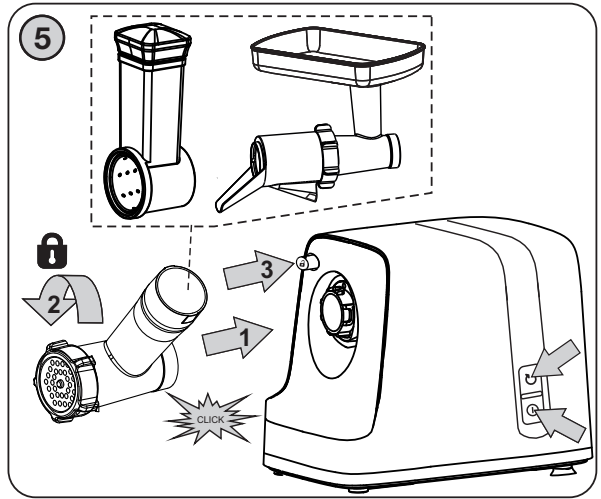
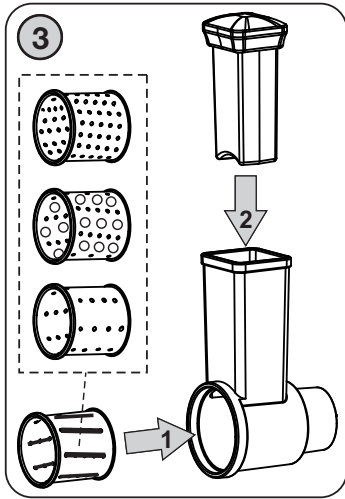
# BESTO



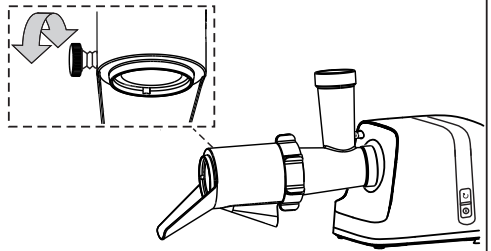
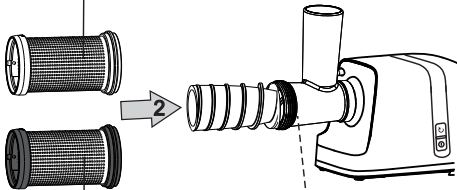
17/8/2022

*eta*

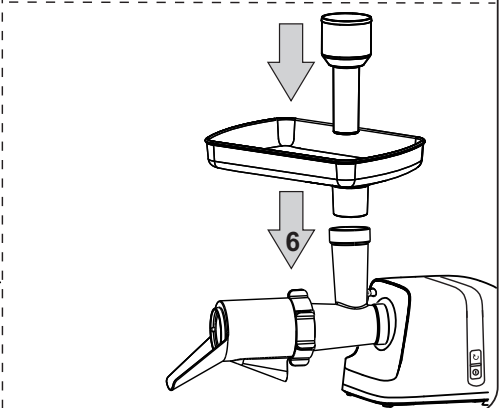
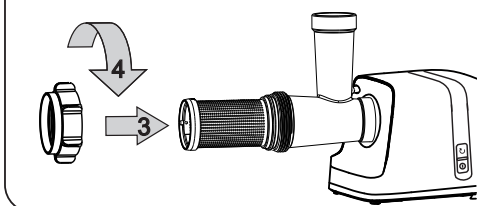
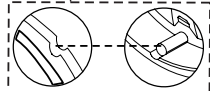




hrubé-bílá / biela, coarse-white,  
durva-fehér, grube-biały, grobe-weiße



jemné-černá  
čierna-černá  
fine-black  
finom-fekete  
delikatne-czarny  
feine-schwarze



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

<b>CZ</b>	I. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ	5
	II. POPIS SPOTŘEBIČE A PŘÍSLUŠENSTVÍ (Obr. 1)	7
	III. PŘÍPRAVA A POUŽITÍ	7
	IV. TABULKA POUŽITÍ SPOTŘEBIČE A PŘÍSLUŠENSTVÍ	12
	V. ÚDRŽBA	12
	VI. EKOLOGIE	13
	VII. TECHNICKÁ DATA	13
<b>SK</b>	I. BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA	15
	II. POPIS SPOTREBIČA A PRÍSLUŠENSTVA (Obr. 1)	17
	III. PRÍPRAVA A POUŽITIE	17
	IV. TABUĽKA POUŽITIA SPOTREBIČA A PRÍSLUŠENSTVA	22
	V. ÚDRŽBA	23
	VI. EKOLÓGIA	23
	VII. TECHNICKÉ ÚDAJE	24
<b>EN</b>	I. SAFETY NOTICE	25
	II. DESCRIPTION OF THE APPLIANCE AND ACCESSORIES (Fig. 1)	27
	III. PREPARATION AND USE	28
	IV. TABLE OF APPLIANCE USE AND ATTACHMENTS	32
	V. MAINTENANCE	33
	VI. ENVIRONMENT	33
	VII. TECHNICAL DATA	34
<b>HU</b>	I. BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉS	35
	II. A KÉSZÜLÉK ÉS TARTOZÉKAI LEÍRÁSA (1. ábra)	37
	III. ELŐKÉSZÍTÉS ÉS HASZNÁLAT	37
	IV. TABLE OF APPLIANCE USE AND ATTACHMENTS	42
	V. KARBANTARTÁS	43
	VI. ÖKOLÓGIA	44
	VII. MŰSZAKI ADATOK	44
<b>PL</b>	I. UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA	45
	II. OPIS URZĄDZENIA I AKCESORIÓW (Rys. 1)	47
	III. PRZYGOTOWANIE DO UŻYCIA	48
	IV. HASZNÁLAT ÉS TARTOZÉKOK TÁBLÁZATA	52
	V. KONSERWACJA	53
	VI. EKOLOGIA	54
	VII. DANIE TECHNICZNE	54
<b>DE</b>	I. SICHERHEITSHINWEISE	55
	II. BESCHREIBUNG DES GERÄTES UND DES ZUBEHÖRS (Abb. 1)	57
	III. VORBEREITUNG UND BENUTZUNG	58
	IV. VERWENDUNGSTABELLE GERÄT UND ZUBEHÖR	63
	V. WARTUNG	64
	VI. UMWELT	64
	VII. TECHNISCHE DATEN	65

## NÁVOD K OBSLUZE

Vážený zákazníku, děkujeme Vám za zakoupení našeho produktu. 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.
- Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím. Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmějí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a pod dozorem. Udržujte spotřebič a jeho přívod mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Před výměnou příslušenství nebo přístupných částí, které se při používání pohybují, před montáží a demontáží, před čištěním nebo údržbou, spotřebič vypněte a odpojte od el. sítě vytažením vidlice napájecího přívodu z el. zásuvky!
- Jestliže je napájecí přívod tohoto spotřebiče poškozen, musí být přívod nahrazen výrobcem, jeho servisním technikem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se tak zabránilo vzniku nebezpečné situace.
- Vždy odpojte spotřebič od napájení, pokud ho necháváte bez dozoru a před montáží, demontáží nebo čištěním.
- Nikdy spotřebič nepoužívejte, pokud má poškozený napájecí přívod nebo vidlici, pokud nepracuje správně, pokud upadl na zem a poškodil se nebo spadl do vody. V takových případech zanechte spotřebič do odborného servisu k prověření jeho bezpečnosti a správné funkce.
- Při manipulaci s příslušenstvím (např. nožem, struhadly) dbejte zvýšené pozornosti zvláště při vyjímání z nádoby, při vyprazdňování nádoby a během čištění. Nůž i struhadla jsou velmi ostrá!

- **Po ukončení práce a před každou údržbou spotřebič vždy vypněte a odpojte od el. sítě vytažením vidlice napájecího přívodu z el. zásuvky.**
- Je-li spotřebič v činnosti, zabraňte v kontaktu s ním domácím zvířatům, rostlinám a hmyzu.
- Výrobek je určen pouze pro použití v domácnostech a podobné účely (příprava pokrmů v obchodech, kancelářích a podobných pracovištích, v hotelích, motelech a jiných obytných prostředích, v podnicích zajišťujících nocleh se snídaní)! Není určen pro komerční použití!
- **Vidlici napájecího přívodu nezasunujte do el. zásuvky a nevytahujte z el. zásuvky mokřma rukama a taháním za napájecí přívod!**
- **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 uvedené spotřebiče do činnosti.
- Spotřebič nepoužívejte venku.
- Pohonnou jednotku a unašeč nikdy neponořujte do vody ani nemyjte pod proudem vody!
- Spotřebič nesmí být používán ve vlhkém nebo mokřem prostředí a v jakémkoliv prostředí s nebezpečím požáru nebo výbuchu (prostory kde jsou skladovány chemikálie, paliva, oleje, plyny, barvy a další hořlavé, případně těkavé, látky).
- 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 surovin!
- 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 pýchovadlo.
- Suroviny přitlačujte pýchovadlem zlehka, aby nedošlo k naklonění nebo převržení spotřebiče.
- Nepřekračujte maximální dobu nepřetržitého chodu spotřebiče, která je 5 minut. Poté dodržte pauzu min. 7 minut nutnou k ochlazení pohonné jednotky.
- Spotřebič je vybaven bezpečnostní pojistkou, která přeruší přívod proudu v případě přetížení motoru. **Pokud k tomu dojde, spotřebič odpojte od el. sítě a nechte vychladnout** (cca 1 hod.).
- Dlouhé vlasy, volný oděv nebo doplňky a šperky mohou být zachyceny rotujícími částmi nástavců. **Dbejte na to, aby se Vaše vlasy, oděv a doplňky se nedostaly do nebezpečné blízkosti rotujících částí!**
- Příslušenství neodnímejte za chodu z pohonné jednotky!
- Než odejmete příslušenství z pohonné jednotky nechejte rotující části úplně zastavit.
- Nepracovávají zmrážené potraviny!
- 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.
- Spotřebič používejte pouze s příslušenstvím určeným pro tento typ. Použití jiného příslušenství může představovat nebezpečí pro obsluhu.

- 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 (Obr. 1)

### A – Hlavní jednotka

- |                               |                              |
|-------------------------------|------------------------------|
| A1 – Hřídel                   | A4 – Kontrolní světlo        |
| A2 – Tlačítko ZAP. / VYP. (ⓘ) | A5 – Tlačítko RESET          |
| A3 – Tlačítko ZPĚTNÝ CHOD (↺) | A6 – Uvolňovací tlačítko (🔒) |
|                               | A7 – Napájecí kabel          |

### B – Mlýnek na maso

- |   |   |
|---|---|
| B0 – Tělo mlýnku na maso (=D0)            | B7 – Mlecí destička pro velmi hrubé mletí |
| B1 – Spirálový podavač                    | B8 – Malice                               |
| B2 – Řezací čepel                         | B9 – Nástavec na výrobu uzenin            |
| B3 – Mlecí destička pro velmi jemné mletí | B10 – Separátor                           |
| B4 – Mlecí destička pro jemné mletí       | B11 – Pěchovadlo (=D5)                    |
| B5 – Mlecí destička pro střední mletí     | B12 – Násypka (=D6)                       |
| B6 – Mlecí destička pro hrubé mletí       | B13 – Kryt                                |

### C – Nástavec na strouhání/krouhání

- |                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| C0 – Tělo struhadla               | C3 – Struhadlo na hrubé strouhání (trhání) |
| C1 – Struhadlo na hrubé strouhání | C4 – Struhadlo na krájení plátků           |
| C2 – Struhadlo na jemné strouhání | C5 – Pěchovadlo                            |

### D – Lis

- |                                |                                  |
|--------------------------------|----------------------------------|
| D0 – Tělo mlýnku na maso (=B0) | D6 – Násypka (=B12)              |
| D1 – Spirálový podavač         | D7 – Ozubené kolo                |
| D2 – Sítko (hrubé, barva bílá) | D8 – Těsnění                     |
| D3 – Malice                    | D9 – Přítlačná deska             |
| D4 – Kryt / výlevka            | D10 – Zajišťovací šroubek        |
| D5 – Pěchovadlo (=B11)         | D11 – Sítko (jemné, barva černá) |

## III. PŘÍPRAVA A POUŽITÍ

Nejprve odstraňte veškerý obalový materiál, vyjměte spotřebič a veškeré příslušenství. Poté ze spotřebiče i příslušenství odstraňte všechny případné adhezivní fólie, samolepky nebo papír. Před prvním použitím umyjte části, které přijdou do styku s potravinami, v teplé vodě s přidávkem saponátu, důkladně opláchněte čistou vodou a vytřete do sucha, případně nechte oschnout. Postavte sestavený spotřebič s vybraným příslušenstvím na rovnou, stabilní, hladkou a čistou pracovní plochu. 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. El. zásuvka musí být dobře přístupná, aby bylo možné spotřebič v případě nebezpečí snadno odpojit.

## Ovládání

Před zapnutím zasuňte vidlici napájecího kabelu **A7** do el. zásuvky (rozsvítí se kontrolní světlo **A4**, které signalizuje připojení k el. síti). Zapnutí/vypnutí mlýnku provedete stisknutím tlačítka **A2** (🔘). Chcete-li použít zpětný chod, nejdříve mlýnek vypněte tlačítkem **A2** a poté stiskněte a držte tlačítko **A3** (🔄). Po ukončení zpracování spotřebič vypněte stisknutím tlačítka **A2**.

## Pojistka proti přetížení

Samočinně vypne motor během provozu, je-li aktivována ochrana proti přetížení. Možné příčiny mohou být zpracovávání většího množství potravin nebo zablokování kostmi. Pokud tato situace nastane postupujte takto:

- Napájecí kabel **A7** odpojte z el. zásuvky a spotřebič nechte cca 60 minut vychladnout.
- Vidlici napájecího kabelu **A7** zasuňte do el. zásuvky.
- Vypněte spotřebič stisknutím tlačítka **A2**.
- Nadzvedněte spotřebič a na spodní straně stiskněte tlačítko **A5** RESET.
- Spotřebič znovu zapněte stisknutím tlačítka **A2**.

Je-li při funkci pohonné jednotky ochrana proti přetížení aktivována příliš často, obraťte se na odborný servis!

## 1) Mlýnek na maso

### Bezpečnostní upozornění a doporučení

- Doporučujeme občas práci přerušit, spotřebič vypnout a odstranit případné potraviny, které se nalepily (popřípadě ucpaly) na příslušenství.
- Nenechávejte mlýnek v chodu, je-li násypka prázdná.
- Nemelte zmražené maso!

## Sestavení

Mlýnek na maso v závislosti na zvoleném použití (mletí masa, výroba uzenin, krájení / strouhání nebo lisování) sestavte a připojte k pohonné jednotky podle obrázku 4. Pro demontáž a odejmutí z pohonné jednotky postupujte opačným způsobem. Při odnímání mlýnku / krouhačky / lisu je nutné nejprve stisknout uvolňovací tlačítko **A6** (🔒).

## A) Mletí masa 🍷🍷

Umožňuje semletí všech druhů mas zbavených kostí, šlach a kůže. Dle obrázku 2 sestavte dílce **B0**, **B1**, **B2**, **B3/4/5/6/7**, **B8**, **B11**, **B12** a **B13**. Použitím mlecích destiček (**B3**, **B4**, **B5**, **B6**, **B7**) s různými otvory můžete zvolit různou hrubost mletí masa. Maso si předem nakrájejte na kostky cca. 2 x 2 x 2 cm. Pod mlýnek na maso umístěte nádobu, do které budete zachytávat namleté maso. Jednotlivé kousky masa vkládejte do plnicího otvoru násypky tak, aby je spirálový podavač **B1** stačil pobírat a pěchovadlem **B11** je lehce stlačujte. Při tomto způsobu zpracování nedochází k přetěžování pohonné jednotky.

### Tipy

- V průběhu zpracování masa pravidelně kontrolujte průchodnost otvorů mlecí destičky. Pokud při mletí masa s různou konzistencí (např. buček, játra) dojde k ucpání otvorů destičky, mohou šťávy protéct kolem hřídele spirálového podavače až do pohonné jednotky. Dbejte proto zvýšenou kontrolou na plynulou průchodnost zpracovávaných surovin skrz mlecí destičku a při jejím snížení vždy spotřebič ihned vypněte, mlýnek na maso rozeberte a proveďte řádné vyčištění všech součástí (obr. 5).



**Tipy**

- Pokud dojde k zablokování spotřebiče, tak jej nejdříve vypněte (**vyčkejte cca 30 sek.**) a poté použijte funkci zpětného chodu (tlačítko **A3**) pro uvolnění surovin.

**B) Výroba uzenin (klobásy, párky apod.)**

Dle obrázku 2 sestavte dílce **B0**, **B1**, **B8**, **B9**, **B10**, **B11** a **B12**. Nejdříve umelte maso (viz odstavec A). Namleté maso ochuťte, promíchejte a poté vložte na násypku **B12**. Pro jemné zatlačení masa do mlýnku použijte pýchovadlo **B11**. Střívko na plnění nejdříve nechte máčet v teplé vodě (cca 10 min), aby se zlepšila jeho elasticita. Poté ho nasuňte jako „harmoniku“ na výstupní otvor **B9**. Na konci střívka nechte volných 5 cm a poté jej zavažte nebo zašpejlujte. Do plnicího otvoru vkládejte připravenou směs a pýchovadlem **B11** lehce stlačujte. Při plnění postupujte dle zvoleného druhu uzeniny (např. **jitrnice, klobásy, špekáčky** atd.).

**Tipy**

- Plnění doporučujeme provádět dvěma osobám najednou, tzn. jeden vkládá směs a druhý přidržuje střívko na nástavci **B9**. Střívka plňte tak, aby se dovnitř nedostal vzduch.
- V případě, že dojde k ucpání výstupního otvoru nástavce na výrobu uzenin **B9**, je nutné pohonnou jednotku vypnout, nástavec demontovat a pročistit.

**2) Nástavec na krájení/strouhání zeleniny a ovoce****Bezpečnostní upozornění a doporučení**

- Nikdy netlačte strouhanou/krájenou zeleninu nebo ovoce prsty! Posunování potravin v plnicím otvoru provádějte vždy pýchovadlem, které posunujte pomalu a bez velkého tlaku směrem dolů.
- Struhadla nikdy nepoužívejte na zpracování tvrdých surovin, například ledových kostek, kávových / obilných / kukuřičných zrn, koření a pod.
- V případě, že dojde k ucpání strouhacího nástavce, je nutné pohonnou jednotku vypnout, demontovat tělo nástavce a pročistit jej.

**Sestavení**

Nástavec sestavte a připojte k hlavě pohonné jednotky podle obrázku 3 a 4. Pro demontáž a odejmutí z hlavy pohonné jednotky postupujte opačným způsobem. Při odnímání nástavce je nutné nejprve stisknout uvolňovací tlačítko **A6**.

**Poznámka**

Při vyjímání struhadel je nutné nejdříve s nimi pootočit a poté vyháknout z háčků.

**Příprava potravin**

Příslušenství lze použít k sekání, krouhání, strouhání a škrabání téměř všech druhů ovoce a zeleniny. Krouhací - strouhací struhadla použijte ke zpracování ovoce, zeleniny, sýra a potravin podobné struktury. Trhací struhadlo použijte ke zpracování tvrdých sýrů, brambor a zhotovení strouhanky.

**Použití**

Pod ústí nástavce na strouhání vložte vhodnou nádobu. Nakrájejte zeleninu na kousky, které jsou vhodné pro vložení do plnicího otvoru nástavce na strouhání. Vložte kousky do nástavce a opatrně přitlačte pýchovadlem. Zpracované potraviny vychází ven výstupním otvorem do připravené nádoby.

### Tipy

- Po použití zbude vždy na struhadle nebo v potravinách určité množství surovin. To je naprosto normální a není důvodem k reklamaci.
- Citrusové plody zbavte nejprve kůry.
- Pokud sekáte tvrdé syry nebo čokoládu, pracujte krátce. Suroviny se totiž sekáním nadměrně ohřejí, začnou měknout a mohou hrdkovatět.
- Zelí před krouháním nejdříve nakrájejte na špalíky a odstraňte košťál.

### 3) Nástavec na lisování bobuloviny, ovoce a zeleninu

#### Bezpečnostní upozornění a doporučení

- Při sestavování lisu dbejte zvýšené opatrnosti, aby nedošlo k poškození sítka.
- **Před lisováním zkontrolujte, zda je spirálový podavač správně upevněn.**
- Lis nepoužívejte, pokud je sítko poškozeno, pokud má viditelné praskliny nebo trhliny nebo pokud je protrženo.
- Lis je určen pro zpracování téměř všech druhů bobulovitého/citrusového ovoce a zeleniny.
- **Nezaměňujte si funkci lisu na ovoce a zeleninu s odstředivým odšťavňovačem.** Odstředivý systém poskytuje převážně výslednou šťávu čistou, přičemž lisováním je produkována šťáva s určitým množstvím dužiny. V některých případech může mít šťáva až konzistenci pyré.
- Ovoce nebo zeleninu pečlivě omyjte.
- Vhodné ke zpracování jsou rybíz, hroznové víno, rajčata, kiwi, maliny, ostružiny, borůvky, brusinky, jahody atd.
- Nedoporučujeme lisování jablek a hrušek, jelikož může docházet k ucpávání sítka a výsledná šťáva bude mít konzistenci pyré.
- Nedoporučujeme zpracování okurek, řepy a kořenové zeleniny.
- Při lisování rybízů, ostružin, hroznů a podobných plodů se zrníčky a peckami **NIKDY nezpracovávejte vylisovanou dužinu (odpad) podruhé!** Můžete tak způsobit poškození sítka.
- Doporučujeme lisovat čerstvé a zralé ovoce a zeleninu - získáte tím více šťávy.
- Nelisujte zmrazené ovoce nebo zeleninu a ovoce příliš tvrdé (např. ředkev, brambory, ananas, mango) nebo kořenovou zeleninu (např. mrkev, celer, křen, řepu, petržel atd.)!. Před zpracováním je nechte rozmrazit.
- Odstraňte stopky (**třapiny u hroznů**) a natě.
- Při lisování šťávy z rybízu, ponechte nejlépe celé trsy.
- Odstraňte pecky (např. **u švestek, broskví, meruněk, blumek, třešní atd.**).
- Odstraňte případnou silnou slupku.
- Citrusové plody (např. **pomeranč, grapefruit, citron**) olupejte a odstraňte bílou dužinu i **jadérka**, jinak může mít šťáva nahořklou chuť.
- Pokud se dužnina ze zpracovávaných citrusů začne nadměrně hromadit na sítu, spotřebič vypněte a síto vyčistěte (např. pod tekoucí vodou).
- **Po zpracování cca 2 kg surovin (u rybízu cca 1,5 kg) VŽDY práci přerušte a zkontrolujte, zda není sítko ucpané. Jestliže je, vyčistěte jej.**
- Zelenina/ovoce nakrájené na menší kousky zajistí lepší funkci lisu. Při zpracování rajčat je nakrájejte na měsíčky o maximální šířce max. 1,5 cm. Rajčata mají tuhou slupku a při zpracovávání širších plátků může docházet k zablokování spirálového podavače těmito slupkami a tím by se stal lis nefunkční.

## Bezpečnostní upozornění a doporučení

- Pokud se vytékání šťávy z výlevky lisu sníží nebo zcela přestane, vždy **IHNED** robot vypněte, demontujte lis, rozložte ho a celý řádně vyčistěte. Rybíz obsahuje malá zrníčka, která dokáží velmi snížit průchodnost šťávy skrz sítko.
  - Vylisovaná dužina nezačne vystupovat výstupním otvorem lisu ihned, ale až po chvíli - to je normální.
  - Když je lis přeplněný nebo když jsou potraviny stlačovány příliš silně, dojde k ucpání sítka.
- Sítko-hrubé **D2** (otvory 1 mm, barva bílá) - je určeno pro zpracování všech druhů bobulovitého i citrusového ovoce a zeleniny, jenž **obsahují** zrníčka nebo jádérka (např. rybíz, ostružiny, hrozny).
  - Sítko-jemné **D11** (otvory 0,6 mm, barva černá) - je určeno pro zpracování všech druhů bobulovitého i citrusového ovoce a zeleniny, jenž **neobsahují** zrníčka nebo jádérka.

U obou sítok je možné zpracovávat již vylisovanou dužinu druhým průchodem, pokud obsahuje stále příliš šťávy. Před tímto zpracováním povolte zajišťovací šroubek, odejměte kryt lisu, sítko očistěte z vnější strany vhodným nástrojem (např. plastovou stěrkou).

**Hmatem prstů zkontrolujte, zda otvory sítka nejsou ucpány zrníčky/jádérky.**

Pokud ano, lis odejměte, celý vyčistěte, následně sestavte a pokračujte ve zpracování surovin.

### POZOR

Při lisování rybízu, ostružin, hroznů a podobných plodů se zrníčky a jádérky **NIKDY nezpracovávají vylisovanou dužinu (odpad) podruhé!** Můžete tak způsobit poškození sítka.

## Sestavení

Lis sestavujte na pohonné jednotce podle obr. 4. Nejprve nainstalujte tělo mlýnku na maso **D0** a do něj vložte spirálový podavač **D1**. Podavač zatlačte dokud nezacvakne, což signalizuje správné zajištění. Na spirálový podavač vložte zvolené sítko **D2** nebo **D11** a poté matici **D3**, kterou dotáhněte. U krytu vyšroubujte zajišťovací šroubek **D10**, aby nevyčínal a kryt bylo možné nasunout na sítko. Kryt na sítko upevněte. Po řádném sestavení lehce dotáhněte šroubek na krytu **D4**. Pro demontáž postupujte opačným způsobem.

## Použití

Ovoce si předem nakrájejte na kousky, které se vejdou do vstupního otvoru násypky. Pod lis umístěte buď nerezovou mísu, nebo jinou vhodnou nádobu, do které budete zachytávat vylisovanou dužinu. Pod výlevku umístěte vhodnou nádobu na šťávu.

Suroviny vkládejte do plnicího otvoru postupně, aby se zamezilo naplnění hrdla těla lisu až po horní okraj. Pěchovadlo je určeno k plynulému posouvání surovin do prostoru spirálového podavače. Používejte ho po každém vložení jednotlivých kousků surovin do plnicího otvoru, nikoliv k zatlačení zcela naplněného hrdla surovinami až po horní okraj. Pohledem do plnicího otvoru po vyjmutí pěchovadla vizuálně kontrolujte stav a průchodnost spirálového podavače.

Pokud se při zpracovávání hrdlo těla mlýnku nadměrně plní šťávou, robot vypněte, následně demontujte lis, vyčistěte spirálový podavač a sítko. Vylisovaná šťáva odtéká žlábkem do připravené nádoby a odpad (dužnina) vychází ven výstupním otvorem krytu **D4**.

Po ukončení zpracování pohonnou jednotku vypněte.

**Pokud je potřeba vyčistit sítko nebo spirálový podavač, vždy odejměte z pohonné jednotky celý lis a následně ho kompletně rozložte.** Povolením matice ve stavu, kdy je ve spirálovém podavači nahromaděná surovina, by totiž mohlo dojít k průchodu malých částí do prostoru těsnění a po opětovném složení by již nezajišťovalo správnou těsnicí funkci. Následně by při pokračování v lisování surovin mohlo dojít k průniku šťávy do zadní části lisu.

### Tipy

- Pro získání více šťávy, stlačujte měkké potraviny pomalu.
- Po vložení posledního kousku nechte lis pracovat, dokud z odtoku nepřestane kapat šťáva.
- Pro zachování co nejvíce vitamínů, spotřebujte získanou šťávu co nejdříve.
- V případě, že šťávu potřebujete uchovat několik hodin, vložte ji do ledničky. Šťáva se uchová lépe, když do ní přidáte pár kapek citrónové šťávy.
- Šťáva může obsahovat části dužiny a malá semínka, která mohou projít otvory v sítku.
- Šťávu pro děti naředte stejným množstvím vody.
- Vylisovanou dužinu můžete použít k dalšímu zpracování v kuchyni (např. **pro přípravu polévek, omáček, marmelád, dezertů, koláčů** atd.).

## IV. TABULKA POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

Následující tipy zpracování považujte za příklady a za inspiraci. Jejich účelem není poskytnout úplný návod, ale ukázat možnosti různého zpracování potravin. Množství zpracovávaných potravin volte tak, aby nedošlo k překročení maximálního obsahu nádob. Větší množství zpracovávaných potravin je nutné rozdělit na několik dávek a průběžně kontrolovat obsah nádoby.

Příslušenství	Potravina	Max.množství	Čas (min)	Příprava (mm)
Mlýnek na maso <b>B</b>	Hovězí	2 500 g	5	30 x 30 x 30
	Vepřové	2 500 g	5	
<b>C1</b>	Sýr	500 g	1	-
<b>C2</b>	Mrkev	1000 g	1	-
<b>C3</b>	Brambory	1 000 g	1	1 / 2
<b>C4</b>	Okurka	5 ks	1	-
Lis na ovoce <b>D</b>	Rybíz	1 500 g	2	-
	Hroznové víno	2 000 g	2	-
	Pomeranč	2 000 g	2	plátky
	Rajče	2 000 g	2	měsíčky max 1,5 cm

## V. ÚDRŽBA

**Nepoužívejte drsné a agresivní čisticí prostředky!** Čištění pohonné jednotky a unašeče provádějte pouze vlhkým hadříkem s přidavkem saponátu. Ostatní příslušenství ihned o použití umyjte v horké vodě s přidavkem saponátu. Při čištění nože/struhadel pracujte velmi opatrně! Dbejte na to, aby řezné hrany nože/struhadel nepřišly do styku s tvrdými předměty, které je otupují a tím snižují jejich účinnost. Po umytí a osušení dílů doporučujeme natřít nůž a destičky stolním olejem.

**Pro čištění kovových dílů nepoužívejte myčku na nádobí**, protože čisticí prostředky mohou způsobit jejich ztmavnutí či rezivění. Sítko **D2**, **D11** můžete snadno vyčistit pomocí kartáčku. Sítko čistěte opatrně, abyste ho nepoškodili. Dbejte na to, aby dosedací plochy a těsnicí prvky byly čisté a funkční. Některé přísady mohou určitým způsobem příslušenství zbarvit. To však nemá na funkci spotřebiče žádný vliv a toto zbarvení obvykle za určitou dobu samo zmizí. Výlisky z plastu nikdy nesušte nad zdrojem tepla (např. **kamna, el./plynový sporák**). Spotřebič skladujte řádně očištěný na suchém, bezprašném místě mimo dosah dětí a nesvéprávných osob.

### Postup pro výměnu těsnění (obr. 1)

Vyjměte spirálový podavač **D1**. Pomocí vhodného nástroje (např. šroubováku) uvolněte šroub. Vyjměte ozubené kolo **D7** ze spirálového podavače. Pokud je těsnění **D8** opotřebované nebo poškozené nahradte je novým (shodného typu). Při montáži postupujte opačným způsobem. Sítko vyměňte, pokud jsou opotřebovaná nebo poškozená. Náhradní sítko (ETA002800621 – hrubé, ETA002800625 – jemné) zakoupíte v síti prodejen ETA–elektro.

**Změna technické specifikace a obsahu případného příslušenství dle modelu výrobku vyhrazena výrobcem.**

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

## VI. EKOLOGIE



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

## VII. TECHNICKÁ DATA

Napětí (V) / Příkon (W)	uvedeno na typovém štítku výrobku
Hmotnost (kg)	cca 3
Spotřebič třídy ochrany	II.
Rozměry cca (DxHxV) (mm)	210 x 250 x 150
Příkon ve vypnutém stavu je 0,00 W.	
Hlučnost: Deklarovaná hladina akustického výkonu je 82 dB(A) re 1pW	

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

*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, kočárcích nebo dětských ohrádkách. PE sáček odkládejte mimo dosah dětí. Sáček není na hraní.*

Symbol  znamená UPOZORNĚNÍ.



**UPOZORNĚNÍ:** dodržte směr zakládání součástí (tj. řezací čepele, sítko a struhadel)! Při čištění řezací čepele a struhadel pracujte velmi opatrně!

## NÁVOD NA OBSLUHU

Vážení zákazníci, ďakujeme Vám za zakúpenie nášho produktu. Tento návod spolu so záručným listom, dokladom o predaji a podľa možnosti aj s obalom a vnútorným vybavením obalu dobre uschovajte.

## I. BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA



- Inštrukcie v návode považujte za súčasť spotrebiča a postúpte ich akémukoľvek ďalšiemu používateľovi spotrebiča.
- Skontrolujte, či údaj na typovom štítku zodpovedá napätiu vo vašej elektrickej zásuvke.
- **Vidlicu napájacieho prívodu nezasúvajte do elektrickej zásuvky a nevyťahujte z elektrickej zásuvky mokrymi 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.
- Tento spotrebič môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie a osoby so zníženými fyzickými alebo mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ sú pod dozorom alebo boli poučené o používanie tohto spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumie prípadným nebezpečenstvom. Deti si so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a údržbu vykonávanú užívateľom nesmú vykonávať deti bez dozoru. Deti mladšie ako 8 rokov sa musia držať mimo dosah spotrebiča a jeho prívodu.
- 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.
- Pri manipulácii s príslušenstvom (nôž, strúhadla) postupujte opatrne (najmä pri vyberaní z nadstavca a počas čistenia), je veľmi ostré!

- 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 zaneste spotrebič do odborného servisu na preverenie jeho bezpečnosti a správnej funkčnosti.
- Ak je spotrebič v činnosti, zabráňte v kontakte s ním domácim zvieratám, rastlinám a hmyzu.
- **Spotrebič a unášač nikdy neponárajte do vody ani neumývajte pod prúdom vody!**
- **Po skončení práce a pred každou údržbou spotrebič vždy vypnite a odpojte od elektrickej siete vyťahnutím 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.).
- Dlhé vlasy, voľný odev alebo doplnky a šperky môžu byť zachytené rotujúcimi časťami. **Dbajte na to, aby sa Vaše vlasy, odev a doplnky nedostali do nebezpečnej blízkosti rotujúcich častí!**
- Príslušenstvo neodnímajte za chodu z pohonnej jednotky.
- Než odoberiete príslušenstvo z pohonnej jednotky nechajte rotujúce časti celkom zastať.
- Spotrebič nezapínajte bez vložených surovín!
- 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 tlčík.
- Suroviny pritláčajte vtlačadlom zľahka, aby nedošlo k nakloneniu alebo prevrhnutiu spotrebiča.
- Neprekračujte maximálny čas nepretržitého chodu spotrebiča, ktorá je 5 minút. Potom podržte pauzu min. 7 minút potrebnú na ochladenie pohonnej jednotky.
- Spotrebič je vybavený bezpečnostnou poistkou, ktorá preruší prívod prúdu v prípade preťaženia motora. Ak k tomu dôjde, spotrebič odpojte od el. siete a nechajte ho vychladnúť (asi 1 hod.).
- Nespracúvajte zmrazené potraviny alebo zeleninu.
- 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.
- Spotrebič používajte iba s príslušenstvom určeným pre tento typ. Použitie iného príslušenstva môže predstavovať nebezpečenstvo pre obsluhu.
- 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 (obr. 1)

### A – Hlavná jednotka

- A1 – Hriadeľ motora
- A2 – Tlačidlo ZAP./VYP. (ⓘ)
- A3 – Tlačidlo SPÄTNÝ CHOD (↺)

- A4 – Kontrolné svetlo
- A5 – Tlačidlo RESET
- A6 – Uvoľňovacie tlačidlo (🔒)
- A7 – Napájací kábel

### B – Mlynček na mäso

- B0 – Telo mlynčeka na mäso (=D0)
- B1 – Špirálový podávač
- B2 – Rezná čepeľ
- B3 – Mlecia doštička pre veľmi jemné mletie
- B4 – Mlecia doštička pre stredné mletie
- B5 – Mlecia doštička pre hrubé mletie
- B6 – Mlecia doštička pre hrubé mletie
- B7 – Mlecia doštička pre veľmi hrubé mletie

- B8 – Matica
- B9 – Nadstavec na výrobu údenín
- B10 – Separátor
- B11 – Vtláčadlo (=D5)
- B12 – Násypka (=D6)
- B13 – Kryt

### C – Nadstavec na strúhanie

- C0 – Telo nástavca
- C1 – Strúhadlo na hrubé strúhanie
- C2 – Strúhadlo na jemné strúhanie

- C3 – Trhacie strúhadlo
- C4 – Strúhadlo na krájanie plátkov
- C5 – Vtláčadlo

### D – Nadstavec na lisovanie

- D0 – Telo mlynčeka na mäso (=B0)
- D1 – Špirálový podávač
- D2 – Sitko (hrubé, farba biela)
- D3 – Matica
- D4 – Kryt / výlevka
- D5 – Vtláčadlo (=B11)

- D6 – Násypka (=B12)
- D7 – Ozubené koleso
- D8 – Tesnenie
- D9 – Prítlačná doska
- D10 – zaisťovacie skrutky
- D11 – Sitko (jemné, farba čierna)

## III. PRÍPRAVA A POUŽITIE

Najprv odstráňte všetok obalový materiál, vyberte mlynček a všetko príslušenstvo. Potom z mlynčeka aj príslušenstva odstráňte všetky prípadné adhézne fólie, samolepky alebo papier. Pred prvým použitím umyte časti, ktoré prídu do styku s potravinami, v teplej vode s prídavkom saponátu, dôkladne opláchnite čistou vodou a utrite do sucha, prípadne nechajte oschnúť.

Postavte zostavený mlynček s vybraným príslušenstvom na rovnú, stabilnú, hladkú a čistú pracovnú plochu. Ponechajte voľný priestor pre riadnu ventiláciu. Otvory v spotrebiči zaisťujú prúdenie vzduchu pri ventilácii a nesmú sa zakrývať ani inak blokovať. Nesmú sa snímať nožičky. El. zásuvka musí byť dobre prístupná, aby bolo možné spotrebič v prípade nebezpečenstva ľahko odpojiť.

### Ovládanie

Pred zapnutím zasuňte vidlicu napájacieho kábla **A7** do el. zásuvky (rozsvieti sa kontrolné svetlo **A4**, ktoré signalizuje pripojenie k el. sieti). Zapnutie/vypnutie mlynčeka vykonáte stlačením tlačidla **A2** (ⓘ). Ak chcete použiť spätný chod, najskôr mlynček vypnite tlačidlom **A2** a potom stlačte a držte tlačidlo **A3** (↺). Po ukončení spracovaní spotrebič vypnite stlačením tlačidla **A2**.

### Poistka proti preťaženiu

Samočinne vypne motor počas prevádzky, ak je aktivovaná ochrana proti preťaženiu. Možné príčiny môžu byť súčasne spracovávanie väčšieho množstva potravín alebo zablokovanie kosťami. Ak nastane táto situácia, postupujte takto:

- Odpojte napájací kábel **A7** od zdroja napájania a nechajte spotrebič vychladnúť približne 60 minút.
- Zástrčku napájacieho kábla **A7** zasuňte do elektrickej zásuvky
- Spotrebič vypnite stlačením tlačidla **A2**.
- Nadvihnite spotrebič a stlačte na dolnej strane spotrebiča tlačidlo **A5** RESET
- Spotrebič znovu zapnite stlačením tlačidla **A2**.

Ak sa ochrana proti preťaženiu aktivuje príliš často, keď je pohonná jednotka v prevádzke, obráťte sa na odborný servis!

### 1) Mlynček na mäso

#### Bezpečnostné upozornenia a odporúčania

- Odporúčame občas prácu prerušiť, spotrebič vypnúť a odstrániť prípadné potraviny, ktoré sa nalepili (prípadne upchali) na príslušenstvo.
- Nenechávajte mlynček v chode, ak je násypka prázdna.
- Nemeňte zmrazené mäso!

### Zostavenie

Mlynček na mäso v závislosti na zvolenom použití (mletie mäsa, výroba údenín / krájanie / strúhanie alebo lisovanie) zostavte a pripojte k pohonnej jednotky podľa obrázku 4. Pre demontáž a odobratie z pohonnej jednotky postupujte opačným spôsobom. Pri odímaní nastavca je nutné najprv stlačiť uvoľňovacie tlačidlo **A6** (🔓).

### A) Mletie mäsa

Umožňuje zomletie všetkých druhov mäsa zbavených kostí, šliach a kože. Podľa obrázku 2 zostavte dielce **B0**, **B1**, **B2**, **B3/4/5/6/7**, **B8**, **B11**, **B12** a **B13**. Použitím mlecích doštičiek (**B3**, **B4**, **B5**, **B6**, **B7**) s rôznymi otvormi môžete zvoliť rôznu hrubosť mletia mäsa. Mäso si vopred nakrájajte na kocky cca. 2 x 2 x 2 cm. Pod mlynček na mäso umiestnite misu, do ktorej budete zachytávať zomleté mäso. Jednotlivé kúsky mäsa vkladajte do plniaceho otvoru násypky tak, aby ich špirálový podávač **B1** stačil poberať a vtláčadlom **B11** ho ľahko stláčajte. Pri tomto spôsobe spracovania nedochádza k preťažovaniu pohonnej jednotky.

### Tipy

- V priebehu spracovania mäsa pravidelne kontrolujte priechodnosť otvorov mlecej doštičky. Ak pri mletí mäsa s rôznou konzistenciou (napr. bôčik, pečeň) dôjde k upchatiu otvorov doštičky, môžu šťavy pretiecť okolo hriadeľa závitovkového podávača až do pohonnej jednotky spotrebiča. Dbajte preto na zvýšenú kontrolou na plynulosť priechodnosť spracovávaných surovín skrz mlecíu doštičku a pri jej znížení vždy spotrebič ihneď vypnite, mlynček na mäso rozoberte a vykonajte riadne vyčistenie všetkých súčastí (obr. 5).
- Pokiaľ dôjde k zablokovaniu spotrebiča, tak ho najskôr vypnite (**odporúčame chvíľku počkať asi 30 sek.**) a potom použijete funkciu spätného chodu (tlačidlo **A3**) pre uvoľnenie surovín.

### **B) Výroba údenín (klobásy, párky a pod.)**

Podľa obrázku 2 zostavte dielce **B0**, **B1**, **B6**, **B9**, **B10**, **B11** a **B12**. Najskôr pomel'te mäso (podľa odstavca A). Namleté mäso ochuťte, premiešajte a potom vložte na násypku **B12**. Pre jemné zatlačenie mäsa do mlynčeka použijte vtláčadlo **B11**. Črievko na plnenie najskôr nechajte máčať v teplej vode (cca 10 min), aby sa zlepšila jeho elasticnosť. Potom ho nasuňte ako „harmoniku“ na výstupný otvor **B9**. Na konci črievka nechajte voľných 5 cm a potom ho zaviažte. Do plniaceho otvoru vkladajte pripravenú zmes a vtláčadlom **B11** zľahka stláčajte. Pri plnení postupujte podľa zvoleného druhu údeniny (napr. **jaternice**, **klobásy**, **špekáčiky** atď.).

### Tipy

- Plnenie odporúčame vykonávať dvom osobám naraz, tzn. jeden vkladá zmes a druhý pridružuje črievko na nastavci **B9**. Črievka plňte tak, aby sa dovnútra nedostal vzduch.
- V prípade, že dôjde k upchatiu výstupného otvoru nástavca na výrobu údenín **B9**, je nutné pohonnú jednotku vypnúť, nástavec demontovať a prečistiť.

## 2) Nadstavec pre krájanie/strúhanie zeleniny a ovocia

### Bezpečnostné upozornenia a odporúčania

- Nikdy netlačte strúhanú / krájanú zeleninu alebo ovocie prstami! Posúvanie potravín v plniacom otvore vykonávajte vždy vtláčadlom, ktoré posúvajte pomaly a bez veľkého tlaku smerom nadol.
- Strúhadlá nikdy nepoužívajte na spracovanie tvrdých surovín, napríklad ľadových kociek, kávových / obilných / kukuričných zŕn, korenia a pod.
- V prípade, že dôjde k upchatiu strúhacieho nástavce, je nutné pohonnú jednotku vypnúť, demontovať telo nástavca a prečistiť ho.

### Zostavenie

Nadstavec zostavte a pripojte k hlave pohonnej jednotky podľa obrázku 3 a 4. Na demontáž a odobratie z hlavy pohonnej jednotky postupujte opačným spôsobom. Pri odnímaní nadstavca je nutné najprv stlačiť uvoľňovacie tlačidlo **A6**.

### Poznámka

Pri vyberaní strúhadiel je nutné najskôr s nimi pootočiť a potom vytiahnuť z háčikov.

### Príprava potravín

Príslušenstvo možno použiť na sekanie, krájanie, strúhanie a škrabanie takmer všetkých druhov ovocia a zeleniny. Strúhanie - strúhacie strúhadlo použijte na spracovanie ovocia, zeleniny, syra a potravín podobnej štruktúry.

Trhacie strúhadlo použite na spracovanie tvrdých syrov, zemiakov a zhotovenie strúhanky.

### **Použitie**

Pod ústie nastavca na strúhanie vložte vhodnú nádobu. Nakrájajte zeleninu na kúsky, ktoré sú vhodné pre vloženie do plniaceho otvoru nastavca na strúhanie. Vložte kúsky do nastavca a opatrne pritlačte vtláčadlom. Spracovaná potravina vychádza von výstupným otvorom do pripravenej nádoby.

### **Tipy**

- Po použití zostane vždy na strúhadle alebo v potravinách určité množstvo surovín. To je úplne normálne a nie je dôvodom na reklamáciu.
- Citrusové plody zbavte najprv kôry.
- Ak sekáte tvrdé syry alebo čokoládu, pracujte krátko. Suroviny sa totiž sekaním nadmerne ohrejú, začnú mäknúť a môžu zhrudkovatieť.
- Kapustu pred strúhaním najskôr nakrájajte na klátky a odstráňte hlúbik.

## **3) Nadstavec pre lisovanie zeleniny a ovocia**

### **Bezpečnostné upozornenia a odporúčania**

- Pri zostavovaní lisu dbajte na zvýšenú opatnosť, aby nedošlo k poškodeniu sitka.
- **Pred lisovaním skontrolujte, či je špirálový podávač správne upevnený.**
- Lis nepoužívajte, ak je sitko poškodené, ak má viditeľné praskliny alebo trhliny alebo ak je prelomené.
- Lis je určený pre spracovanie takmer všetkých druhov bobuľovitého / citrusového ovocia a zeleniny.
- **Nezamieňajte si funkciu lisu na ovocie a zeleninu s odstredivým odšťavovačom.** Odstredivý systém poskytuje prevažne výslednú šťavu čistú, pričom lisovaním je produkovaná šťava s určitým množstvom dužiny. V niektorých prípadoch môže mať šťava až konzistenciu pyré.
- Ovocie alebo zeleninu dôkladne umyte.
- Vhodné na spracovanie sú ríbezle, hroznové víno, paradajky, kivi, maliny, černice, čučoriedky, brusnice, jahody atď.
- Neodporúčame lisovanie jablák a hrušiek, pretože môže dochádzať k upchávaniu sitka a výsledná šťava bude mať konzistenciu pyré.
- Neodporúčame spracovanie uhoriek, repy a koreňové zeleniny.
- Vždy používajte čerstvé a zrelé ovocie a zeleninu - získate tým viac šťavy.
- Nelisujte zmrazené ovocie, zeleninu a ovocie príliš tvrdé (napr. reďkovka, zemiaky, ananás, mango) alebo koreňovú zeleninu (napr. mrkva, zeler, chren, repa, petržlen atď.)! Pred spracovaním ich nechajte rozmraziť.
- Odstráňte stopky (**pevné časti strapcov u hrozna**) a vňate.
- Pri lisovaní šťavy z ríbezlí, ponechajte najlepšie celé strapce.
- Odstráňte kôstky (napr. **u sliviek, broskýň, marhúl, čerešní** atď.).
- Odstráňte prípadnú silnú šupku.
- Citrusové plody (napr. **pomaranč, grapefruit, citrón**) olúpte a odstráňte bielu dužinu aj jadierka, inak môže mať šťava horkastú chuť.
- Ak sa dužina začne nadmerne hromadiť napríklad na situ alebo veku, spotrebič vypnite a príslušenstvo očistite.

### Bezpečnostné upozornenia a odporúčania

- Pri spracovaní paradajok ich nakrájajte na mesiačky o maximálnej šírke max. 1,5 cm. Paradajky majú tuhú šupku a pri spracovávaní širších plátkov môže dochádzať k zablokovaniu špirálového podávača týmito šupkami a tým by sa stal lis nefunkčný.
  - **Po spracovaní cca 2 kg surovín (ríbezlí asi 1,5 kg) VŽDY prácu prerušte a skontrolujte, či nie je sitko upchaté. Ak je, vyčistite ho.**
  - Ak sa vytekanie šťavy z výlevky lisu zníži alebo úplne prestane, vždy IHNEĎ robot vypnite, demontujte lis, rozložte ho a celý riadne vyčistite. Ríbezle obsahuje malé zrníčka, ktoré dokážu veľmi znížiť priechodnosť šťavy skrz sitko.
  - Vylisovaná dužina nezačne vystupovať výstupným otvorom lisu ihneď, ale až po chvíli - to je normálne.
  - Keď je lis preplnený alebo keď sú potraviny stláčané príliš silno, dôjde k upchatiu sitka.
- Sitko—hrubé **D2** (otvory 1 mm, farba biela) — je určené na spracovanie všetkých druhov bobuľovitého aj citrusového ovocia a zeleniny, ktoré **obsahujú** zrníčka alebo jadierka (napr. ríbezle, černice, hrozno).
  - Sitko—jemné **D11** (otvory 0,6 mm, farba čierna) — je určené na spracovanie všetkých druhov bobuľovitého aj citrusového ovocia a zeleniny, ktoré **neobsahujú** zrníčka alebo jadierka.

Pri oboch sitkách je možné spracovávať už vylisovanú dužinu druhým priechodom, ak obsahuje stále príliš šťavy. Pred týmto spracovaním povoľte zaistovacu skrutku **D10**, odoberte kryt lisu **D4**, sitko očistite z vonkajšej strany vhodným nástrojom (napr. plastovou stierkou). **Hmatom prstov skontrolujte, či otvory sitka nie sú upchaté zrníčkami / jadierkami.** Ak áno, lis odoberte, celý vyčistite, následne zostavte a pokračujte v spracovávaní surovín.

### POZOR

Pri lisovaní ríbezlí, černíc, hrozna a podobných plodov so zrníčkami / semenkami a kôstkami **NIKDY nespracovávajúte vylisovanú dužinu (odpad) druhýkrát!** Môžete spôsobiť poškodenie sitka.

### Zostavenie

Lis zostavujte na pohonnej jednotke podľa obr. 4. Najprv nainštalujte telo mlynčeka na mäso **D0** a do neho vložte špirálový podávač **D1**. Podávač zatlačte až zapadne, čo signalizuje správne zaistenie. Na špirálový podávač vložte zvolenú sitko **D2** alebo **D11** a maticu **D3**, ktorú dotiahnite. U krytu vyskrutkujte zaistovacu skrutku **D10**, aby nevyčnieval a na kryt bolo možné nasunúť sitko. Kryt na sitko upevnite. Po riadnom zostavení ľahko dotiahnite skrutku na kryte **D4**. Pre demontáž postupujte opačným spôsobom.

### Použitie

Ovocie si vopred nakrájajte na kúsky, ktoré sa zmestia do vstupného otvoru násypky. Pod lis umiestnite buď nerezovou misu alebo inú vhodnú nádobu, do ktorej budete zachytávať vylisovanú dužinu. Pod výlevku umiestnite vhodnú nádobu na šťavu. Suroviny vkladajte do plniaceho otvoru postupne, aby sa zamedzilo naplneniu hrdla tela lisu až po horný okraj. Vtláčadlo je určené k plynulému posúvaniu surovín do priestoru špirálového podávača.

Používajte ho po každom vložení jednotlivých kúskov surovín do plniaceho otvoru, nie k zatlačeniu úplne naplneného hrdla surovinami až po horný okraj. Pohľadom do plniaceho otvoru po vybratí vtláčadla vizuálne kontrolujte stav a priechodnosť špirálového podávača.

Ak sa pri spracovávaní hrdlo tela mlynčeku nadmerne plní šťavou, robot vypnite, následne demontujte lis, vyčistite špirálový podávač a sitko. Vylisovaná šťava oteká žliabkom do pripravenej nádoby a odpad (dužina) vychádza von výstupným otvorom krytu **D4**. Po ukončení spracovania vypnite pohonnú jednotku.

Ak je potrebné vyčistiť sitko alebo špirálový podávač, vždy odoberte z pohonnej jednotky celý lis a následne ho kompletne rozložte. Povolením matice v stave, kedy je vo špirálovom podávači nahromadená surovina, by totiž mohlo dôjsť k priechodu malých častí do priestoru tesnenia a po opätovnom zložení by sa už nezaručovala správna tesniaca funkcia. Následne by pri pokračovaní v lisovaní surovín mohlo dôjsť k prieniku šťavy do zadnej časti lisu. Odporúčame spracovávať na rýchlostnom stupni **MAX**.

### Tipy

- Pre získanie viac šťavy, stláčajte mäkké potraviny pomaly.
- Po vložení posledného kúsku nechajte lis pracovať, kým z odtoku neprestane kvapkať šťava.
- Pre zachovanie čo najviac vitamínov, spotrebujte získanú šťavu čo najskôr.
- V prípade, že šťavu potrebujete uchovať niekoľko hodín, vložte ju do chladničky. Šťava sa uchová lepšie, keď do nej pridáte pár kvapiek citrónovej šťavy.
- Šťava môže obsahovať časti dužiny a malá semienka, ktoré môžu prejsť otvormi v sitku.
- Šťavu pre deti zriedte rovnakým množstvom vody.
- Vylisovanú dužinu môžete použiť na ďalšie spracovanie v kuchyni (napr. **na prípravu polievok, omáčok, marmelád, dezertov, koláčov** atď.).

## IV. TABUĽKA POUŽITIA PRÍSLUŠENSTVA

Nasledujúce typy spracovania považujte za príklady a za inšpiráciu. Ich účelom nie je poskytnúť úplný návod, ale ukázať možnosti rôzneho spracovania potravín. Množstvo spracovávaných potravín voľte tak, aby nedošlo k prekročeniu maximálneho obsahu nádob. Väčšie množstvo spracovávaných potravín je nutné rozdeliť na niekoľko dávok a príbežne kontrolovať obsah nádoby.

Príslušenstvo	Potravina	Max. množstvo	Čas (min)	Príprava (mm)
Mlynček na mäso <b>B</b>	Hovädzie	2 500 g	5	30 x 30 x 30
	Bravčové	2 500 g	5	
<b>C1</b>	Syr	500 g	1	-
<b>C2</b>	Mrkva	1000 g	1	-
<b>C3</b>	Zemiaky	1 000 g	1	1 / 2
<b>C4</b>	Uhorka	5 ks	1	-
Lis na ovocie <b>D</b>	Ríbezle	1 500 g	2	-
	Hrozno	2 000 g	2	-
	Pomaranče	2 000 g	2	plátky
	Paradajka	2 000 g	2	mesiačky max 1,5 cm

## V. ÚDRŽBA

**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/strúhadel pracujte veľmi opatrne! Dbajte na to, aby rezné hrany noža/strúhadel neprišli do styku s tvrdými predmetmi, ktoré ich otupujú a tým znižujú ich účinnosť. Po umytí a osušení dielov odporúčame natrieť nôž a doštičky stolovým olejom. **Na čistenie kovových dielov nepoužívajte umývačku riadu, pretože čistiace prostriedky môžu spôsobiť ich stmavnutie či zhrdzavenie!** Sitko **D2, D11** môžete ľahko vyčistiť pomocou vhodných kefky. Sitko čistite opatrne, aby ste ho nepoškodili. Dbajte na to, aby dosadacie plochy boli čisté a funkčné. 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). Spotrebič skladujte riadne očistený na suchom, bezprašnom mieste mimo dosahu detí a nesvojprávnych osôb.

### Postup na výmenu tesnenia (obr. 1).

Vyjmite špirálový podávač **D1**. Pomocou vhodného nástroja (napr. skrutkovača uvoľnite skrutku. Vyjmite ozubené koleso **D7** zo špirálového podávača. Ak je tesnenie **D8** opotrebované alebo poškodené nahradte je novým (zhodného typu). Pri montáži postupujte opačným spôsobom.

Sitká vymeňte, ak sú opotrebované alebo poškodené. Náhradné sitka pod objednávacími číslami (ETA002800621 — hrubé, ETA002800625 — jemné) zakúpite v sieti predajní elektro.

**Zmena technickej špecifikácie a obsahu prípadného príslušenstva podľa modelu výrobku je vyhradená výrobcem.**

**Údržbu rozsiahlejšieho charakteru alebo údržbu, ktorá vyžaduje zásah do vnútorných častí spotrebiča, musí vykonať iba špecializovaný servis! Nedodrzaním pokynov výrobcu zaniká právo na záručnú opravu!**

## VI. 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 výrobkov ich odovzdajte na k tomu určených zberných miestach, kde budú prijaté zdarma. Správnou likvidáciou tohto produktu pomôžete zachovať cenné prírodné zdroje a napomáhate prevencii potenciálnych negatívnych dopadov na životné prostredie a ľudské zdravie, čo by mohli byť dôsledky nesprávnej likvidácie odpadov. Ďalšie podrobnosti si vyžiadajte od miestneho úradu alebo najbližšieho zberného miesta. Pri nesprávnej likvidácii tohto druhu odpadu môžu byť v súlade s národnými predpismi udelené pokuty. Ak má byť spotrebič definitívne vyradený z činnosti, odporúča sa po jeho odpojení od elektrickej siete odrezať napájací prívod. Spotrebič tak bude nepoužiteľný.

## VII. TECHNICKÉ ÚDAJE

Napätie (V) / Príkion (W)	uvedené na typovom štítku výrobku
Hmotnosť (kg) asi	3
Spotrebič triedy ochranný	II.
Rozmery (DxHxV), (mm)	210 x 250 x 150
Príkion vo vypnutom stave je 0,00 W	

Deklarovaná hodnota emisie hluku tohto spotrebiča je 82 dB, čo predstavuje hladinu „A“ akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1 pW.


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

*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 deťí. Vrecko nie je na hranie.*

Symbol  znamená UPOZORNENIE.



**UPOZORNENIE:** dodržte smer zakladanie súčastí (tj. rezacie čepele, sitka a stúhadiel)! Pri čistení rezacie čepele a strúhadiel pracujte veľmi opatrne!



Electric Meat Grinder

**eta 6075**

**BESTO**

## INSTRUCTIONS FOR USE

Dear customer, thank you for purchasing our product. 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.
- This appliance may only be used by children aged 8 years or older, and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision. Children younger than 8 years must be kept out of reach of the appliance and its power cord.
- When handling the grater, be very careful, especially when removing it from the container, when emptying the container and while cleaning. The grater is very sharp!
- 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.**
- Do not leave the appliance in operation without supervision and supervise it for the entire time that food is being prepared!
- **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!
- 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.).
- Long hair, loose clothes or accessories and jewellery can get caught by the rotating parts of accessories. **Make sure that your hair, clothes and accessories do not get into dangerous vicinity to the rotating parts!**
- Do not remove accessories when the drive unit is in operation.
- Before removing accessories from the drive unit, allow the rotating parts to stop completely.
- Do not turn on the appliance without any ingredients inside!
- 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.
- Slightly push down the food by the stamper so that the appliance will not tilt or overturn.
- Do not exceed the maximum operation time for the appliance, which is 5 minute. Then allow the driving unit to cool down for at least 7 minutes.
- The appliance is equipped with safety fuse which disconnects current supply in case of engine overloading. If it occurs, unplug the appliance and let the appliance getcooled (1 hour).
- 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 the appliance only with accessories designed for this model. The use of other accessories may present a danger for the user.
- 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 (Fig. 1)

### A – Motor unit

A1 – Shaft

A2 – ON/OFF button (ⓘ)

A3 – REVERSE button (↺)

A4 – Operation light

A5 – RESET button

A6 – Release button (🔒)

A7 – Power cord

### B – Mincer

B0 – Mincer body (=D0)

B1 – Spiral feeder

B2 – Cutting blade

B3 – Extra fine mincing disc

B4 – Fine mincing disc

B5 – Medium mincing disc

B6 – Coarse mincing disc

B7 – Extra coarse mincing disc

B8 – Nut

B9 – Adapter for smoked food

B10 – Separator

B11 – Pusher (=D5)

B12 – Hopper (=D6)

B13 – Cover

### C – Grating attachment

C0 – Attachment body

C1 – Coarse grater

C2 – Fine grater

C3 – Cheese grater

C4 – Thin slicing grater

C5 – Pusher

### D – Citrus fruits press

D0 – Mincer body (=B0)

D1 – Spiral feeder

D2 – Sieve (coarse, color white)

D3 – Nut

D4 – Cover / outlet

D5 – Pusher (=B11)

D6 – Hopper (=B12)

D7 – Cogwheel

D8 – Sealing

D9 – Pressure disc

D10 – Security screw

D11 – Sieve (fine, color black)

### III. PREPARATION AND USE

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

#### Control

Before switching the appliance on, plug the power cord **A7** in the electrical socket (indicator **A4** indicating connection to the mains). Switch the grinder on/off by pressing **A2** button (ⓘ). If you want to use reverse run, first switch the grinder off by **A2** button, and then press and hold **A3** button (↺). After you finish processing, switch off the appliance by pressing **A2** button.

#### Overload protection

If activated, the overload protection switches off the motor during operation automatically. Possible causes: the quantity of processed food too big or blocking by bones. If so, proceed as follows:

- Pull out **A7** cable connector from the power socket and allow the device to cool (approx. 60 minutes).
- Plug **A7** cable connector into the power socket.
- Press **A2** button to switch off the device.
- Lift up the device and press **A5** button (RESET) on the bottom side of the device.
- Press **A2** again to switch on the device.

If the overload protection will be activated too often during operation of the unit, contact the technical service point.

#### 1) Meat Grinder

##### Safety hints and tips

- We recommend interrupting the operation from time to time, switch off the appliance and remove the food stuck on the attachments (or blocking the attachments).
- Never let the mincer running if the hopper is empty!
- Do not mince frozen meat.

#### Assembly

Assemble the mincer according to the intended use (for meat, smoked food, slicing / grating or pressing) and mount it on the main motor unit – see Figure 4. Apply reverse procedure to disassemble the mincer and to remove it from the motor unit. When removing the attachment, you have to push the release button **A6** first (🔒).

#### A) Meat mincing

The mincer can mince any type of meat, which is free of bones, tendons and skin. Choose appropriate accessories as required (**B0**, **B1**, **B2**, **B3/4/5/6/7**, **B8**, **B11**, **B12** and **B13**), follow the procedure indicated in Fig. 2. Mincing coarseness can be adjusted by using different mincing discs (**B3**, **B4**, **B5**, **B6**, **B7**) with various sizes of openings. Cut the meat in advance into cubes of about 2 x 2 x 2 cm. Put bowl under the mincer to catch the minced meat. Put the meat cubes into the hopper so that the spiral feeder **B1** can take them without being blocked, and slightly push the meat down, using the pusher **B11**.

Proceeding like this will prevent the motor unit from becoming overloaded.

#### Tips

- Regularly check if the mincing disc openings are passable during the meat processing. If the disc openings get blocked while mincing meats of various consistency (for example bacon and liver), the juices may flow along the screw feeder shaft inside the motor unit of the mincer. Therefore pay maximum attention to ensure smooth flow of the processed food through the mincing disc. If the flow is blocked, immediately switch off the mincer, disassemble the mincer and clean all components (fig. 5).
- If the appliance is blocked, first switch it off (**we waiting for a while approx 30 sec.**) and then use the reverse run function (**A3 knob**) to release the food.

### **B) Smoked foods (sausages, frankfurters), etc.**

Choose appropriate accessories as required (**B0, B1, B8, B9, B10, B11** and **B12**), follow the procedure indicated in Fig. 2. Put the minced meat into hopper **B12**. Use the pusher **B11** to slightly push the meat inside the mincer. Soak the sausage casings in warm water (for about 10 minutes) to improve their elasticity. Then put it „arranged in folds“ on the outlet piece. Let 5 cm at the end of the casing hang freely, and tie up or skewer it. Put the prepared mixture into the hopper and slightly push it down using the pusher **B11**. Proceed as appropriate for the respective smoked food (for example sausages, short sausages, etc.) or white pudding.

#### Tips

- We recommend two persons for this procedure. One puts the mixture inside, and the other holds the casing in the proper position on the outlet adapter **B9**. When filling the casing, proceed so that no air can get inside.
- If the outlet opening of the smoked food adapter **B9** gets blocked, switch off the motor unit, remove the attachment and clean it.

## 2) Adapter for slicing / grating of vegetables and fruits

#### Safety hints and tips

- Never push down the grated/sliced fruits or vegetables by fingers! Move the food along the feed tube by the pusher, slowly, while pushing down slightly.
- Never use the graters to process hard materials, for example ice cubes, coffee / cereal / corn grains, spices, etc.
- If the appliance is blocked, first switch it off and then use the reverse run function (**A3 button**) to release the food.

### **Assembly**

Assemble the adapter and mount it on the driving unit head according to Figure 3 and 4. Apply reverse procedure to disassemble and remove the adapter from the driving unit head. When or removing the adapter, you have to push the release button **A6** first.

**Note:** When graters are removed, they must be first partially rotated and then unhooked from hooks.

### **Preparing the food**

The attachments can be used for chopping, slicing, grating and scraping of almost any type of fruits or vegetables.

You can use the slicing/chopping grater to process fruits, vegetables, cheese and food of similar structure. The cheese grater is designed for processing hard cheeses, potatoes and making bread crumbs.

### Use

Put a suitable container under the grating adapter outlet. Chop the vegetables into pieces of the size fit for putting them inside the grating adapter feeding tube. Put the pieces into the adapter and slightly push by the pusher. The processed food is going out from the outlet into the provided container.

### Tipy

- A small amount of food will remain on the grater after each use. This is normal and does not establish a reason for filing a complaint.
- First remove peels if processing citrus fruits.
- If you are chopping hard cheese or chocolate, work for a short time, because the food heats up, becomes softer and may get lumpy.
- Before slicing cabbage, cut it into hunks and remove the cabbage stalks.

## 3) Adapter for pressing of vegetables and fruits

### Safety hints and tips

- When assembling the press, pay maximum attention not to damage the sieve.
- **Before starting pressing, check whether the spiral feeder is well fixed.**
- Do not use the press if the sieve is damaged, shows visible cracks and breaks, or is torn.
- The press is designed to process almost all types of berries, citrus fruits and vegetables.
- **Do not confuse the functions of a press for fruits and vegetables with a centrifugal juicer.** The final juice produced by the centrifugal system is clear; by pressing, a juice containing a certain amount of pulp is produced. Sometime the juice may have the consistency of a puree.
- Thoroughly rinse the fruits and vegetables.
- You may process currants, grapes, tomatoes, kiwis, raspberries, blackberries, blueberries, cranberries, strawberries, etc.
- We do not recommend pressing apples and pears, as the sieve may become clogged, and the produced juice will have the consistency of a puree.
- We do not recommend processing cucumbers and beets and root vegetables.
- After squeezing currant, blackberries, grapes and other fruits with smaller grains or seeds, **do not EVER process the pressed flesh for the second time!** You could damage the sieve.
- Always use fresh and ripe fruits
- Do not press frozen fruits and vegetables or tough food (e.g. radish, potatoes) or root vegetables (e.g. carrots, celery, horseradish, beets, parsleys)! Defrost them before processing.
- Remove peduncles (**grape stems**) and vegetable tops.
- When pressing juice from currants, use whole bunches.
- Remove stones (e.g. from **plums, peaches, apricots, mirabelles, cherries**, etc.).
- Remove fruit skins, if too thick.
- Peel citrus fruits (such as **oranges, grapefruits, lemons**) and remove the white pulp and **seeds**, otherwise the juice may have a sour taste.

### Safety hints and tips

- When processing tomatoes, cut them into wedges with the maximum width of 1.5cm. Tomatoes have a tough skin, and if wider wedges are processed in the juicer, the auger may become clogged with tomato peels, causing inoperability of the juicer.
  - **After processing of about 2 kg of food (Currant max. 1.5 kg), ALWAYS interrupt your work and check whether the sieve is blocked. If yes, clean it.**
  - If the juice flow from the juicer outlet decreases or completely stops, IMMEDIATELY switch off the processor, dismount the juicer press, disassemble it and properly clean it. When currant is pressed, we recommend cleaning the sieve after every 1.5 kg. Currant contains small grains that can dramatically decrease the juice flow through the sieve
  - The pressed pulp will not be immediately discharged from the outlet, but after a while – this is normal.
  - When the press is overfilled or when the foods are pressed too strongly, the sieve becomes clogged.
  - If the pulp begins to pile up excessively, e.g. on the sieve or the lid, turn off the appliance and clean the part.
- Sieve - coarse **D2** (mesh: 1mm, colour: white) - designed for processing all kinds of berries and citrus fruits and vegetables **containing** seeds or pips (e.g. currant, blackberries, grapes).
  - Sieve - fine **D11** (mesh: 0.6mm, colour: black) - designed for processing all kinds of berries and citrus fruits and vegetables **not containing** seeds or pips.

Both sieves can be used to process pressed flesh in a second pass if the flesh still contains too much juice. Prior to that, release the locking screw **D10**, remove the press cover **D4**, clean the outer side of the sieve with a suitable tool (e.g. plastic spatula). **Use your fingers to check whether the sieve mesh is not clogged with seeds/pips.** Should it be the case, remove the press, clean it thoroughly, re-assemble the press and proceed with processing the ingredients.

### Attention

After squeezing currant, blackberries, grapes and other fruits with smaller grains or seeds, **do not EVER process the pressed flesh for the second time!** You could damage the sieve.

### Assembly

Assemble the press on the motor unit according to Fig. 4. First install the mincer body **D0** and then insert the spiral feeder **D1**. Push the feeder down until it clicks, which means it is secured in place. Attach the sieve **D2** or **D11** and nut **D3** on the spiral feeder, and tighten the nut. Unscrew the cover fixing screw **D10** so that it will not protrude, to allow the cover to be put on the sieve. Fix the cover on the sieve. After proper assembly, slightly tighten the cover screw **D4**. Apply reverse procedure to disassemble the unit and remove it from the motor unit.

### Use

Cut the fruits into pieces to fit the feeding tube opening. Place a stainless bowl or another suitable container to catch the pressed pulp. Place the suitable juice container under the outlet.

Put the food in the hopper one by one to prevent overfilling the juicer chute to the top. The pusher is intended for continuous pushing the food to the auger's reach. Use the pusher after each piece of food is inserted in the feed chute, not for pushing just after the chute is completely full to the top edge. If you look inside the feed chute opening after removing the pusher, you can visually check the auger condition and clearness.

If there is too much juice in the juicer feed chute, switch of the processor, disassemble the juicer, and clean the auger and the sieve. The pressed juice will flow out from the outlet in the provided container, and the waste (pulp) comes out from the cover outlet opening **D4**.

If the sieve or the auger needs to be cleaned, always remove the entire juicer press unit from the motor unit, and disassemble it completely. Loosening the nut when food is accumulated in the auger might cause penetration of small particles in the gasket area, and after assembling the unit, the gasket would not properly seal. If pressing continued, juice could penetrate in the rear section of the juicer.

#### Tips

- For higher juice yield, press soft food slowly.
- After inputting the last piece, let the press running until juice stops dripping from the outlet.
- If the produced pulp is too juicy, it can be re-pressed (**except for currant, blackberries, grapes and other fruits with smaller grains or seeds**) – use the maximum speed. Before the second pulp processing, clean the sieve. Loosen the fixing screw, remove the cover and wipe the accumulated pulp off the sieve.
- To preserve maximum amount of vitamins, consume the produced juice as soon as possible.
- If you need to preserve the juice for several hours, store it in refrigerator. The juice will be better preserved if you add several drops of lemon juice.
- The juice may contain residues of pulp and seeds, small enough to go through the sieve.
- For children, thin the juice with water 1:1.
- You can use the pressed pulp for further processing in the kitchen (for example for cooking soups, sauces, marmalades, desserts, cakes, etc.).

## IV. TABLE FOR THE USAGE OF THE ACCESSORIES

Please consider the following cooking tips as examples and as inspiration. Their purpose is not to be a complete guide, but to demonstrate the possibilities of various food preparation methods. Chose the amount of ingredients to be processed so that the maximum content of the containers marked by a line is not exceeded. A larger amount of processed ingredients must be divided into several batches and the contents of the container should be regularly inspected. We recommend that you interrupt your work from time to time and remove any food which has become stuck or clogged the attachment or is on the walls of the containers.

Accessories	Food	Max. amount	Time (min)	Preparation (mm)
Mincer <b>B</b>	Beef	2 500 g	5	30 x 30 x 30
	Pork	2 500 g	5	
<b>C1</b>	Cheese	500 g	1	-
<b>C2</b>	Carrot	1000 g	1	-
<b>C3</b>	Potatoes	1 000 g	1	1 / 2
<b>C4</b>	Cucumber	5 pieces	1	-



Citrus fruits press <b>D</b>	Red currants	1 500 g	2	-
	Grapes	2 000 g	2	-
	Orange	2 000 g	2	peeled
	Tomato	2 000 g	2	wedges max 1.5 cm

## V. 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 out the components, we recommend applying cooking oil on the knife and plates. **Do not use dishwasher to clean metal parts, because the detergents may cause them to turn dark or to rust!** The sieves **D2**, **D11** may be easily cleaned with the brush. Take care that the binding surfaces and the sealing elements are functional.

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). Store the appliance on dry and dust-free place out of reach of children and incapable persons.

**Procedure for replacing a sealing (pic. 1)**

Remove the conveyor screw **D1**. Using an appropriate tool (e.g. a **screwdriver**) loosen the screw. Remove the cog wheel **D7** from the conveyor screw. If sealing **D8** is worn out or damaged, replace it with a new one (of a similar type). Proceed in reverse order to assemble all the components. If the suction sieve **D2** or the sieve **D11** is damaged / lost, purchase their replacement under order number ETA00280062 (coarse, color white), ETA002800625 (fine, color black).

**The manufacturer reserves the right to change the technical specifications and accessories for the respective models.**

**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. ENVIRONMENT



Printed signs of materials used for manufacture, packing, components and accessories, as well as their recycling, are on all the pieces if their dimensions enable it. The symbols on the product or in the accompanying documentation mean that the used electric or electronic products must not be disposed together with municipal wastes. Please, hand them over to the collection points designed for their correct disposal, where they will be accepted free of charge. By correct disposal of this product you can help to preserve valuable natural resources and help to prevent possible negative impacts to the environment and to human health, which could be the results of incorrect waste disposal. For further details ask the municipal authorities or the nearest collecting point. Penalties can be charged for incorrect disposal of such wastes, according to national regulations. If the appliance is to be put out of operation definitely, we recommend cutting off the feeder cable, to disable its use.

## VII. TECHNICAL DATA

Voltage (V) / Input power (W)	Shown on the type label of the appliance
Weight (kg) approx.	3
Protection class of the appliance	II.
Size of the product (mm)	210 x 250 x 150
Input in off mode is 0.00 W	
Acoustic noise level of 82 dB(A) re 1pW	

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

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



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

The  symbol indicates a WARNING.



**NOTICE:** Keep the orientation of the basic components (i.e. cutting blades, sieves and graters)! Pay maximum care when cleaning the cutting blades!

## HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

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 vezetéket 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 elektroszakaszervizbe 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!
- Ezt a terméket 8 éves korú és idősebb gyermekek, továbbá csökkentett fizikai és mentális képességű vagy nem elegendő tapasztalattal és ismeretekkel rendelkező személyek is használhatják, amennyiben felügyelet alatt állnak vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozóan megfelelő módon kioktatták őket és megértik az esetleges veszélyhelyzetek értelmezését.  
A gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A felhasználó által történő tisztítást és karbantartást gyermekek nem végezhetik, ha nincsenek legalább 8 évesek és csak felügyelet mellett. 8 évnél fiatalabb gyermekek csak a készülék és csatlakozó vezetéke hatósugarán kívül tartózkodhatnak.
- Ha a készülék tápkábele sérült, a tápkábelt a gyártónak, szervizi dolgozónak vagy hasonló képesített személynek kell kicserélnie, hogy elkerülje veszélyes helyzet kialakulását.

- A tartozékokkal (reszelő) óvatosan járjon el, mivel annak reszelő nagyon éles!
- Mindig válassza le a készüléket az elektromos hálózatról, ha a készülék felügyelet nélkül marad, továbbá annak beszerelése, leszerelése vagy tisztítása előtt.
- A tartozékokkal manipulálásnál óvatosan járjon el, nagyon élesek.
- 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 munka befejezése után és karbantartás előtt mindig válassza le a készüléket az el.hálózatról a csatlakozó vezeték villásdugója el.dugaszolóaljzatból történő kihúzásával.**
- A tartozékok vagy hozzáférhető részek kicserélése előtt, amelyek működés közben mozognak, beszerelés és szétszerelés előtt, tisztítás vagy karbantartás előtt, a készüléket kapcsolja ki és húzza ki a tápkábel dugójának kihúzásával az aljzataból!
- 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.**).
- Mindig kapcsolja le a készüléket a hálózatról, ha felügyelet nélkül hagyja.
- A készüléket ne kapcsolja be behelyezett hozzávalók nélkül!
- A tartozékokat ne szűrje semmilyen testnyílásba.
- Hosszú haját, bő öltözékét vagy annak tartozékait és ékszereit a kiegészítő tartozék forgó részei elkaphatják. Ügyeljen arra, hogy az Ön haja, öltözéke és annak tartozékai ne kerüljenek a forgó alkatrészek veszélyes közelébe!
- Ne vegye le a kiegészítő készüléket a működő meghajtóegység üzeme közben.
- Mielőtt levenné a kiegészítő tartozékot a meghajtóegységről, hagyja annak mozgásban levő forgó részeit teljesen leállni.
- Soha se szűrje az ujját a töltőnyílásba és ne használjon otvoru villát, kést, kanalat stb. Erre a célra csakis a tartozék adagolócsontot használja.
- A hozzávalókat óvatosan nyomja befelé a töltőeszköz segítségével, ellenkező esetben a készülék leeshet!
- Ne lépje túl a maximális folyamatos működési időt, amely **5** perc! Utána tartson min. **7** perces szünetet annak érdekében, hogy a meghajtó egység kihűljön!
- A készülék biztonsági biztosítókkal van felszerelve, amely kikapcsolja az áramellátást a motor túlterhelése esetén. Amennyiben ez előfordul, kérjük húzza ki a tápkábelt az elektromos hálózatból és hagyja azt kihűlni 1 óra.
- Ügyeljen arra, hogy a tápkábel ne kerüljön érintkezésbe a készülék forgó részeivel.
- A használt vezetékét ne sértse meg éles vagy forró tárgy, nyílt láng és ne merítse vízbe.
- Soha se rakja forró felületekre, és ne hagyja a konyhaasztal széléről lógni.  
A tápkábel meghúzásával pl. gyerekek által a készülék felborulhat vagy leeshet és komoly sérülést okozhat!
- A készüléket csak erre a típusra szánt tartozékokkal használja. Más tartozékok használata veszély kockázatát hordozza a kezelőszemélyre.
- Szükség esetén hosszabbító kábel használata szükséges, hogy ne sérüljön és be legyenek tartva az érvényes szabványok.

- A készüléket csak eredeti tartozékkal használja a gyártótól.
- A készüléket csak arra célra használja, amire szánva van, és ahogy a használati útmutatóban le van írva. A készüléket soha se használja más célra.
- **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 (1. ábra)

### A – Alapgép

A1 – Tengely

A2 – BE /KI gomb (⏻)

A3 – VISSZAFORGATÓ gomb (↺)

A4 – Ellenőrző lámpa

A5 – RESET gomb

A6 – Biztonsági kioldógomb (🔓)

A7 – Tápkábel

### B – Húsdaráló

B0 – Húsdaráló teste (=D0)

B1 – Orsós adagoló

B2 – Vágópenge

B3 – Daráló lap nagyon finom daráláshoz

B4 – Daráló lap finom daráláshoz

B5 – Daráló lap közepes daráláshoz

B6 – Daráló lap durva daráláshoz

B7 – Daráló lap nagyon durva daráláshoz

B8 – Anya

B9 – Kolbászféléket készítő

B10 – Szeparátor

B11 – Töltő eszköz (=D5)

B12 – Beöntő (=D6)

B13 – Fedél

### C – Reszelő tartozék

C0 – Tartozék teste

C1 – Durva reszelő

C2 – Finom reszelő

C3 – Tépő reszelő

C4 – Vékony szelet reszelője

C5 – Töltő eszköz

### D – Citrus gyümölcsprés

D0 – Húsdaráló teste (=B0)

D1 – Orsós adagoló

D2 – Szita (durva, fehér szín)

D3 – Anya

D4 – Fedél / kiöntő

D5 – Töltőeszköz (=B11)

D6 – Beöntő (=B12)

D7 – Fogaskerék

D8 – Tömítés

D9 – Nyomólap

D10 – Biztosító csavar

D11 – Szita (finom, fekete szín)

## III. ELŐKÉSZÍTÉS ÉS HASZNÁLAT

Első lépésben távolítsa el az összes csomagoló anyagot, vegye ki a készülék és a tartozékokat. Majd távolítsa el a készülék és a tartozékokról minden fóliát, matricát és papírt. Első használat előtt mossa el azokat a részeket, amelyek az élelmiszerekkel érintkeznek, használjon enyhén mosogatószeres vizet. Utána alaposan öblítse el a gépet langyos vízzel, törölje el, vagy hagyja megszáradni. Helyezze a készülék a kiválasztott tartozékkal egy egyenes, stabil és tiszta munkafelületre. A készülékben lévő lyukakat ne takarja le, biztosítsa azoknak a megfelelő szellőzést! Ne vegye le a lábakat.

Az elektromos konnektor könnyen elérhető legyen annak érdekében, hogy szükség esetén kilehessen a alapgép könnyen kapcsolni!

### Vezérlés

Bekapcsolás előtt dugja be a tápkábel dugóját az **A7** elektromos konnektorba (kigyullad egy jelzőlámpa **A4**, ami a hálózati becsatlakoztatást jelzi)! A készüléket az **A2** gomb (ⓘ) megnyomásával kapcsolja be/ki! Ha a hátrafele menetet szeretné használni, először kapcsolja ki a készüléket az **A2** gombbal, majd utána nyomja meg és tartsa megnyomva az **A3** gombot (↺)! Használat után az **A2** gomb megnyomásával kapcsolja ki a készüléket!

### Túlterhelési biztosíték

Automatikusan kapcsolódik ki a motor működés közben, ha túlterhelés ellen aktiválva van. Lehetséges okok a nagyobb mennyiségű élelmiszer, vagy csontokkal való blokkolás. Ha ez a szituáció lép elő, járjon el a következők szerint:

- Tápkábelt villáját **A7** húzza ki az elektromos konnektorból és hagyja kb. 60 percig kihűlni
- Tápkábelt villáját **A7** dugja be az elektromos konnektorba
- Kapcsolja ki a készüléket **A2** gomb megnyomásával
- Emelje fel a készüléket és nyomja meg az alsó oldalán lévő **A5** RESET gombot
- Kapcsolja be a készüléket az **A2** gomb megnyomásával

Ha a meghajtó egység működése közben túl gyakran aktiválódik a túlterhelés elleni védelem, forduljon szakszervizhez.

### 1) A húsdaráló

#### Biztonsági figyelmeztetések és javaslatok

- Javasoljuk, hogy időnként átmenetileg állítsa meg a munkafolyamatot, kapcsolja ki a készülék és az esetleges tartozékra ragadt élelmiszereket távolítsa el!
- Ne hagyja a készüléket működni, ha a beöntő üres!
- Ne daráljon fagyasztott húst!

### Összeszerelés

A kívánt használat alapján (húsdarálás, kolbászfélék készítése, szeletelésére/reszelésére vagy gyümölcsprés) szerelje össze a készüléket és csatlakoztassa a meghajtó egységre a 4. ábra szerint. Szétszerelésnél ellenkező sorrendben járjon el! A tartozék eltávolításánál szükséges először a kioldó gombot **A6** megnyomni (🔒).

### A) Húsdarálás

Mindenféle csont, bőr és ín nélküli hús darálását lehetővé teszi. A kívánt alkalmazás szerint válassza ki a megfelelő tartozékokat (**B0**, **B1**, **B2**, **B3/4/5/6/7**, **B8**, **B11**, **B12** és **B13**) az 2. ábra alapján. A különböző méretű lyukakkal felszerelt daráló lapok (**B3**, **B4**, **B5**, **B6**, **B7**) segítségével különböző darálási durvaságot választhat ki! A húst először vágja össze kb. 2 x 2 x 2 cm méretű kockákra! A hús darabokat helyezze be a beöntőbe úgy, hogy az orsós adagoló **B1** képes legyen felfogni azokat, majd a töltő eszközzel **B11** nyomja enyhén befelé! Ezzel a folyamattal elkerülheti a meghajtó egység túlterhelését!

### Típek

- A hús feldolgozása közben folyamatosan ellenőrizze a daráló lapokban lévő lyukakat! Ha a különböző konzisztenciával rendelkező húсок (pl. **oldalal, máj**) feldolgozásánál eldugulnak a lyukak, a húsból származó levek az orsós adagoló mellett a robot meghajtó egységébe befolyhatnak. Ezért nagyon figyeljen oda a daráló lapokban lévő lyukakra és ha azok eldugulnak, azonnal kapcsolja ki a robotot, szerelje szét azt és alaposan tisztítsa ki a robot minden részét (5. ábra)!
- Abban az esetben, ha a készülék leblokkol, először kapcsolja azt ki, (**javasoljuk rövid ideig kivárni kb. 30 másodperc**) majd ezután használja a hátrafele menet funkciót (**A3 gomb**) annak érdekében, hogy a bent maradó hozzávalókat eltávolíthassa!

### **B) Kolbászfélék készítése (kolbász, virsli, stb.)**

A kívánt alkalmazás szerint válassza ki a megfelelő tartozékokat (**B0, B1, B8, B9, B10, B11 és B12**) az 2. ábra alapján. A darált húst helyezze be a beöntőbe **B12**! A hús befelé való töltéséhez használja a töltő eszközt **B11**! A tölteni való belet először hagyja meleg vízben ázni (kb. 10 percre), így jobb lesz a rugalmassága! Utána húzza a belet rá a kimenetre! A bél végén hagyjon kb. 5 centimétert és utána csomózza be, vagy használjon egy pálcikát a bél bezárásához! A beöntőbe helyezze be az előkészített keveréket és a töltő eszközzel **B11** enyhén nyomja befelé! Töltésnél járjon el a kiválasztott kolbászfélé szerint (pl. **hurka, kolbász, virsli, stb.**)!

### Típek

- Javasoljuk, hogy a töltést két ember hajtsa végre, azaz egyik helyezze be a keveréket, másik pedig fogja a belet! A belet töltse úgy, hogy ne kerüljön bele levegő!
- Abban az esetben, ha a kolbászfélék készítő **B9** kimeneti lyuka eldugul, szükséges lesz a meghajtó egységet kikapcsolni, a tartozékot szétszerelni és kitisztítani!

## 2) Zöldségfélék és gyümölcsök szeletelésére/reszelésére szolgáló feltét

### Biztonsági figyelmeztetések és javaslatok

- Soha ne nyomja rá a reszelt/vágott zöldséget, vagy gyümölcsöt kézzel! Mindig a töltő eszközt használja, amelyet lassan és nagy nyomás nélkül nyomjon lefelé!
- A reszelőket soha ne használja kemény hozzávalók feldolgozásához, pl. jégkockák, kávébab, búza, kukorica, fűszer, stb!
- Abban az esetben, ha a reszelő tartozék eltömődik, szükséges lesz a meghajtó egységet kikapcsolni, szétszerelni a tartozék testét és kitisztítani!

### **Összeszerelés**

Szerelje össze a tartozékokat és tegye rá a meghajtó egység fejére a 3 és 4. ábra szerint! Szétszerelésnél fordított sorrendben járjon el! A tartozékok eltávolításánál szükséges lesz először a kioldó gombot **A6** megnyomni!

### Megjegyzés

A reszelők eltávolításánál először el kell azokat forgatni, majd ezután a horgokból kioldani!

### Élelmiszerek előkészítése

A tartozékot lehet gyümölcsök és zöldségek szinte minden fajtának vágásához, reszeléséhez és darabolásához használni. A vágó – reszelő tartozékot a gyümölcs, zöldség, sajt és hasonló struktúrájú élelmiszerek feldolgozásához használja! A tépő reszelőt a kemény sajtok feldolgozásához, krumpli és zsemlemorzsa készítéséhez használja!

### Használat

A reszelő tartozék kimenete alá helyezzen egy megfelelő edényt. Vágja össze a zöldséget kisebb darabokra, amelyek könnyen beleférnek a tartozék töltő lyukába!

Tegye a darabokat be a tartozékba és enyhén nyomja be a töltő eszközzel!

A feldolgozott élelmiszerek a tartozék kimenetén keresztül az edénybe esnek bele.

### **Tippek**

- Használat után maradni fog a reszelőn kisebb mennyiségű maradék. Ez teljesen normális és nem ad okot reklamációnak!
- A citrusokról először távolítsa el a héját!
- Kemény sajtok, vagy csoki vágásánál dolgozzon röviden! A hozzávalók a vágásnál felmelegednek, puhábbak lesznek és a kívánt struktúrát elveszítik!
- A káposztát először vágja kisebb darabokra és távolítsa el a torzsáját!

### **3) Gyümölcsre és zöldségre való prés**

#### **Biztonsági figyelmeztetések és javaslatok**

- A prés összeszerelésénél legyen óvatos, hogy a szita ne sérüljön meg!
- Préselés előtt ellenőrizze, hogy az orsós adagoló rögzítése megfelelő-e!
- Ne használja a gyümölcsprést, ha annak szűrője megsérült, ha azon repedések vagy sérülések láthatók vagy ha a szűrő átszakadt.
- Almák és körték préseléséhez nem javasoljuk, mert a rács eldugulhat és a nyert lé püré konzisztenciával rendelkezhet.
- A prést mindenféle bogyós/citrusos gyümölcs és zöldség préselésére lehet használni!
- **A gyümölcs- és zöldségprés funkció nem ugyanaz, mint a gyümölcscentrifuga funkciója!** Centrifuga rendszer, mely nagy részben tiszta levet biztosít, préseléssel viszont rostokat tartalmazó levet nyerhet vele. Néhány esetben a lé püréhez hasonló konzisztenciával rendelkezhet.
- A gyümölcsöt és zöldséget mossa meg alaposan!
- **Feldolgozáshoz alkalmas pl. ribizli, szőlő, paradicsom, kivi, málna, szeder, áfonya, eper, stb.**
- Nem javasoljuk az uborka feldolgozását, cékla és gyökérzöldségek!
- **Mindig használjon friss és érett gyümölcsöt és zöldséget.**
- Miután összehérszta a ribizlit, szedret, szőlőt és más olyan gyümölcsöket, amelyeknek kisebb szemei vagy magjai vannak, **soha ne használja fel a már kipréselt gyümölcsöket második alkalommal!** Ön így károsíthatja a szitát.
- Távolítsa el a szárazakat (pl. szőlő szárait) és leveleket!
- A ribizli feldolgozásánál ne szedje le az egyes bogyókat!
- Távolítsa el a magokat (pl. szilva, barack, őszibarack, cseresznye, stb.)! – Távolítsa el esetleges vastag héját!
- Citrusfélék (pl. narancs, grapefruit, citrom) héját és fehér belsejét, valamint a magokat távolítsa el, ellenkező esetben keserű lehet a lé! – Távolítsa el esetleges vastag héját!



### Biztonsági figyelmeztetések és javaslatok

- A kisebb darabokra összevágott zöldség/gyümölcs a prés jobb működését garantálja. Paradicsom feldolgozásánál vágja a paradicsomot max. 1,5 cm széles darabokra. A paradicsomnak kemény héja van, ezért nagyobb darabok feldolgozása esetén a spirál adagoló leblokkolhat a héjától és a prés így nem fog megfelelően működni.
- **Kb. 2 kg (a ribizli 1,5 kg) hozzávaló feldolgozása után MINDIG állítsa meg a munkát és ellenőrizze, hogy a szita nem dugult-e el! Ha igen, tisztítsa azt ki!**
- Ha a lé lassabban folyik, vagy teljesen megáll, AZONNAL kapcsolja ki a robotot, vegye le és szerelje szét a prést, majd tisztítsa ki alaposan. A ribizli kisebb magokat tartalmaz, amelyek a szitán keresztül való lé átfolyását megakadályozhatják
- A préselt rostok nem mennek ki a kimeneten keresztül azonnal, csak egy idő után, ami normális jelenség!
- Ne préseljen fagyasztott gyümölcsöt és zöldséget! Feldolgozás előtt hagyja azokat kiolvadni!
- Ha a prés megtelik, vagy ha az élelmiszereket túl erősen nyomja, a szita eldugulhat!
- Ne dolgozzon fel fagyott élelmiszereket (pl. retek, burgonya, sárgarépa, zeller, torma, cékla, petrezselyem)
- Ha a gyümölcshús túlzottan vagy nagyobb mennyiségben kezd kiválni pl. a szitán vagy a fedélben, akkor kapcsolja ki a készüléket és tisztítsa ki a megfelelő alkatrészt.

- Szita - durva **D2** (lyukak 1 mm, fehér szín) – magokat **tartalmazó** bogyós és citrusgyümölcsök, zöldségek minden fajtájának a feldolgozására alkalmas (pl. ribizli, szeder, szőlő).
- Szita – finom **D11** (lyukak 0,6 mm, fekete szín) - magokat **nem tartalmazó** bogyós és citrusgyümölcsök, zöldségek minden fajtájának a feldolgozására alkalmas.

Mindkét szitával fellehet a már préselt rostokat is dolgozni, ha még mindig sok levét tartalmaznak. Az ilyen feldolgozás előtt csavarja ki a biztosító csavart, vegye le a prés fedelét és egy megfelelő eszközzel tisztítsa meg azt (pl. műanyag törővel)! Érintéssel ellenőrizze, hogy a szita lyukai nem dugultak-e el pl. a magoktól! Amennyiben igen, vegye le a prést, tisztítsa meg az egészet, utána szerelje össze és folytassa a hozzávalók feldolgozását!

### Figyelmeztetés

Miután összepréselte a ribizlit, szedret, szőlőt és más olyan gyümölcsöket, amelyeknek kisebb szemei vagy magjai vannak, **soha ne használja fel a már kipréselt gyümölcsöket második alkalommal!** Ön így károsíthatja a szitát.

### Összeszerelés

A prést a meghajtóegység, az 4., ábra szerint szerelje össze! Először telepítse a húsdaráló testét **D0** és helyezze be az orsós adagolót **D1!** Az adagolót nyomja befelé, amíg egy kattanást nem hall, amely a rögzítést jelenti! Az orsós adagolóra helyezze rá a szitát **D2** vagy **D11** és az anyát **D3**, majd csavarja meg! A fedélnél csavarja ki a biztosító csavart **D10** teljesen, úgy hogy a fedelet rálehesse a szitára húzni! A fedelet rögzítse a szitára! Megfelelő összeszerelés után rögzítse le a fedelén lévő csavart **D4**. Szétszerelésénél és a meghajtó egység való eltávolításánál ellenkező sorrendben járjon el!

### Használat

A gyümölcsöket először vágja össze kisebb darabokra, hogy beleférjenek a beöntőbe! A prés alá helyezzen egy rozsdamentes edényt, vagy más megfelelő tálat, amelybe majd

beleesnek a préselt rostok! A kiöntő alá helyezzen levekre megfelelő edényt!

A hozzávalókat folyamatosan helyezze a töltőlyukba azért, hogy a prés testének a töltőlyuka ne töltődjön fel teljesen a felső végig. A töltőeszközt a spirál adagolóba való hozzávalók folyamatos adagolásához tervezték. Használja a töltőeszközt a töltő lyukba történő minden kisebb adag elhelyezése után, ne akkor, amikor már a hozzávalóktól teljesen eltömődött a töltőlyuk. A töltőeszköz eltávolítása után mindig ellenőrizze rápillantással, hogy a töltőlyukban lévő hozzávalók mennyisége megfelelő-e, illetve hogy a spirál adagoló helyzete optimális.

Ha a feldolgozás közben a készülék teste túlságos feltöltődik lével, kapcsolja ki a alapgép, szerelje szét a prést és tisztítsa ki a spirál adagolót és a szitát. Az elkészült lé befolyik az edénybe és a maradékok (rostok) a fedélben **D4** lévő kimeneten keresztül kijönnek. A feldolgozás befejezése után kapcsolja ki a citrus gyümölcsprést.

Ha szükségessé válik a szita, vagy spirál adagoló tisztítása, mindig vegye le a alapgép az egész prést, majd mindkét ezután szerelje teljesen szét. Abban az esetben, ha kioldja az anyát és a spirál adagolóban bármilyen hozzávaló bent maradt, akkor a tömítési területbe kisebb darabok kerülhetnek be és lehetséges, hogy a következő összeszerelésnél a tömítés nem fog megfelelően működni, ami a prés hátsó részébe való lé befolyását eredményezheti.

#### Tippek

- Ha több levet szeretne nyerni, nyomja befelé lassan a puha élelmiszereket!
- Az utolsó darab behelyezése után hagyja a készüléket dolgozni, amíg az összes lé ki nem folyik!
- Az olyan rostokat, amelyek a préselés után is tele vannak lével, újra lehet préselni **(except for currant, blackberries, grapes and other fruits with smaller grains or seeds)** – használja a maximális sebességet! A rostok második feldolgozása előtt tisztítsa meg a szitát! Csavarja ki a biztosító csavart, vegye le a fedelet és távolítsa el a rostokat!
- A több vitamin kihasználása érdekében minél előbb fogyassza el az elkészült levet!
- Ha hosszabb ideig szeretné a levet tárolni, tegye azt be a hűtőbe! A lé jobban tárolható, ha beletesz néhány citromcseppet!
- Lé tartalmazhat rostokat, vagy kisebb magokat, amelyek képesek a szitán keresztül átfolyni.
- A gyerekeknek való levet hígítsa azonos mennyiségű vízzel!
- A préselt rostokat a konyhában még felhasználhatja (pl. **levesek, főzelékek, lekvárok, desszertek, kalácsok, stb. készítéséhez**).

## IV. TÁBLÁZAT A KÉSZÜLÉK TARTOZÉKOK HASZNÁLATÁHOZ

A következő feldolgozási tippeket vegye példának és inspirációnak. A céljuk nem a teljes útmutatás, hanem a különböző feldolgozási lehetőségek bemutatása. A feldolgozandó élelmiszerek mennyiségét úgy válassza ki, hogy ne lépje túl az edény maximum térfogatát, amit jelzés jelöl. Nagyobb mennyiségű élelmiszer esetén több adagra kell osztani és folyamatosan ellenőrizni az edény tartalmát.

Ajánlott időnként félbeszakítani a munkát, kikapcsolni a készüléket és eltávolítani az esetleges élelmiszereket, amik a tartozékokra vagy az edény, falára és fedőre ragadtak vagy eltömődtek.

Tartozékok	Élelmiszer	Max. mennyiség	Idő (perc)	Előkészítés (mm)
Húsdaráló B	Marha	2 500 g	5	30 x 30 x 30
	Sertés	2 500 g	5	
C1	Sajt	500 g	1	-
C2	Sárgarépa	1000 g	1	-
C3	Krumpli	1 000 g	1	1 / 2
C4	Uborka	5 db	1	-
Gyümölcsprés D	Piros ribiszke	1 500 g	2	-
	Szőlő	2 000 g	2	-
	Narancs	2 000 g	2	szeletek
	Paradicsom	2 000 g	2	1 / 6

## V. KARBANTARTÁS

**Ne használjon karcos és agresszív tisztítószeret!** A hajtógység 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. A készülék részeinek mosása és szárítása után a kést és a lapokat kenje be asztali olajjal!

**A fémes részek tisztításához ne használjon mosogatógépet!** Néhány adalékanyag a tartozékokat bizonyos mértékig beszínezheti.

A fém részek azonban nem rahhatóak mosogatógépbe, mivel a mosogatószer az elsőtétedését vagy rozsdásodását okozhatja. Figyeljen arra, hogy minden felület tiszta és működőképes legyen. A szűrő tisztításakor legyen fokozottan óvatos, ne sérüljön meg. A jelű szűrőt **D2**, **D11** jelű kefével könnyen tisztíthatja. ljen rá, hogy tisztítás közben ne károsodjon a szűrőháló! Néhány élelmiszer a tartozékokat megfestheti.

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. A készüléket tiszta állapotban, száraz, pormentes helyen, gyermekek és nem önjögű személyek részére nem hozzáférhető helyen tárolja.

**Cseréje tömités** (kép. 1).

Vegye le az orsós adagolót **D1**. Megfelelő eszközzel (pl. csavarhúzó) lazítsa ki a csavart. Vegye ki a fogaskereket **D7** az orsós adagolóból. Amennyiben az jelű tömités **D8** elhasználdott vagy megrongálódott cserélje azt ki újra (azonos típusúra). Fordított sorrendben lehet majd a készüléket szeres. Abban az esetben, ha a szita **D2**, és a szita **D11** elvesznek/megkárosodnak, akkor biztosítsanak tartalékalkatrészeket az ETA002800621 – durva, ETA002800625 – finom megrendelési szám felhasználásával.

**A technikai specifikációk és modell szerinti esetleges tartozékok változtatásának jogát a gyártó fenntartja!**

**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. ÖKOLÓGIA



Amennyiben annak méretei megengedik, minden darabon feltüntetésre kerülnek nyomtatásban a csomagoláshoz, alkatrészekhez és tartozékokhoz felhasznált anyagok, valamint az újrahasznosításukra vonatkozó információk. A feltüntetett szimbólumok a terméken vagy a kísérő dokumentáción azt jelentik, hogy a használt elektromos vagy elektronikus termékek nem semmisíthetők meg a háztartási hulladékkal együtt. A termék helyes megsemmisítése érdekében a használni már nem kívánt készüléket adja le az arra kijelölt gyűjtőtelepen, ahol bevételük térítésmentes. A termék előírás szerű megsemmisítésével segíti megőrizni az értékes természeti forrásokat, valamint segít kiküszöbölni a hulladékok helytelen megsemmisítéséből esetlegesen eredő negatív környezeti és egészségügyi hatásokat. További részletes információkat a helyi önkormányzati hivatalban, vagy a legközelebbi hulladékgyűjtő telepen kérhet. A hulladékot helytelenül megsemmisítő felhasználóra a nemzeti jogszabályozással összhangban büntetés róható ki. Ha a készüléket végérvényesen ki akarja vonni a használatból, vágja el az erőátviteli kábelt, amivel végleg használhatatlanná teszi.

## VII. MŰSZAKI ADATOK

Feszültség (V)	a készülék típusának címkéjén látható
Teljesítményfelvétel (W)	a készülék típusának címkéjén látható
Tömeg cca (kg)	3
A készülék érintésvédelmi osztálya	II.
Termék méretei (mm)	210 x 250 x 150
Zajkibocsátási érték dB(A) re 1pW	82
Teljesítményfelvétel kikapcsolt állapotban 0,00 W.	

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

**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.**

Az  szimbólum FIGYELMEZTETÉST jelent.



**FIGYELEM:** Tartsa be a részek összeszerelési sorrendjét (azaz vágó penge, szita és reszelők)! A vágó penge és reszelők tisztításánál legyen nagyon óvatos!

## 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.
- Z urządzenia mogą korzystać dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi lub umysłowymi, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń pod warunkiem, że będą one nadzorowane z tego urządzenia oraz zagrożeń wiążących się z jego używaniem. Dzieciom nie wolno bawić się z urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja wykonywane przez użytkownika nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że są one starsze niż 8 lat i pod nadzorem. Trzymać urządzenie i jego przewód z dala od dzieci poniżej 8 roku życia.
- Zawsze należy odłączyć urządzenie od zasilania, jeśli jest pozostawione bez opieki, przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.

- 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.
- Przy pracy z tarkami trzeba być ostrożnym. Posiadają one bardzo ostre ostrza.
- Podczas pracy urządzenia należy zapobiegać, aby zwierzęta i owady nie miały dostępu do urządzenia.
- **UWAGA:** Nie używaj urządzenia wraz z programem, włącznikiem czasowym lub jakkolwiek 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.).
- Nie włączaj urządzenia bez włożonych składników!
- Nie wsuwaj wyposażenia do żadnych otworów w ciele.
- Nigdy nie wsuwaj palców do otworu wspowego i nie używaj widelca, noża, łyżki itp. Do tego celu używaj wyłącznie dostarczonego popychacza.
- Popychaczem naciskać delikatnie na surowce, aby uniknąć przechylenia lub przewrócenia urządzenia.
- Nie należy przekraczać maksymalnego czasu ciągłej pracy urządzenia, który wynosi 5 minut. Potem przestrzegać paury min. 7 minut koniecznej do chłodzenia bloku napędowego.
- Urządzenie wyposażone jest w bezpiecznik, który przerywa zasilanie w przypadku przeciążenia silnika. Jeśli tak się stanie, należy odłączyć urządzenie od prądu i pozostawić do wystygnięcia.
- Aby zapewnić bezpieczeństwo, nie należy wymieniać nasadek roboczych w trakcie pracy jednostki napędowej.
- Długie włosy, luźne ubrania lub dodatki i biżuteria mogą być uchwycone przez części obrotowe. **Bądź ostrożny, aby Twoje włosy, odzież i dodatki, nie dostały się zbyt blisko części wirujących!**
- Zanim zdejmiesz tarki/młynek z napędu poczekaj aż części rotujące zatrzymają się zupełnie.
- Zadbaj o to, aby przewód zasilający nie zetknął się z obracającymi się częściami urządzenia.
- Przewodu zasilającego nie wolno uszkodzić ostrymi lub gorącymi przedmiotami, otwartym płomieniem, nie wolno go również zanurzać w wodzie.
- Nigdy nie kładź go na gorącej powierzchni ani nie pozwól, by 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 wyłącznie wraz z wyposażeniem przeznaczonym do tego typu. Korzystanie z innego wyposażenia może stanowić niebezpieczeństwo dla obsługi.
- 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 (Rys. 1)

### A – Jednostka główna

- |                           |                               |
|---------------------------|-------------------------------|
| A1 – WAŁ                  | A4 – Lampka kontrolna         |
| A2 – Przycisk ON/OFF (ⓘ)  | A5 – przycisk RESET           |
| A3 – Przycisk REVERSE (↺) | A6 – Przycisk zwalniający (🔒) |
|                           | A7 – Kabel zasilający         |

### B – Młynek do mielenia mięsa

- |   |                                       |
|---|---------------------------------------|
| B0 – Korpus młynka (=D0)                  | B7 – Sitko do mielenia bardzo grubego |
| B1 – Podajnik ślimakowy                   | B8 – Nakrętka                         |
| B2 – Ostrze tnące                         | B9 – Końcówka do produkcji wędlin     |
| B3 – Sitko do mielenia bardzo delikatnego | B10 – Separator                       |
| B4 – Sitko do mielenia delikatnego        | B11 – Popychacz (=D5)                 |
| B5 – Sitko do mielenia średniego          | B12 – Misa załadowcza (=D6)           |
| B6 – Sitko do mielenia grubego            | B13 – Osłona                          |

### C – Tarki do rozdrabniania

- |                                       |  |
|---------------------------------------|--|
| C0 – Korpus końcówki                  | C3 – Tarka do szatkowania                  |
| C1 – Tarka do rozdrabniania grubszego | C4 – Tarka do krojenia cienkich plasterków |
| C2 – Tarka do rozdrabniania drobnego  | C5 – Popychacz                             |

### D – Wyciskarka owoców i cytrusów

- |                                 |                                       |
|---------------------------------|---------------------------------------|
| D0 – Korpus młynka (=B0)        | D6 – Miska załadowcza (=B12)          |
| D1 – Podajnik ślimakowy         | D7 – Kółko zębate                     |
| D2 – Sitko (grube, kolor biały) | D8 – Uszczelnienie                    |
| D3 – Nakrętka                   | D9 – Płytko dociskowa                 |
| D4 – Osłona / wypustka          | D10 – Śrubka zabezpieczająca          |
| D5 – Popychacz (=B11)           | D11 – Sitko (delikatne, kolor czarny) |

### III. PRZYGOTOWANIE DO UŻYCIA

Najpierw trzeba usunąć wszystkie elementy opakowania, wyjąć urządzenie i wszystkie akcesoria. Przed pierwszym użyciem umyć części, które mają kontakt z żywnością w gorącej wodzie z detergentem, spłukać czystą wodą i wytrzeć do sucha lub pozostawić do wyschnięcia. Umieścić urządzenie z wybranymi akcesoriami na płaską, stabilną, gładką i czystą powierzchnię roboczą. Pozostawić wolną przestrzeń umożliwiającą właściwą wentylację. Otwory w urządzeniu zapewniają przepływ powietrza przy wentylacji, nie można ich zakrywać lub w inny sposób blokować. Nie wolno również ściągać nóżek. Gniazdko elektryczne musi być łatwo dostępne, aby umożliwić odłączenie robota w przypadku niebezpieczeństwa.

#### Sterowanie

Przed włączeniem trzeba włożyć wtyczkę przewodu zasilającego **A7** do gniazdka elektrycznego (zaświeci się lampka **A4**, która sygnalizuje podłączenie do prądu). Młynek zostanie włączony / wyłączony po naciśnięciu przycisk **A2** (ⓘ). Aby użyć ruchu wstecznego, najpierw trzeba młynek wyłączyć przyciskiem **A2**, a następnie nacisnąć i przytrzymać przycisk **A3** (↺). Po zakończeniu przetwarzania wyłączyć urządzenie naciskając przycisk **A2**.

#### Bezpiecznik przeciwprzeciążeniowy

Samoczynny wyłącznik silnika podczas pracy, jeżeli jest aktywna ochrona przed przeciążeniem. Możliwą przyczyną może być przetwarzanie większej ilości żywności lub zablokowanie kośćmi. Jeżeli ma miejsce taka sytuacja, należy postępować następująco:

- Odłączyć wtyczkę kabla zasilającego **A7** od gniazdka el. i poczekać ok. 60 minut na ostygnięcie urządzenia.
- Podłączyć wtyczkę kabla zasilającego **A7** do gniazdka el.
- Wyłączyć urządzenie naciskając przycisk **A2**.
- Podnieść urządzenie i nacisnąć od spodu przycisk **A5** RESET.
- Ponownie włączyć urządzenie naciskając przycisk **A2**.

Jeżeli podczas pracy jednostki napędowej ochrona przed przeciążeniem działa za często, należy zwrócić się do warsztatu specjalistycznego.

#### 1) Maszynka do mielenia mięsa

##### Środki bezpieczeństwa i zalecenia

- Zalecamy, aby od czasu do czasu przerywać pracę, urządzenia wyłączyć i usunąć żywność, która jest przyklejona na akcesoria lub je zatkała.
- Nie zostawiać maszynki do mielenia mięsa pracować, gdy zasobnik jest pusty.
- Nie wolno mleć mięsa mrożonego.

#### Złożenie

Maszynkę mielenia do mięsa w zależności od wybranego zastosowania (mielenie mięsa, produkcja kiełbasy, krojenia / rozdrabniania lub wyłaczanie) zmontować i przyłączyć do jednostki napędowej według rys. 4. Do demontażu i usunięcia z zespołu napędowego, należy postępować w odwrotny sposób. Podczas wyjmowania akcesoria należy najpierw nacisnąć przycisk zwalniający **A6** (🔒).

#### A) Mielenie mięsa

Maszynka pozwala na zmielenie wszystkich rodzajów mięs pozbawionych kości, ścięgien i skóry. W zależności od użycia wybierz odpowiednie komponenty (**B0**, **B1**, **B2**, **B3/4/5/6/7**, **B8**, **B11**, **B12** i **B13**), postępuj wg rysunku 2.



Przez korzystanie z tarcz mielących (**B3, B4, B5, B6, B7**) z różnymi otworami, można wybrać grubość mielenia mięsa. Mięso wcześniej pokroić na kostki ok. 2 x 2 x 2 cm. Pod maszynkę do mięsa, umieścić misę, do której będzie spadać zmielone mięso. Poszczególne kawałki mięsa wkładać do otworu, w taki sposób, aby podajnik ślimakowy **B1** nie został zatkany, a popychaczem **B11** lekko popychać mięso. Postępując w ten sposób, napęd nie zostanie przeciążony.

#### Rady

- Podczas mielenia mięsa regularnie sprawdzać otwory tarczy. Jeśli przy mieleniu mięsa o różnej konsystencji (np. mostek, wątroba) zatykane są otwory tarczy, sok może przepływać wokół wału ślimakowego podajnika aż do napędu robota. Należy, więc kontrolować ciągłą przepustowość przetwarzanych surowców poprzez tarczę mielącą i po zatkaniu robot natychmiast wyłączyć, maszynkę do mielenia mięsa demontować i przeprowadzić właściwe czyszczenie wszystkich elementów (rys. 5).
- Po zablokowaniu urządzenia najpierw trzeba urządzenie wyłączyć (**zalecamy chwilę poczekać ze względu około 30 sekund**), a następnie użyć funkcji ruchu wstecznego (przycisk **A3**) do uwolnienia surowców.

### **B) Produkcja wędlin (kielbasy, parówki, itp.)**

W zależności od użycia wybierz odpowiednie komponenty (**B0, B1, B8, B9, B10, B11 i B12**) postępuj wg rysunku 2. Mięso mielone wkładamy na miskę załadowniczą **B12**. Do delikatnego popchnięcia mięsa do młynka używać popychacza **B11**. Jelito do napełniania najpierw namoczyć w ciepłej wodzie (około 10 minut), aby poprawić jego elastyczność. Następnie nasunąć go jak „harmonijkę” na otwór. Na końcu jelita pozostawić luźnych 5 cm, a następnie go trzeba związać lub przekłuć patyczkiem. Do otworu włożyć przygotowaną mieszankę i delikatnie naciskać popychaczem **B11**. Podczas napełniania postępować w zależności od wybranego rodzaju kielbasy (np. **kiszka, wędlina, parki** itp.).

#### Rady

- Zaleca się napełniać przez dwie osoby jednocześnie tj. jeden wprowadza mieszankę, a drugi przytrzymuje jelito na końcówce **B9**. Jelita napełniać w taki sposób, aby powietrze nie dostało się wewnątrz.
- W przypadku zatkania otworu wylotowego końcówki do produkcji kielbas **B9**, konieczne jest, aby wyłączyć napęd, końcówkę zdemontować i oczyścić.

### **2) Nasadka do krojenia / rozdrabniania warzyw i owoców**

#### **Środki bezpieczeństwa i zalecenia**

- Nie wolno naciskać palcami tarki / krojonych warzyw lub owoców! Przesuwanie żywności w otworze napełniania zawsze należy wykonywać popychaczem, którym trzeba poruszać powoli i bez naciskania w dół.
- Nigdy nie używać tarki do obróbki twardych materiałów, takich jak kostki lodu, kawa / zboża / ziarna kukurydzy, przyprawy i tym podobne.
- W przypadku zablokowania tarki konieczne jest, aby wyłączyć jednostkę napędową, końcówkę zdemontować i wyczyścić.

**Montaż**

Końcówkę złożyć i podłączyć do głowicy bloku napędowego, jak pokazano na rysunku 3 i 4. Podczas demontażu i usunięcia z głowicy bloku napędowego postępować w odwrotny sposób. Podczas wyjmowania końcówki potrzeba najpierw nacisnąć przycisk zwalniający **A6**.

**Uwaga**

Wyjmując tarki potrzeba najpierw obrócić je, a następnie odczepić z haczyków.

**Przygotowanie składników**

Aksesoria mogą być używane do siekania, krojenia, tarcia niemal wszystkich owoców i warzyw. Szatkowanie – struganie, tarki używać do przetwarzania owoców, warzyw, sera i żywności podobnej struktury. Tarki rozdrabniającej używać do strugania twardych serów, ziemniaków i bułki tartej.

**Użycie**

Pod końcówkę do rozdrabniania wstawić odpowiedni pojemnik. Pokroić warzywa na kawałki odpowiednie do włożenia do otworu napelniającego. Włożyć kawałki i delikatnie nacisnąć popychaczem. Przetworzona żywność wychodzi przez otwór wylotowy do pojemnika.

**Rady**

- Po użyciu zawsze pozostanie na tarce określona ilość odpadu. Jest to całkowicie normalne i nie ma powodu do reklamacji.
- Zdjąć skórkę z owoców cytrusowych.
- Jeśli krojone są twarde sery lub czekolada, potrzeba pracować krótko. Składniki podczas krojenia zbyt szybko się ogrzewają, są miękkie i mogą powstać grudki.
- Kapustę przed szatkowaniem najpierw pociąć na kawałki i usunąć głąba.

**3) Nasadka do soków z owoców i warzyw****Środki bezpieczeństwa i zalecenia**

- **Przed wyciskaniem sprawdzić, czy podajnik ślimakowy jest właściwie zamocowany.**
- Wyciskarki nie używać, jeżeli sitko jest uszkodzone, jeśli ma widzialne pęknięcia.
- Wyciskarka przeznaczona jest do wyciskania niemal wszystkich rodzajów owoców miękkich / owoców cytrusowych i warzyw.
- **Nie należy mylić funkcji wyciskarki na owoce i warzywa z sokowirówką.** System odwirowujący zazwyczaj dostarcza czysty sok, choć poprzez wyciskanie owoców uzyskujemy też pewną ilość miąższu. W niektórych przypadkach uzyskany sok może mieć gęstszą konsystencję.
- Owoce i warzywa dokładnie umyć i usunąć grubą skórkę.
- Nadaje się do przetwarzania porzeczek, winogron, pomidorów, kiwi, malin, jeżyn, jagód, borówek, truskawek itp.
- Nie zaleca się wyciskania jabłek i gruszek, ponieważ może to doprowadzić do zatkania sitka a uzyskany sok będzie mieć konsystencją puree.
- Nie zaleca się wyciskania ogórków, buraki i warzywa korzeniowe.
- Po wyciśnięciu porzeczek, jeżyn, winogron i innych owoców z mniejszymi ziarnami lub nasionami **nigdy nie powtarzać procesu po raz drugi na tym samym owocu!** To może spowodować poważne uszkodzenia.
- Zawsze używać świeżych i dojrzałych owoców i warzyw - co oznacza, że wyciśniesz więcej soku. Usunąć łodygi, ogonki (**szypułki winogron**) i nacie.

### Środki bezpieczeństwa i zalecenia

- Przy wyciskaniu soku z porzeczek, najlepiej pozostawić całe kiście.
- Usunąć pestki (np. **śliwki, brzoskwinie, morele, śliwek, czereśni** itp.).
- Owoce cytrusowe (np. **pomarańcza, grejfrut, cytryna**) łupać i usunąć białą skórkę i nasiona, inaczej sok może mieć gorzki smak.
- Podczas przetwarzania pomidorów trzeba je rozkroić na półksiężycy o maksymalnej szerokości max. 1,5 cm. Pomidory mają twardą skórę, przy przetwarzaniu szerszych płatków może dochodzić do zablokowania podajnika ślimakowego skórą, a tym samym urządzenie nie będzie pracować. Warzywa / owoce pokroić na mniejsze kawałki w celu zapewnienia lepszego działania urządzenia.
- **Po przetworzeniu około 2 kg składników (porzeczek ca.1,5 kg) ZAWSZE potrzeba przerwać pracę i sprawdzić, czy sitko nie jest zatkane. Jeśli jest, oczyścić.**
- Jeśli podczas przetwarzania szyjka korpusu urządzenia nadmiernie napełnia się sokiem, urządzenie trzeba wyłączyć, a następnie zdemontować wyciskarkę, wyczyścić podajnik ślimakowy i sitko. Przy wyciskaniu porzeczek zaleca się po przetworzeniu wyczyścić sitko. Porzeczka zawiera małe ziarna, które mogą znacznie zmniejszyć przepustowość soku przez sitko.
- Wyciśnięty miąższ nie wypływa przez wylot prasy od razu, ale po jakimś czasie - jest to normalne.
- Nie należy przetwarzać mrożonek lub trudne żywności (np. rzodkiewki, ziemniaków) ani warzyw korzeniowych (np. marchewki, selera, chrzanu, buraków, pietruszki)!
- Gdy miąższ zaczyna gromadzić się nadmiernie np. na sicie lub na pokrywie, należy wyłączyć urządzenie i odpowiednią część wyczyścić.
- Gdy wyciskarka jest przepełniona lub gdy surowce są zbyt mocno ściśnięte, zostanie zatkane sitko.

- Sitko–grube **D2** (otwory 1 mm, kolor biały) – jest przeznaczone do przetwarzania wszelkiego rodzaju owoców jagodowych i cytrusowych oraz warzyw **zawierających** ziarna lub pestki (np. porzeczek, jeżyny, winogrona).
- Sitko–delikatne **D11** (otwory 0,6 mm, kolor czarny) – jest przeznaczone do przetwarzania wszystkich rodzajów owoców jagodowych i owoców cytrusowych i warzyw, które **nie zawierają** ziaren ani pestek.

W przypadku obu sitek możliwe jest przetwarzanie już wytloczonej pulpy w drugim kanale, jeśli pulpa nadal zawiera zbyt dużo soku. Przed tym należy poluzować śrubę blokującą **D10**, zdjąć osłonę **D4**, oczyścić sitko ze strony zewnętrznej za pomocą odpowiedniego narzędzia (np. plastikowej szpatułki). **Palcami skontrolować, czy otwory w sicie nie są zapchane ziałami / pestkami.** Jeśli tak, wyjąć wyciskarkę, wyczyścić ją dokładnie, a następnie zmontować i kontynuować przetwarzanie surowców.

### Uwaga

Po wyciśnięciu porzeczek, jeżyn, winogron i innych owoców z mniejszymi ziałami lub nasionami **nigdy nie powtarzać procesu po raz drugi na tym samym owocu!** To może spowodować poważne uszkodzenia.

### Złożenie

Wyciskarkę zamontować na jednostki napędowej rys. 4. Najpierw należy zainstalować korpus maszynki do mielenia mięsa **D0** i do niego włożyć podajnik ślimakowy **D1**.

Podajnik wepchnąć, aż kliknie, wskazując tym właściwe zabezpieczenie. Na podajnik ślimakowy umieścić sitko **D2** lub **D11** i nakrętkę **D3**, którą trzeba dokręcić. Przy pokrywie należy odkręcić śrubę zabezpieczającą **D10**, aby nie wystawała i pokrywę było możliwe nasunąć na sitko. Osłonę na sitku zamocować. Po odpowiednim złożeniu delikatnie dokręcić śrubę na osłonie **D4**. Podczas demontażu i usunięcia z głowicy zespołu napędowego, należy postępować w odwrotny sposób.

### **Użycie**

Owoce trzeba wcześniej pokroić na kawałki, aby pasowały do otworu wlotowego. Pod wyciskarkę umieścić miskę ze stali nierdzewnej lub inny odpowiedni pojemnik, gdzie będzie spadać pulpa. Pod dziobek umieścić odpowiedni pojemnik na sok.

Składniki wkładać do otworu stopniowo, aby nie dopuścić do napełnienia szyjki urządzenia aż do górnej krawędzi. Popychacz jest przeznaczony do przesuwania składników do przestrzeni podajnika spiralnego. Używać go przy każdym włożeniu poszczególnych kawałków składników do otworu, ale nie naciskać składników w całkowicie wypełnionej szyjce aż do górnej krawędzi. Patrząc w otwór do napełniania po wyjęciu popychacza trzeba sprawdzić wzrokowo stan i drożność podajnika ślimakowego.

Jeśli podczas przetwarzania szyjka korpusu urządzenia nadmiernie napełnia się sokiem, urządzenie trzeba wyłączyć, a następnie zdemontować wyciskarkę, wyczyścić podajnik ślimakowy i sitko. Wyciśnięty sok spływa dzióbkiem do pojemnika, a odpady (pulpa) przechodzi się przez wyłot **D4** w pokrywie.

Jeśli zachodzi potrzeba oczyszczenia sitka lub podajnika ślimakowego, należy wyjąć z jednostki napędowej całą wyciskarkę, a następnie całkowicie rozłożyć. Odkręcając nakrętkę w momencie, gdy w podajniku spiralnym są zgromadzone składniki, może dojść do przejścia małych elementów do przestrzeni uszczelnienia, a po ponownym złożeniu nie będzie już gwarantowane prawidłowe działanie uszczelnienia. Następnie, podczas kontynuowania wyciskania, może dojść do przenikania soku do tylnych części urządzenia.

### **Rady**

- Aby uzyskać więcej soku, należy wycisnąć miękkie owoce powoli.
- Po włożeniu ostatniego kawałka pozostawić wyciskarkę, aby pracowała, aż przestanie kapać sok.
- Aby zachować jak najwięcej witamin trzeba wypić sok jak najszybciej.
- W przypadku, gdy sok trzeba przechować kilka godzin, umieścić go w lodówce. Sok przechowuje się lepiej, jeśli dodasz do niego kilka kropli soku z cytryny.
- Sok może zawierać części pulpy i małych nasion, które mogą przejść przez otwory sita.
- Sok dla dzieci trzeba rozcieńczyć w takiej samej ilości wody.
- Pulpę stosować można do dalszego przetwarzania w kuchni (np. **przygotowywania zup, sosów, dżemów, deserów, ciastka** itp.).

## **IV. ZASADY UŻYCIA WYPOSAŻENIA**

Poniższe rady dotyczące opracowania potraw prosimy traktować jako przykłady i inspirację. Ich celem nie jest udzielanie instrukcji, ale pokazanie możliwości różnego rodzaju opracowania potraw. Ilość opracowywanych potraw należy dobrać tak, aby nie doszło do przekroczenia maksymalnej pojemności naczynia wyznaczonego za pomocą kreski. Większą ilość opracowywanych potraw należy rozdzielić na kilka dawek i na bieżąco sprawdzać zawartość pojemnika.

Zalecamy od czasu do czasu przerwać pracę, wyłączyć urządzenie i usunąć ewentualne kawałki potrawy, które przykleiły się do ścianki pojemnika, miksera czy pokrywki.

Wyposażenie	Potrawa	Max. ilość	Czas (min.)	Przygotowanie (mm)
Młynek do mielenia mięsa <b>B</b>	Wołowina	2 500 g	5	30 x 30 x 30
	Wieprzowina	2 500 g	5	
<b>C1</b>	Ser	500 g	1	-
<b>C2</b>	Marchewka	1000 g	1	-
<b>C3</b>	Ziemniaki	1 000 g	1	1 / 2
<b>C4</b>	Ogórek	5 szt.	1	-
Wyciskarka do cytrusów, owoców i warzyw <b>D</b>	Czerwone porzeczki	1 500 g	2	-
	Winogrona	2 000 g	2	-
	Pomarańcz	2 000 g	2	plasterki
	Pomidor	2 000 g	2	kliny max 1,5 cm

## V. KONSERWACJA

### 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 zaleca się nasmarować nóż i tarcze olejem jadalnym. **Do czyszczenia części metalowych, nie używać zmywarki!**

Metalowych części nie należy wkładać do zmywarki, ponieważ środki czyszczące mogą spowodować ich przyciemnienie lub zardzewienie. Siłko **D2**, **D11** można łatwo oczyścić szczotką. Uważaj, aby nie uszkodzić siateczki siłka podczas mycia. Upewnij się, że powierzchnie przylegające są czyste i funkcjonalne.

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. piecze, kuchenki elektryczne / gazowe). Urządzenie przechowywać odpowiednio oczyszczone, suche, w miejscu wolnym od pyłu, niedostępnym dla dzieci i osób niepowołanych.

### Wymiana uszczelka (rys. 1).

Wymij podajnik ślimakowy **D1**. Odkręć śrubę za pomocą odpowiedniego narzędzia (np. śrubokręta). Wymij koło zębate **D7** z podajnika ślimakowego. Jeśli uszczelka **D8** jest zużyta lub uszkodzona zastąp ją nową (tego samego typu). W odwrotny sposób można wszystkie części złożyć. W przypadku utraty / uszkodzenia siłka **D2** oraz siłka **D11** można nabyć nowy pod numerem zamówienia ETA002800621 – grube, ETA002800625 – delikatne.

**Zmiana specyfikacji technicznych i akcesoriów w zależności od modelu produktu jest zastrzeżona przez producenta.**

**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. EKOLOGIA



Jeżeli tylko pozwoliły na to rozmiary, 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 zastosowanych elementów elektrycznych lub elektronicznych 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 pomogą w profilaktyce ewentualnych negatywnych wpływów na środowisko naturalne i zdrowie ludzkie, na co mogłaby mieć negatywne wpływy niepoprawna utylizacja odpadu. W celu uzyskania następujących szczegółowych informacji dotyczących utylizacji należy zwrócić się do najbliższego urzędu lub punktu zbiorczego. 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, przez ucięcie przewodu. Dzięki czemu użytkowanie urządzenia nie będzie następnie możliwe.

## VII. DANE TECHNICZNE

Napięcie (V)	podano na tabliczce znamionowej urządzenia
Pobór mocy (W)	podano na tabliczce znamionowej urządzenia
Masa (kg) ok	3
Klasa izolacyjna	II.
Wymiary produktu (mm)	210 x 250 x 1500
Pobór mocy gdy sprzęt jest wyłączony wynosi	0,00 W.
Poziom hałasu 82 dB(A) re 1pW	

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

*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!*

Symbol  oznacza OSTRZEŻENIE.



**OSTRZEŻENIE:** przestrzegać kierunku ruchu części podstawowych (tj. ostrzy tnących, sitek i tarki)! Podczas czyszczenia ostrza tnącego i tarki pracować bardzo ostrożnie!

## BEDIENUNGSANLEITUNG

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

## I. SICHERHEITSHINWEISE



- Betrachten Sie die Instruktionen der Anleitung als Bestandteil des Geräts und geben Sie sie jedweddem weiteren Benutzer des Geräts weiter.
- Kontrollieren Sie, ob die Angabe auf dem Typenschild der Spannung in Ihrer Steckdose entspricht. Der Stecker der Anschlussleitung darf nur an eine Steckdose der elektrischen Installation angeschlossen werden, die den entsprechenden Normen entspricht.
- Dieses Gerät darf nicht durch Kinder bedient werden. Bewahren Sie den Fleischwolf und dessen Zuleitung außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Kinder dürfen damit nicht spielen.
- Das Gerät können Personen mit verringerten physischen, geistigen sowie mentalen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrungen und Kenntnissen verwenden, wenn sie unter Aufsicht sind oder über die Verwendung in sicherer Weise belehrt worden sind und eventuelle Gefahren verstehen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab dem Alter von 8 Jahren und von Menschen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit Mangel an Erfahrung und Wissen bedient werden, sofern sie während der Gerätebenutzung beaufsichtigt werden oder unterwiesen wurden, wie das Gerät in einer sicheren Weise zu nutzen ist und wenn sie die möglichen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung des Gerätes darf von unbeaufsichtigten Kindern nicht durchgeführt werden. Kinder unter 8 Jahren müssen von dem Gerät und seiner Anschlussleitung ferngehalten werden.
- Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt ist, muss sie durch den Hersteller, dessen Servicetechniker oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, damit so das Entstehen einer gefährlichen Situation verhindert werden kann.
- Schalten Sie das Gerät vor einem Austausch von Zubehör oder zugänglichen Teilen, die sich bei der Benutzung bewegen, vor der Montage und Demontage, vor der Reinigung oder Wartung, oder nach Beendigung der Arbeit aus und trennen Sie es durch das Herausziehen des Steckers der Anschlussleitung aus der elektrischen Steckdose vom elektrischen Netz!

- Verwenden Sie den Verbraucher niemals, wenn es eine beschädigte Versorgungsleitung oder Stecker hat, wenn es nicht richtig arbeitet, auf den Boden gefallen ist und beschädigt oder ins Wasser gefallen ist. Bringen Sie den Fleischwolf in solchen Fällen in eine Fachelektrowerkstatt zur Überprüfung von dessen Sicherheit und der richtigen Funktion.
- Gehen Sie bei der Handhabung mit Zubehör, insbesondere bei dessen Einsetzen und der Entnahme von Lochscheiben und Schneidmessern und bei deren Reinigung vorsichtig vor, das Zubehör ist scharf. Bei falscher Nutzung existiert das Risiko einer Verletzung.
- Überprüfen Sie vor jedem Anschluss des Geräts an das Stromnetz, ob sich der An/Ausschalter **A2** in OFF-Stellung befindet (Aus) und trennen Sie das Gerät nach Beendigung der Arbeit immer vom Stromnetz.
- Stecken Sie nicht den Stecker der Anschlussleitung nicht mit nassen Händen in die elektrische Steckdose und ziehen Sie ihn nicht an der Anschlussleitung aus der elektrischen Steckdose!
- Das Gerät ist nur für die Verwendung in Haushalten und für ähnliche Zwecke bestimmt. Er ist nicht zu gewerblicher Nutzung bestimmt!
- Kontrollieren Sie den Fleischwolf während der gesamten Zubereitungszeitraums von Lebensmitteln!
- Stecken Sie das Zubehör in keine Körperöffnungen.
- Verwenden Sie das Gerät nur in der Arbeitsposition an Stellen, wo nicht dessen Umkippen droht und in ausreichender Entfernung von Gegenständen (wie z.B. **Gardinen, Vorhängen** usw.), Wärmequellen (z.B. **Kaminen, Öfen, Herden, Kochern, Heizungskörpern, Heißlufttherden, Grills**) und feuchten Oberflächen (z.B. **Spülen, Waschbecken**).
- Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch im Außenbereich bestimmt.
- Der Fleischwolf darf nicht in einer feuchten oder nassen Umgebung sowie in irgendeiner Umgebung mit Feuer- oder Explosionsgefahr verwendet werden (**Räumlichkeiten, wo Chemikalien, Kraftstoffe, Öle, Gase, Farben und weitere brennbare, eventuell lösungsmittelhaltige Stoffe gelagert werden**).
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser (auch nicht teilweise)!
- Greifen Sie niemals mit den Fingern während des Betriebs in die Füllöffnung und verwenden Sie ebenfalls keine Gabel, kein Messer, keinen Löffel usw. Verwenden Sie zu diesem Zweck nur den beigefügten Stopfer.
- Überschreiten Sie nicht die maximale Betriebszeit, siehe Tabelle! Der maximale Zeitraum der Verarbeitung beträgt 5 Minuten. Halten Sie dann eine Pause von ca. 7 Minuten zur Abkühlung der Antriebseinheit ein.
- Verwenden Sie keine Sicherheitssicherung, z.B. Zeitschaltuhren etc.,!
- Der Fleischwolf ist mit einer Schutzsicherung ausgestattet, welche die Stromversorgung bei einer Überlastung des Motors unterbricht. Wenn es dazu kommt, trennen Sie ihn vom elektrischen Netz und lassen ihn abkühlen.
- Der Arbeitsaufsatz lässt sich aus Gründen der Sicherheit nicht während des Betriebs der Antriebseinheit austauschen.
- Verarbeiten Sie kein gefrorenes Obst, Gemüse und Obst.
- Setzen Sie das Zubehör genau nach den Anweisungen in der Bedienungsanleitung



zusammen, jedwede andere Kombinationen des Zusammenbaus ist hinsichtlich der richtigen Funktion unzulässig!

- Bevor Sie Zubehör aus der Antriebseinheit entnehmen, lassen Sie sich rotierende Teile vollständig anhalten.
- Achten Sie darauf, dass Ihre Haare, Ihre Kleidung oder Ihr Schmuck nicht in unmittelbare Nähe der rotierenden Teile gelangen! Sie gehen so der Gefahr aus dem Weg, dass diese auf das Zubehör aufgewickelt werden.
- **ACHTUNG** – Das Gerät ist nicht für eine Tätigkeit mittels eines externen Fleischwolf, einer Fernbedienung oder irgendeines anderen Bauteils bestimmt, das den Verbraucher automatisch schaltet, da die Entstehungsgefahr eines Brands existiert, wenn das Gerät abgedeckt oder falsch zum Zeitpunkt der Inbetriebnahme platziert wäre.
- Die Anschlussleitung des Gerätes darf nicht durch scharfe oder heiße Gegenstände, offenes Feuer beschädigt sein, sie darf nicht in Wasser getaucht und auch nicht über scharfe Kanten gebogen werden. Legen Sie sie nicht auf heißen Flächen ab, lassen Sie sie nicht über den Rand eines Tisches oder einer Arbeitsplatte hängen. Durch Hängenbleiben, Stolpern oder Ziehen an der Leitung z.B. durch Kinder kann es zu einem Umkippen sowie Herunterziehen und nachfolgend zu einer ernsthaften Verletzung kommen!
- Bei der begründeten Notwendigkeit der Verwendung einer Verlängerungsleitung ist es nötig, dass sie nicht beschädigt ist und gültigen Normen entspricht.
- Kontrollieren Sie regelmäßig den Zustand der Anschlussleitung des Gerätes.
- Geben Sie Acht, dass die Versorgungszuleitung nicht in Kontakt mit rotierenden Teilen des Fleischwolfs kommt.
- Damit die Sicherheit und die richtige Funktion des Gerätes gewährleistet sind, verwenden Sie nur originale Ersatzteile und durch den Hersteller genehmigtes Zubehör.
- Verwenden Sie das Gerät einschließlich dessen Zubehör nur zu dem Zweck, für den es bestimmt ist, so wie es in dieser Anleitung beschrieben ist. Verwenden Sie den Fleischwolf niemals für einen anderen Zweck.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch eine falsche Verwendung des Gerätes und des Zubehörs entstehen (z.B. **die Entwertung von Lebensmitteln, die Verletzung an einer Messerschneide, ein Brand** usw.) und ist nicht aufgrund der Garantie für das Gerät im Fall der Nichteinhaltung der oben aufgeführten Sicherheitshinweise verantwortlich.

## II. BESCHREIBUNG DES GERÄTES UND DES ZUBEHÖRS (Abb. 1)

### A – Antriebseinheit

A1 – Antriebswelle

A2 – Taste Ein / Aus-Schalter (ⓘ)

A3 – Taste RÜCKWÄRTSGANG (↶)

A4 – Kontrollleuchte

A5 – Taste RESET

A6 – Freigabetaste (🔒)

A7 – Anschlusskabel

### B – Fleischwolf

B0 – Gehäuse des Fleischwolfs (=D0)

B1 – Spiralzuführung

B2 – Schneidklinge

B3 – Lochscheibe für sehr feines Mahlen

B4 – Lochscheibe für feines Mahlen

B5 – Lochscheibe für feines Mahlen

B6 – Lochscheibe für grobes Mahlen

B7 – Lochscheibe für sehr grobes Mahlen

B8 – Mutter

B9 – Aufsatz für die Herstellung von Wurst

B10 – Separator

B11 – Stopfer(=D5)

B12 – Fülltrichter (=D6)

B13 – Abdeckung

**C – Scheibenaufsatz zum Reiben**

- C0 – Aufsatzkörper
- C1 – Reibeisen für grobes Reiben
- C2 – Reibeisen für feines Reiben

- C3 – Reibeisen für sehr grobes Reiben
- C4 – Schneideisen für Scheiben
- C5 – Stopfer

**D – Beeren-, Frucht- und Gemüsepresse**

- |                                |                                    |
|--------------------------------|------------------------------------|
| D0 – Fleischwolfkörper (=B0)   | D6 – Trichter (=B12)               |
| D1 – Spiralförderer            | D7 – Zahnrad                       |
| D2 – Sieb (grobe, weiße Farbe) | D8 – Dichtung                      |
| D3 – Schraubenmutter           | D9 – Druckplatte                   |
| D4 – Deckel / Ausguss          | D10 – Feststellschraube            |
| D5 – Stampfer (=B11)           | D11 – Sieb (feine, schwarze Farbe) |

**III. VORBEREITUNG UND BENUTZUNG**

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

**Bedienung**

Vorm Einschalten stecken Sie den Stecker des Netzkabels **A7** in die Steckdose (die Kontrollleuchte **A4** leuchtet auf, um den Anschluss an das Stromnetz anzuzeigen). Ein-/Ausschalten des Fleischwolfs tätigen Sie mit der Taste **A2** (⏻). Für den Rückwertgang schalten Sie zuerst den Fleischwolf mit der Taste **A2** aus und dann drücken und halten Sie die Taste **A3** (↺). Nach Beendigung schalten Sie das Gerät mit der Taste **A2** aus.

**Sicherheitshinweis und -empfehlung**

- Wir empfehlen, gelegentlich die Arbeit zu unterbrechen, Fleischwolf auszuschalten und eventuelle Lebensmittel zu entfernen, die am Zubehör anhaften (eventuell es verstopft haben).
- Schalten Sie den Fleischwolf nicht an, wenn der Fülltrichter leer ist.
- Wollen Sie kein gefrorenes Fleisch!

**Überlast-Sicherung**

Schaltet den Motor während des Betriebs automatisch ab, wenn der Überlastungsschutz aktiviert wird. Mögliche Ursachen sind die Verarbeitung großer Nahrungsmengen oder die Verstopfung durch Knochen. Wenn diese Situation eintritt, gehen Sie wie folgt vor:


- Ziehen Sie den Stecker des **A7**-Netzkabels aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät ca. 60 Minuten lang abkühlen.
- Stecken Sie den Stecker des **A7**-Netzkabels in die Netzsteckdose.

- Schalten Sie das Gerät durch Drücken der Taste **A2** aus.
- Heben Sie das Gerät an und drücken Sie die RESET-Taste **A5** auf der Unterseite.
- Schalten Sie das Gerät durch Drücken der Taste **A2** wieder ein.

Wenn der Überlastungsschutz während des Betriebs der Antriebseinheit zu oft aktiviert wird, wenden Sie sich an eine qualifizierte Kundendienststelle.

## 1) Fleischwolf

### Zusammenbau

Setzen Sie den Fleischwolf in Abhängigkeit von der gewählten Verwendung (Wolfen von Fleisch, Herstellung von Wurstwaren, Hacken, Schneiden, Reiben oder die Presse) zusammen und schließen Sie ihn an der Antriebseinheit nach den Abbildungen 4 an. Gehen Sie für die Demontage und die Abnahme der Antriebseinheit in umgekehrter Reihenfolge vor. Vor der Entnahme der Antriebseinheit muss jedoch zuerst die Freigabetaste **A6** (  ) gedrückt werden.

### A) Wolfen von Fleisch

Er ermöglicht das Wolfen aller Fleischsorten, die von Knochen, Sehnen und Haut befreit sind. Bauen Sie nach der Abbildung 2 die Teile (**B0, B1, B2, B3/4/5/6/7, B8, B11, B12** und **B13**) zusammen. Durch die Verwendung der Lochscheiben (**B3, B4, B5, B6, B7**) mit den verschiedenen Öffnungen können Sie die Feinheit für das Wolfen von Fleisch wählen. Schneiden Sie das Fleisch vorher in Würfel von ca. 2 x 2 x 2 cm. Platzieren Sie unter dem Fleischwolf eine Schüssel, in die Sie das gewolfte Fleisch geben. Legen Sie die einzelnen Fleischstücke in die Füllöffnung des Fülltrichters so, dass die Spiralzuführung **B1** sie erfassen kann und drücken Sie sie mit dem Stopfer **B11** leicht. Bei dieser Verarbeitungsweise kommt es nicht zu einer Überlastung der Antriebseinheit.

### **Tipps**

- Während der Fleischverarbeitung kontrollieren Sie regelmäßig die Passierbarkeit der Lochscheibenöffnungen. Wenn das Mahlen von Fleisch mit unterschiedlicher Konsistenz (z. B. Schweinebauch, Leber) zu einer Verstopfung der Öffnungen führt, können die Fleischsäfte an der Spiralförderwelle der Antriebseinheit vorbeiströmen. Kontrollieren Sie den fließenden Durchsatz der Rohstoffe und schalten Sie das Gerät beim Absenken sofort ab, demontieren Sie den Fleischwolf und reinigen Sie alle Komponenten (Abbildung 5).
- Bei der Blockierung schalten sie das Gerät aus (**es empfohlen eine Weile abzuwarten ca. 30 Sekunden**) und benutzen anschließend den "Rückwärtsgang" mit der Taste **A3**.

### B) Herstellung von Wurstwaren (Wurst, Würstchen u.ä.)

Bauen Sie nach der Abbildung 2 die Teile (**B0, B1, B8, B9, B10, B11** und **B12**) zusammen. Legen Sie das gewolfte Fleisch in den Fülltrichter **B12**. Verwenden Sie zum leichten Drücken des Fleisches in den Fleischwolf den Stopfer **B11**. Lassen Sie die Saiten (Därme) zum Füllen zuerst in warmem Wasser (ca. 10 min) einweichen, damit sich deren Elastizität verbessert. Schieben Sie die Saite als „Harmonika“ auf die Ausgangsöffnung. Lassen Sie am Ende der Saite 5 cm frei und binden Sie sie dann zu oder verschließen Sie sie mit einem Spieß. Füllen Sie in die Füllöffnung die vorbereitete Mischung und drücken Sie sie mit dem Stopfer **B11** leicht hinein. Gehen Sie bei der Füllung nach der gewählten Wurstart (z.B. **Leberwurst, Würste, Speckwürste** usw.) vor.

### Tipps

- Die Füllung empfehlen wir, mit zwei Personen gleichzeitig durchzuführen, d.h. eine Person füllt die Mischung ein und die andere hält die Saite auf dem Aufsatz **B9**. Füllen Sie die Saite so, dass keine Luft hinein kommt.
- In dem Fall, dass es zu einer Verstopfung der Ausgangsöffnung des Aufsatzes für die Herstellung von Wurst **B9** kommt, muss die Antriebseinheit ausgeschaltet, der Aufsatz demontiert und gereinigt werden.

## 2) Scheibenaufsatz zum Reiben

### Sicherheitshinweis und -empfehlung

- Drücken Sie niemals das zu reibende/schneidende Gemüse oder Obst mit den Fingern in den Aufsatz hinein! Führen Sie das Einschieben von Lebensmitteln in die Füllöffnung immer mit dem Stopfer durch, den Sie langsam und ohne großen Druck nach unten schieben.
- Verwenden Sie die Reibeisen niemals für die Verarbeitung von harten Rohstoffen, z.B. von Eiswürfeln, Kaffeebohnen, Getreide- oder Maiskörnern, Gewürzen u.ä.
- In dem Fall, dass es zu einer Verstopfung des Reibaufsatzes kommt, muss die Antriebseinheit ausgeschaltet, der Körper des Aufsatzes demontiert und gereinigt werden.

### Zusammenbau

Bauen Sie den Reibaufsatz nach der Abbildung 3 und 4 zusammen. Gehen Sie für die Demontage und die Abnahme vom Kopf der Antriebseinheit in umgekehrter Reihenfolge vor. Vor der Entnahme vom Kopf der Antriebseinheit muss jedoch zuerst die Freigabetaste **A6** gedrückt werden.

### Hinweis

Beim Entfernen der Reibeisen müssen Sie sie zuerst drehen und dann aushaken.

### Lebensmittelzubereitung

Das Zubehör lässt sich zum Hacken, Schneiden, Reiben von fast allen Arten von Obst und Gemüse verwenden. Es lassen sich Möhren, Kartoffeln, Kraut, Gurke, rote Beete, Pilze, Zwiebeln u.ä. in Scheiben schneiden. Verwenden Sie das Schneid- und Reibeisen zur Verarbeitung von Obst, Gemüse, Käse und Lebensmitteln mit ähnlicher Struktur. Verwenden Sie das Reissreibeisen **C3** zur Verarbeitung von harten Käsen, Kartoffeln und der Zubereitung von Semmelbröseln.

### Verwendung

Stellen Sie unter den Aufsatz zum Reiben einen geeigneten Behälter. Schneiden Sie das Gemüse in Stücke, die für das Einlegen in die Füllöffnung des Reibaufsatzes geeignet sind. Füllen Sie die Stücke in den Aufsatz ein und drücken Sie sie mit dem Stopfer vorsichtig. Das verarbeitete Lebensmittel tritt durch die Ausgangsöffnung in den vorbereiteten Behälter aus.

### Tipps

- Nach der Verwendung verbleibt immer am Reibeisen oder am Gerät eine bestimmte Menge an Rohstoffen. Dies ist völlig normal und kein Grund zu Reklamation.
- Schneiden Sie große Stücke im Voraus so, dass sie in die Füllöffnung passen.
- Verwenden Sie beim Reiben von weicheren Rohstoffen eine niedrige Geschwindigkeit, damit sich die Rohstoffe nicht zu Brei werden.

### Tipps

- Wenn Sie harten Käse oder Schokolade hacken, arbeiten Sie kurz. Die Rohstoffe erwärmen sich durch das Hacken übermäßig, sie beginnen zu schmelzen und können Bröckchen bilden.
- Schneiden Sie Kraut vor dem Reiben zuerst in Würfel und entfernen Sie die Strunke.
- Legen Sie bei der Verwendung des Schneideisens dünne / schmale Lebensmittel horizontal ein.

### 3) Beeren-, Frucht- und Gemüsepresse

#### Tipps

- Seien Sie beim Zusammenbau der Presse besonders vorsichtig, um eine Beschädigung des Siebs zu vermeiden.
- Vergewissern Sie sich vor dem Drücken, dass der Spiralförderer richtig angebracht ist.
- Verwenden Sie die Presse nicht, wenn das Sieb beschädigt ist, sichtbare Risse hat oder wenn er zerrissen ist.
- Die Presse ist für die Verarbeitung fast aller Arten von Beeren / Zitrusfrüchten und Gemüse ausgelegt.
- Verwechseln Sie die Funktion der Obst- und Gemüsepresse nicht mit einer Saftpresse. Das Zentrifugalsystem erzeugt hauptsächlich den resultierenden reinen Saft, wobei das Pressen einen Saft mit einer bestimmten Menge Fruchtfleisch erzeugt. In einigen Fällen kann der Saft die Konsistenz von Püree haben.
- Waschen Sie Obst oder Gemüse gründlich.
- Zur Verarbeitung sind Johannisbeeren, Trauben, Tomaten, Kiwis, Himbeeren, Brombeeren, Blaubeeren, Preiselbeeren, Erdbeeren, usw. geeignet.
- Wir empfehlen, keine Äpfel und Birnen zu pressen, da das Sieb verstopfen kann und der resultierende Saft eine Püree-Konsistenz haben wird.
- Wir empfehlen, keine Gurken zu verarbeiten.
- Rüben und Wurzelgemüse können nicht in der Presse verarbeitet werden.
- Wir empfehlen, frisches und reifes Obst und Gemüse zu pressen, so erhalten Sie mehr Saft.
- Pressen Sie kein gefrorenes Obst, Gemüse oder Gemüse und Obst, das zu hart ist (z. B. Radieschen, Kartoffeln, Ananas, Mango) oder Wurzelgemüse (z. B. Karotten, Sellerie, Meerrettich, Rüben, Petersilie usw.)! Vor der Verarbeitung dieses auftauen lassen.
- Entfernen Sie die Stängel (Weintrauben) und Stiel.
- Wenn Sie den Johannisbeersaft auspressen, lassen Sie am besten ganze Trauben.
- Entfernen Sie die Samen bzw. Kerne (z. B. für Pflaumen, Pfirsiche, Aprikosen, Blums, Kirschen usw.).
- Entfernen Sie die dicke Schale.
- Schälen Sie eine Zitrusfrucht (z. B. Orange, Grapefruit, Zitrone) und entfernen Sie das weiße Fruchtfleisch und die Körner, da der Saft sonst einen bitteren Geschmack haben kann.
- In kleinere Stücke geschnittenes Gemüse / Obst sorgt für eine bessere Pressfunktion. Schneiden Sie die Tomaten bei der Verarbeitung in Viertel mit einer maximalen Breite von 1,5 cm. Die Tomaten haben eine feste Schale, und bei der Verarbeitung breiterer Scheiben kann der Spiralförderer durch diese Schalen blockiert werden, wodurch die Presse nicht mehr funktionsfähig ist.

### Tipps

- Unterbrechen Sie nach der Verarbeitung von ca. 2 kg Rohstoffen (ca. 1,5 kg für Johannisbeeren) **IMMER** die Arbeit und prüfen Sie, ob das Sieb nicht verstopft ist. Wenn ja, reinigen Sie es.
  - Wenn der Saftfluss aus dem Pressauslauf vermindert oder vollständig stoppt, schalten Sie den Roboter immer **SOFORT** aus, demontieren Sie die Presse, demontieren Sie sie komplett und reinigen sie vollständig. Johannisbeeren enthalten kleine Körner, die die Durchlässigkeit des Saftes durch das Sieb stark verringern können.
  - Das gepresste Fruchtfleisch kommt nicht sofort aus dem Pressausgang, sondern erst nach einer Weile, das ist normal.
  - Wenn die Presse überfüllt ist oder wenn die Zutaten zu festgedrückt werden, verstopft das Sieb.
  - Der Saft kann Teile des Fruchtfleisches und kleine Samen / Körner enthalten, die durch die Löcher im Sieb gelangen können.
- Sieb-grobes **D2** (Löcher 1 mm, weiße Farbe) – ist für die Verarbeitung aller Arten von Beeren und Zitrusfrüchten und -gemüse vorgesehen, die Getreide oder Körner enthalten (z. B. Johannisbeeren, Brombeeren, Trauben).

- Siebfein **D11** (Löcher 0,6 mm, schwarze Farbe) – ist für die Verarbeitung aller Arten von Beeren und Zitrusfrüchten und -gemüse konzipiert, die keine Körner enthalten.

Mit beiden Sieben ist es möglich, das bereits gepresste Fruchtfleisch im zweiten Durchgang zu verarbeiten, wenn es noch zu viel Saft enthält. Lösen Sie vor dieser Verarbeitung die Feststellschraube, entfernen Sie den Pressdeckel und reinigen Sie das Sieb von außen mit einem geeigneten Werkzeug (z. B. einem Plastikspatel). Überprüfen Sie mit Ihren Fingern, ob die Sieböffnungen nicht durch Körner blockiert sind. Wenn ja, entfernen Sie die Presse, reinigen Sie die gesamte Presse, montieren sie wieder zusammen, und verarbeiten die Rohstoffe weiter.

### Beachtung

Wenn Sie Johannisbeeren, Brombeeren, Trauben und ähnliche Früchte mit Körnern pressen, verarbeiten Sie das gepresste Fruchtfleisch **NIEMALS** ein zweites Mal! Andernfalls kann das Sieb beschädigt werden.

### Zusammenbau

Montieren Sie die Presse am Kopf der Antriebseinheit gemäß Abb. 4. Installieren Sie zuerst den Körper des Fleischwolfs **D0** und setzen Sie den Spiralförderer **D1** ein. Schieben Sie die Spiralführung so lange ein, bis er einrastet, was die richtige Verriegelung signalisiert. Auf die Spiralführung legen Sie das ausgewählte Sieb **D2** oder **D11** und danach die Schraubenmutter **D3** ein, die Sie festziehen. Bei der Abdeckung schrauben Sie die Sicherungsschraube **D10** aus, damit diese nicht hinausragt und damit man die Decke aufs Sieb hinaufschieben kann. Befestigen Sie den Deckel aufs Sieb. Nach einem ordentlichen Zusammenbauen ziehen Sie die Schraube auf der Abdeckung **D4** leicht an. Zur Demontage verfahren Sie in umgekehrter Weise.

## Verwendung

Die Früchte schneiden Sie im Voraus in kleine Stücke, die in die Eingangsöffnung des Trichters passen. Unter die Presse installieren Sie entweder eine rostfreie Schale oder ein anderes geeignete Gefäß, in das Sie das gepresste Fruchtfleisch auffangen werden. Unter dem Ausgussbecken installieren Sie das Gefäß für Saft. Die Anschlussleitung stecken Sie in die el. Steckdose.

Die Rohstoffe legen Sie in die Füllöffnung kontinuierlich ein, um die Befüllung der Muffe des Presskörpers bis zum oberen Rand zu verhindern. Die Stampfe ist zur kontinuierlichen Schiebung der Rohstoffe in den Raum der Spiralführung bestimmt. Verwenden Sie diese nach jeder Hineinlegung von einzelnen Rohstoffen in die Füllöffnung und nicht zum Hineindrücken der völlig mit den Rohstoffen gefüllten Muffe bis zum oberen Rand. Durch Blick in die Füllöffnung nach der Entnahme des Stampfers überprüfen Sie visuell Stand und Durchgängigkeit der Spiralführung.

Falls sich die Muffe des Mühlkörpers bei der Verarbeitung mit dem Saft übermäßig einfüllt, schalten Sie den Antriebseinheit aus, demontieren Sie die Presse, reinigen Sie die Spiralführung und Sieb. Der gepresste Saft fließt durch die Rinne in das vorbereitete Gefäß aus und der

Abfall (Fruchtfleisch) geht durch die Ausgangsöffnung der Abdeckung **D4** aus. Nach der Reinigung des Siebes oder der Spiralführung notwendig ist, entnehmen Sie immer vom Antriebseinheit die ganze Presse und zerlegen Sie diese anschließend komplett.

Durch Lösen der Schraubenmutter in solchem Zustand, wenn in der Spiralführung der Rohstoff noch angesammelt ist, könnte es nämlich zum Durchgang von kleinen Teilen in den Dichtungsraum kommen und nach dem erneuten Zusammenbauen wäre die richtige Dichtungsfunktion nicht sichergestellt. Im Anschluss daran könnte es bei der Fortsetzung im Pressvorgang zum Durchdringen des Saftes in den hinteren Pressteil kommen.

## IV. VERWENDUNGSTABELLE

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

Zubehör	Lebensmittel	Max. Menge (g)	Zeit (min)	Vorbereitung (mm)
Fleischwolf <b>B</b>	Rindfleisch	2 500 g	5	30 x 30 x 30
	Schweinefleisch	2 500 g	5	
<b>C1</b>	Käse	500 g	1	-
<b>C2</b>	Möhre	1000 g	1	-
<b>C3</b>	Kartoffeln	1 000 g	1	1 / 2
<b>C4</b>	Gurke	5 pieces	1	-
Beeren-, Frucht- und Gemüsepresse <b>D</b>	Johannisbeere	1 500 g	2	-
	Traube	2 000 g	2	-
	Orange	2 000 g	2	in Scheiben
	Tomate	2 000 g	2	in Stücke teilen 1,5 cm

## V. WARTUNG

Verwenden Sie bei der Wartung keine scharfen und aggressiven Reinigungsmittel! Waschen Sie das Zubehör sofort nach der Verwendung mit einem Spülmittelzusatz in heißem Wasser und lassen Sie es trocknen. Wir empfehlen nach dem Waschen und Trocknen der Teile die Schneiden, Messer und Wechselpfättchen mit Speiseöl einzustreichen. Waschen Sie für eine einfachere Reinigung des Fleischwolfs zum Schluss harte Brötchen (z.B. Hörnchen, Brötchen). Kunststoffteile können im Geschirrspüler gewaschen werden. Metallteile dürfen jedoch nicht in einen Geschirrspüler, weil die Reinigungsmittel deren Farbveränderung oder Verrosten verursachen können. Achten Sie bei Zubehör, das scharfe Schneidekanten / Messer (**B2**, **C1-C4**) hat, darauf, dass sie nicht mit harten Gegenständen in Kontakt kommen, die sie abstumpfen und dadurch deren Wirksamkeit verringern. Arbeiten Sie bei deren Reinigung sehr sorgfältig, weil sie scharf sind! Einige Lebensmittel können in bestimmter Weise das Zubehör verfärben. Dies hat jedoch auf die Funktion des Geräts keinen Einfluss und ist kein Grund zu einer Reklamation. Diese Verfärbung verschwindet nach einer bestimmten Zeit gewöhnlich von selbst. Trocknen Sie Kunststoffspritzteile niemals über einer Wärmequelle (z.B. Ofen, elektrischer Herd / Gasherd). Lagern Sie das Gerät einschließlich sämtlichen Zubehörs ordentlich gereinigt an einem trockenen, staubfreien und sicheren Ort, außerhalb der Reichweite von Kindern und unbefugten Personen. Das Sieb **D2**, **D11** können Sie leicht mit der Bürste reinigen. Reinigen Sie die Siebe sorgfältig, um Beschädigungen zu vermeiden. Stellen Sie sicher, dass die Sitzflächen und Dichtungselemente sauber und funktionell sind.

### Verfahren zum Ersetzen der Dichtung (Abb. 1)

Entfernen Sie den **D1**- Spiralführung. Lösen Sie die Schraube mit einem geeigneten Werkzeug (z. B. Schraubendreher). Entfernen Sie das **D7**-Zahnrad vom Spiralförderer. Wenn die **D8**-Dichtung abgenutzt oder beschädigt ist, ersetzen Sie sie durch eine neue (vom gleichen Typ). Gehen Sie bei der Installation in umgekehrter Reihenfolge vor. Ersetzen Sie die Siebe, wenn sie abgenutzt oder beschädigt sind. Sie können Ersatzsiebe (ETA002800621 - grob, ETA002800625 - fein) im Netzwerk der ETA-Elektrofachgeschäfte kaufen.

**Unbedeutende Abweichungen von der Standardausführung, die keinen Einfluss auf die Funktion des Produkts haben, behält sich der Hersteller vor.**

**Jeder Austausch von Teilen, der Eingriffe in die Elektroteile des Gerätes mit sich bringt, muss von einer Fachwerkstatt durchgeführt werden! Ein Verstoß gegen diese Anweisungen des Herstellers zieht den Verlust der Garantie nach sich!**

## VI. UMWELT



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



Bei einer falschen Entsorgung dieser Art von Abfall können im Einklang mit den nationalen Vorschriften Geldstrafen verhängt werden. Falls das Gerät definitiv außer Betrieb genommen werden soll, wird empfohlen, die Anschlussleitung des Gerätes nach der Trennung vom Stromnetz abzuschneiden, das Gerät wird somit unbrauchbar.

## VII. TECHNISCHE DATEN

Spannung (V) / Leistungsaufnahme (W)	auf dem Typenschild des Geräts aufgeführt
Gewicht (kg)	ca.3
Verbraucher der Schutzklasse	II.
Leistungsaufnahme im ausgeschalteten Zustand	0,00 W
Schalleistungspegel 82 dB(A) re 1pW	

### WARnzeichen und Symbole, die auf Gerät Verpackungen oder in der Bedienungsanleitung verwendet werden:

*HOUSEHOLD USE ONLY – Nur für die Verwendung im Haushalt. DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS - Nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.*



*TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY. Erstickungsgefahr. Verwenden Sie diesen Beutel nicht in Wiegen, Kinderbetten, Kinderwagen oder Kindergittern. Legen Sie den PE-Beutel außerhalb der Reichweite von Kindern ab. Der Beutel ist kein Spielzeug.*

Das Symbol  bedeutet einen HINWEIS.



**HINWEIS:** Halten Sie die Einlegebeschreibung ein (d.h. Schneidklingen)! Arbeiten Sie bei der Reinigung von Schneiden und Reibeisen sehr vorsichtig!

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





**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 výrobku 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 zasláno 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](http://www.eta.cz)**

Případné další dotazy zasílejte na **[info@eta.cz](mailto: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](http://www.eta.sk)**

Prípadné ďalšie dotazy zasielajte na **[info@eta.cz](mailto: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:

## 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 użytkowania 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.

- 9) 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.
- 10) Wszelkie wadliwe produkty lub ich części, które zostały w ramach naprawy gwarancyjnej wymienione na nowe, stają się własnością Gwaranta.
- 11) 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.
- 12) Okres gwarancji przedłuża się o czas przebywania urządzenia w Autoryzowanym Zakładzie Serwisowym.
- 13) W wypadku utraty karty gwarancyjnej nie wydaje się jej duplikatu.
- 14) 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).
- 15) Gwarancja nie wyklucza, nie ogranicza ani nie zawiesza praw konsumenta wynikających z niezgodności towaru z umową sprzedaży.
- 16) 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](mailto: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 9/02/2022

e.č. 67/2021