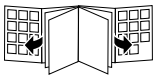
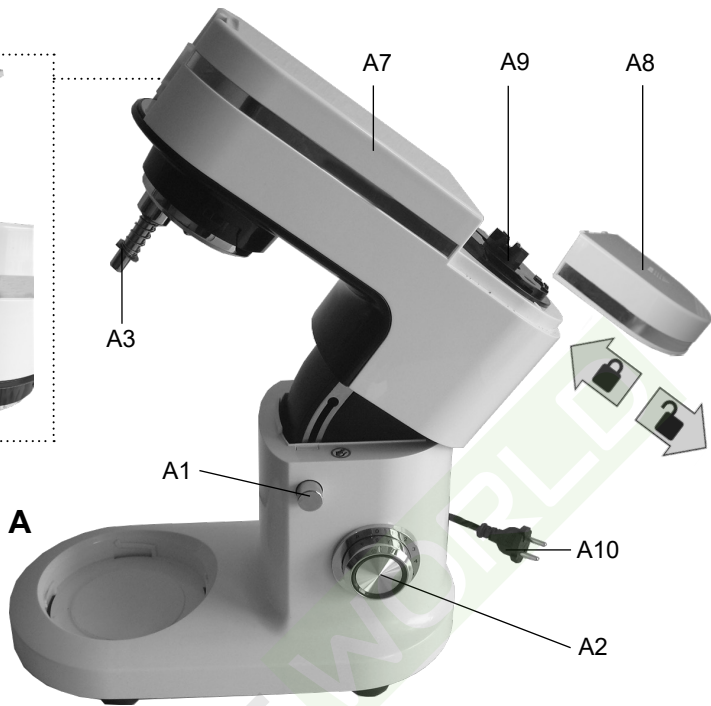
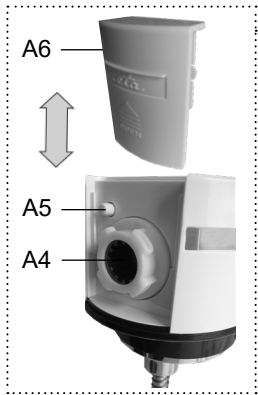


GUSTUS III



1

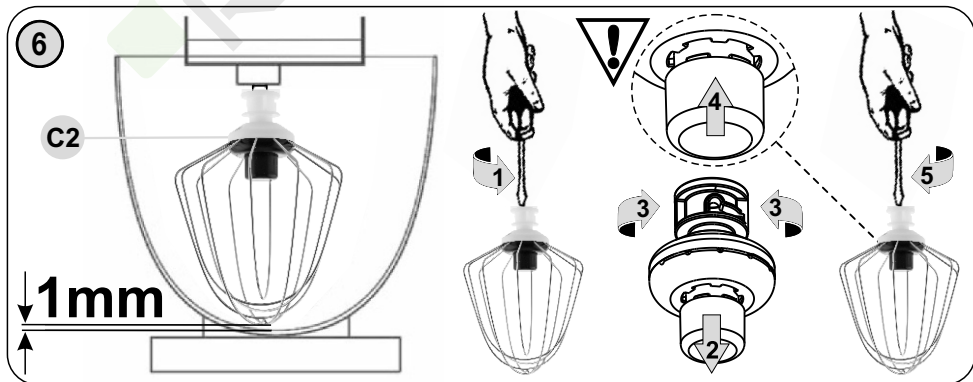
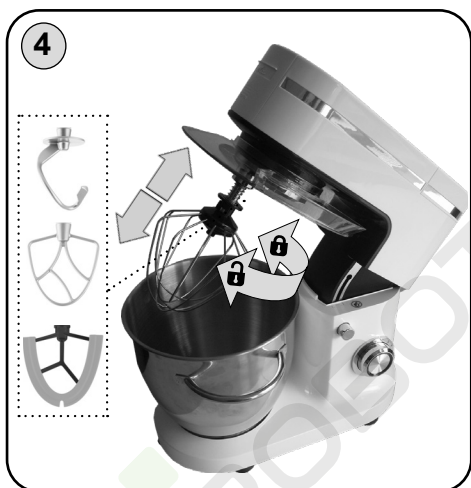


A

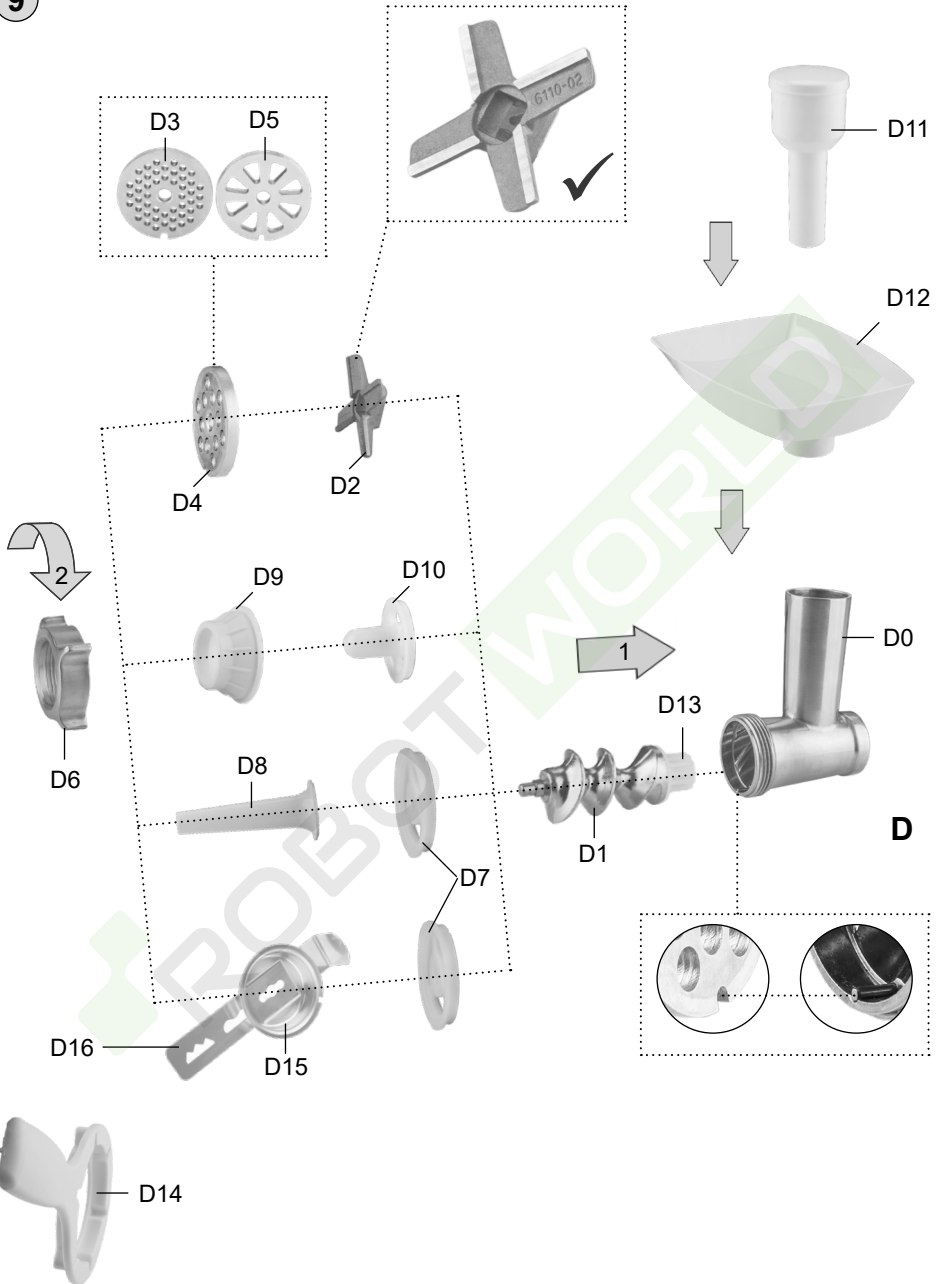


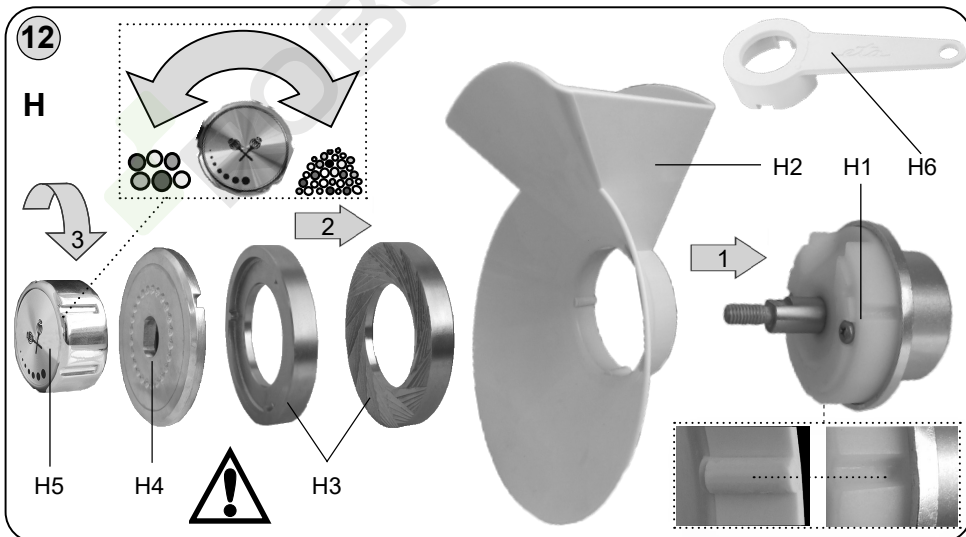
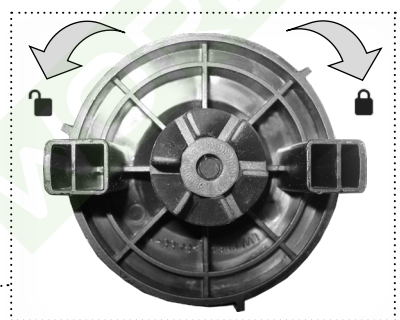
F

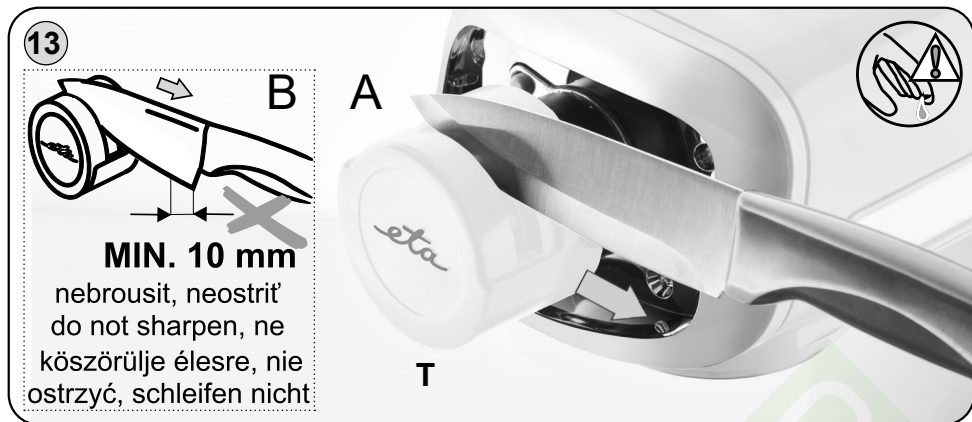




9

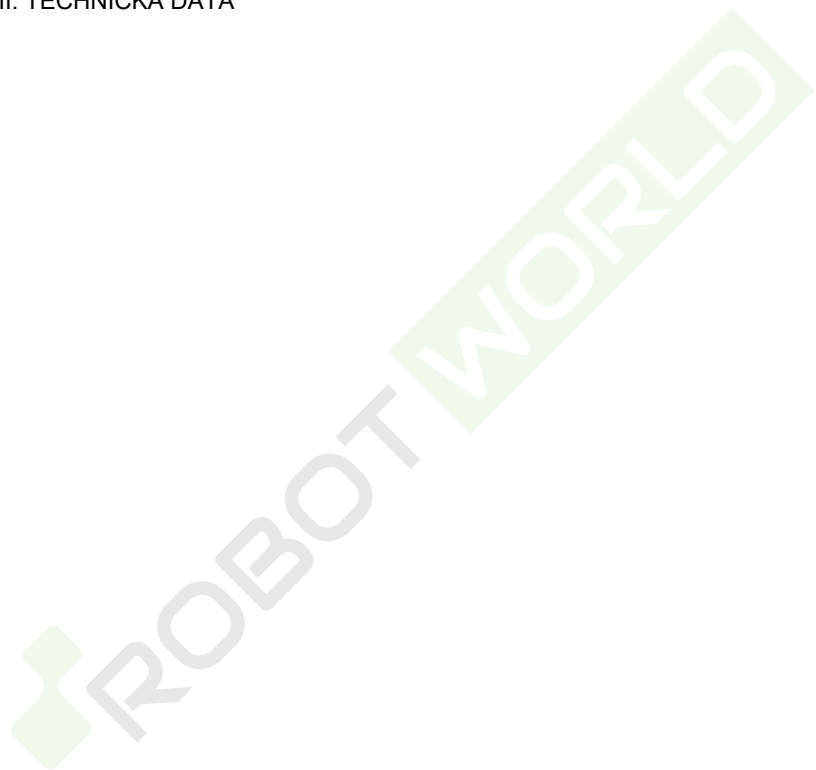






Obrázky jsou pouze ilustrační / Obrázky sú len ilustračné / Product images are for illustrative purposes only / Illusztratív képek / Zdjęcia służą wyłącznie jako ilustracja
Die aufgeführten Abbildungen dienen nur zur Illustration.

CZ	I. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ	9
	II. PŘÍPRAVA A POUŽITÍ	11
	III.1) KUCHYŇSKÝ ROBOT (A)	12
	III.2) ŠLEHACÍ, MÍSÍCÍ A FLEXI METLA, HNĚTACÍ HÁK	13
	III.3) MLÝNEK NA MASO (D)	15
	III.4) NÁSTAVEČ NA STROUHÁNÍ (E)	16
	III.5) SKLENĚNÝ MIXÉR (G)	17
	III.6) MLÝNEK NA MÁK (H)	18
	III.7) BROUSEK NOŽŮ (T)	20
	IV. TABULKA POUŽITÍ SPOTŘEBIČE A PŘÍSLUŠENSTVÍ	20
	V. ÚDRŽBA	21
	VI. SKLADOVÁNÍ	23
	VII. EKOLOGIE	23
	VIII. TECHNICKÁ DATA	23



eta 3128

SMART III/GULLIVER III/MAXIMUS III

NÁVOD K OBSLUZE

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

I. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

- Instrukce v návodu považujte za součást spotřebiče a postupte je jakémukoliv dalšímu uživateli spotřebiče.
- Zkontrolujte, zda údaj na typovém štítku odpovídá napětí ve Vaší elektrické zásuvce. Vidlici napájecího přívodu je nutné připojit pouze do zásuvky elektrické instalace, která odpovídá příslušným normám.
- Tento spotřebič nesmí být používán dětmi. Udržujte spotřebič a jeho přívod mimo dosah dětí. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.
- Spotřebiče mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými či mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím.
- Jestliže je napájecí přívod tohoto spotřebiče poškozen, musí být nahrazen výrobcem, jeho servisním technikem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se tak zabránilo vzniku nebezpečné situace.
- Před výměnou příslušenství nebo přístupných částí, které se při používání pohybují, před montáží a demontáží, před čištěním nebo údržbou, nebo po ukončení práce, spotřebič vypněte a odpojte od el. sítě vytažením vidlice napájecího přívodu z el. zásuvky!
- Vždy odpojte spotřebič od napájení, pokud ho necháváte bez dozoru a před montáží, demontáží nebo čištěním.
- Nikdy spotřebič nepoužívejte pokud má poškozený napájecí přívod nebo vidlici, pokud nepracuje správně, upadl na zem a poškodil se, nebo spadl do vody. V takových případech zanechte spotřebič do odborné elektroopravy k prověření jeho bezpečnosti a správné funkce.
- Při manipulaci s příslušenstvím, zvláště při jeho nasazování a vyjímání z nádob a při jeho čištění, postupujte opatrně, příslušenství je ostré. Při nesprávném používání spotřebiče, které není v souladu s návodem k obsluze, existuje riziko poranění.

- Je-li spotřebič v činnosti, zabraňte v kontaktu s ním domácím zvířatům, rostlinám a hmyzu.
- **Vidlici napájecího přívodu nezasunujte do el. zásuvky a nevytahujte z el. zásuvky mokřými rukama a taháním za napájecí přívod!**
- **Spotřebič nikdy neponořujte do vody (ani částečně) ani nemyjte pod proudem vody!**
- Spotřebič nesmí být používán ve vlhkém nebo mokřém prostředí a v jakémkoliv prostředí s nebezpečím požáru nebo výbuchu (prostory kde jsou skladovány **chemikálie, paliva, oleje, plyny, barvy a další hořlavé, případně těkavé, látky**).
- Kontrolujte spotřebič po celou dobu přípravy potravin!
- Tento spotřebič není určen pro venkovní použití.
- Na spotřebič neodkládejte žádné předměty.
- Pokud byl spotřebič skladován při nižších teplotách, nejprve jej aklimatizujte.
- Využívejte vždy jen jednu funkci spotřebiče, nikdy nespouštějte více funkcí současně (např. zpracovávání potravin v nádobě **B1** a současně s příslušenstvím **D, E, F, H, T**).
- Před každým připojením spotřebiče k el. síti zkontrolujte, zda je vypnutý.
- Spotřebič 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!
- Není přípustné jakýmkoli způsobem upravovat povrch spotřebiče (např. **pomocí samolepicí tapety, fólie, apod.**)!
- Nepoužívejte bezpečnostní pojistku ovládanou krytem mixéru **A8** k vypínání spotřebiče!
- Spotřebič nenechávejte v chodu bez dozoru a kontrolujte ho po celou dobu přípravy potravin!
- Využívejte vždy jen jednu funkci spotřebiče, nikdy nespouštějte více funkcí současně (např. zpracovávání potravin v nádobě **B1** a současně ve vývodu **A4**).
- Robot je vybaven elektronickým regulátorem rychlosti, který udržuje rychlost při různém zatížení. Proto můžete za provozu slyšet určité odchylky rychlosti - jedná se o normální jev a není důvodem k reklamaci.
- Při prvním zapnutí se může objevit krátké a mírné zakouření nebo zápach, tato skutečnost není závadou a není důvodem k reklamaci spotřebiče.
- 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.).
- Před přípravou odstraňte z potravin případné obaly (např. **papír, PE sáček**, atd.).
- Nezapínejte spotřebič bez vložených substancí!
- Spotřebič používejte pouze s příslušenstvím určeným pro tento typ. Použití jiného příslušenství může představovat nebezpečí pro obsluhu.
- Příslušenství nezasouvejte do žádných tělesných otvorů.
- Nepřekračujte maximální dobu nepřetržitého chodu spotřebiče pro jednotlivé příslušenství, které je uvedeno v tabulce. Nikdy však nepřekračujte celkovou dobu nepřetržitého chodu 30 minut. Po ní ponechte robot alespoň 30 minut ochladit.
- Spotřebič je vybaven tepelnou bezpečnostní pojistkou, která přeruší přívod proudu v případě přetížení motoru. Pokud k tomu dojde, spotřebič odpojte od el. sítě a nechte vychladnout.
- Pracovní nástavce z hlediska bezpečnosti nelze vyměnit za chodu pohonné jednotky.
- Dbejte na to, aby se Vaše vlasy, oděv a doplňky se nedostaly do nebezpečné blízkosti rotujících částí! Vyhněte se tak riziku jejich namotání na příslušenství. resp. na samotný rotující unašeč.
- Nikdy během chodu spotřebiče nevsunujte prsty do plnicího otvoru a nepoužívejte též vidličku, nůž, lžící apod. K tomuto účelu používejte pouze přiložené pěchovadlo.
- Než odejmete kryt nebo nádobu nechejte rotující části úplně zastavit.

- Pokud se zpracovávané potraviny začnou zachytávat na příslušenství (např. **háku, metle**), spotřebič vypněte a příslušenství opatrně očistěte (např. stěrkou).
- Nádobu není určena na uchovávání a skladování potravin. Potraviny po mixování umístěte do jiné nádoby vhodné na skladování.
- Příslušenství sestavte přesně podle pokynů v návodu k obsluze, jakékoli jiné kombinace sestavení nejsou z hlediska správné funkce přípustné!
- **Příslušenství nikdy nesestavujte na pohonné jednotce!**
- Začne-li příslušenství nadměrně vibrovat, snižte rychlost nebo jej zcela vypněte a odeberte část surovin.
- Sestavené příslušenství upevňujte a odnímejte jen tehdy, jeli pohonná jednotka vypnuta a vidlice napájecího přívodu odpojena od el. sítě.
- Nikdy nepoužívejte příslušenství, pokud nepracuje správně, pokud upadlo na zem a poškodilo se. V takových případech příslušenství zanechte do odborného servisu k prověření bezpečnosti a správné funkce.
- Při upevňování nebo odebírání nádoby nevyvíjejte příliš velký tlak na držadlo nádoby.
- Nezvedejte a nepřenášejte robot za držadlo nádoby, ale vždy použijte prolisy ve dně pohonné jednotky!
- Nádobu nikdy zcela nenaplňujte vodou či jinou tekutinou, dodržujte vyznačené maximální hladiny. Kde není maximální objem vyznačen, nepřekračujte 3/4 celkového objemu nádoby.
- **POZOR** – Spotřebič není určen pro činnost prostřednictvím vnějšího časového spínače, dálkového ovládání nebo jakékoli jiné součásti, která spíná spotřebič automaticky, protože existuje nebezpečí vzniku požáru, pokud by byl spotřebič zakryt nebo nesprávně umístěn v okamžiku uvedení spotřebiče do činnosti.
- Napájecí přívod nesmí být poškozen ostrými nebo horkými předměty, otevřeným plamenem a nesmí se ponořit do vody ani ohýbat přes ostré hrany. Nikdy jej nepokládejte na horké plochy, ani jej nenechávejte viset přes okraj stolu nebo pracovní desky. Zavaděním, zakopnutím nebo zataháním za přívod např. dětmi může dojít k převržení či stažení spotřebiče a následně k vážnému zranění!
- V případě opodstatněné potřeby použití prodlužovacího přívodu je nutné, aby nebyl poškozen a vyhovoval platným normám.
- Pravidelně kontrolujte stav napájecího přívodu spotřebiče.
- Dejte pozor, aby se napájecí přívod nedostal do kontaktu s rotující částí spotřebiče.
- Aby se zajistila bezpečnost a správná funkčnost přístroje, používejte jen originální náhradní díly a výrobcem schválené příslušenství.
- Tento spotřebič včetně jeho příslušenství používejte pouze pro účel, pro který je určen, tak jak je popsáno v tomto návodu. Spotřebič nikdy nepoužívejte pro žádný jiný účel.
- **VAROVÁNÍ:** Při nesprávném používání spotřebiče, které není v souladu s návodem k obsluze, existuje riziko poranění.
- Případné texty v cizím jazyce a obrázky uvedené na obalech, nebo výrobku, jsou přeloženy a vysvětleny na konci této jazykové mutace.
- Výrobce neručí za škody způsobené nesprávným používáním spotřebiče a příslušenství (např. **znehodnocení potravin, poranění o ostří nože, požár atd.**) a není odpovědný ze záruky za spotřebič v případě nedodržení výše uvedených bezpečnostních upozornění.

II. PŘÍPRAVA A POUŽITÍ

Nejprve odstraňte veškerý obalový materiál, vyjměte robot a veškeré příslušenství. Poté z robotu i příslušenství odstraňte všechny případné adhezivní fólie, samolepky nebo papír.

Před prvním použitím umyjte části, které přijdou do styku s potravinami, v teplé vodě s přidavkem saponátu, důkladně opláchněte čistou vodou a vytřete do sucha, případně nechte oschnout. Postavte sestavený robot s vybraným příslušenstvím na rovnou, stabilní, hladkou a čistou pracovní plochu mimo dosah dětí a nesvéprávných osob. Ponechte volný prostor pro řádnou ventilaci. 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 robot v případě nebezpečí snadno odpojit.

III.1) Kuchyňský robot (A)

Popis (obr. 1)

A1 – Uvolňovací tlačítko multifunkční hlavy	A6 – Odnímatelný kryt
A2 – Otočný regulátor rychlosti	A7 – Multifunkční hlava
A3 – Spodní vývod pro nástavce C1 - C4	A8 – Kryt
A4 – Čelní vývod pro příslušenství D, E, H, T	A9 – Vývod pro mixér F
A5 – Uvolňovací tlačítko	A10 – Napájecí kabel
B1 – Nerezová mísa	B3 – Násypka plnicího otvoru
B2 – Kryt mísy	

Vámi zakoupený model obsahuje příslušenství, které je uvedeno v tabulce na konci jazykové mutace návodu.

Ovládání kuchyňského robota



– Vyklopení/sklopení multifunkční hlavy (obr. 2)

Stisknutím tlačítka **A1** zvednete hlavu směrem nahoru. Opětovným stisknutím uvolňovacího tlačítka **A1** a stlačením směrem dolů hlavu sklopíte.

– Zapnutí/vypnutí robota

Před zapnutím zasuňte vidlici napájecího kabelu **A10** do el. zásuvky. Samotné spuštění pak provedete otočením regulátoru rychlosti **A2**. Po ukončení zpracování robot vypnete otočením regulátoru do polohy **0**.

– Ovládání rychlosti

Pootočením regulátoru rychlosti **A2** zvolte některou z rychlostí v rozsahu **MIN - 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - MAX**. Pro krátkodobé spuštění nejvyšší rychlosti lze regulátor nastavit do polohy "P" (PULSE). Regulátor se musí v této poloze manuálně držet. Po jeho uvolnění se automaticky vrátí do polohy **0** a otáčení se zastaví.

– Pojistka nástavců multifunkční hlavy

Pro demontáž a odejmutí nástavců z čelního vývodu **A4** pro příslušenství postupujte opačným způsobem, než při jejich instalaci. Před odejmutím z hlavy pohonné jednotky je však nutné nejprve stisknout uvolňovací tlačítko **A5**.

– Pojistka mixéru

Robot není možné spustit, je-li odejmut kryt mixéru **A8** a bez řádně upevněného mixéru.

Časy příprav (zpracování) závisí na množství, druhu a kvalitě použitých substancí, standardně se však pohybují v jednotkách minut.

III.2) Šlehací, mísící a flexi metla, hnětací hák

Popis (obr. 1)

C1 – Mísící metla

C3 – Hnětací hák

C2 – Šlehací metla (drátová)

C4 – Flexi metla (gumová)

Bezpečnostní upozornění a doporučení

- Vzhledem k velikosti pracovní mísy vezměte na vědomí, že spotřebič nedokáže dostatečně vyšlehat/uhníst velmi malé množství surovin. Pro optimální výsledek zvolte suroviny o celkové hmotnosti alespoň 300 g (při zhotovení sněhu z vaječného bílku min 2 vejce).
- Mísu nikdy zcela nenaplňujte vodou či jinou tekutinou. Respektujte maximální povolenou kapacitu (viz tabulka použití, kap. IV.).
- Nejdříve robot vypněte (regulátor do polohy „0“) a následně odklopte multifunkční hlavu.
- Při odklápění multifunkční hlavy kontrolujte / brzděte její pohyb rukou.
- Robot je vybaven bezpečnostním spínačem, který v případě odklopení multifunkční hlavy (za chodu) motor vypne. Po sklopení hlavy do pracovní polohy je motor nefunkční. Pro jeho opětovné zapnutí je nutné nejdříve otočný regulátor rychlosti **A2** vrátit do polohy **0**.

Sestavení pro práci s nástavci

Robot sestavte podle instrukcí v obrázku č. 2, 3, 4 a 5 tak, že zvednete multifunkční hlavu směrem nahoru, na její spodní stranu nasadíte kryt mísy a pootočením zajistíte, naplněnou mísu pak umístíte na spodní část robota. Poté do vývodu vložte zvolený nástavec a multifunkční hlavu sklopte do pracovní polohy. Na plnicí otvor krytu mísy nasadte kryt plnicího otvoru. Při demontáži / výměně nástavce postupujte opačným způsobem.

Nastavení optimální výšky šlehací metly (obr. 6)

Pokud metla naráží na dno mísy nebo nedosahuje na příměsí na dně mísy, je nutné nastavit její správnou výšku. Postupujte následovně: Nejprve do robota vložte metlu, prázdnou mísu a multifunkční hlavu **A7** sklopte do pracovní polohy. Zkontrolujte / odhadněte vzdálenost metly ode dna mísy. Odejměte metlu z hlavy robota, pomocí vhodného nástroje (křížového šroubováku) povolte zajišťovací šroub o cca 5 otáček (šipka 1). Spodní krytku je nutné vysunout směrem dolů (šipka 2). Následně seřídte výšku nástavce otáčením upevňovací koncovky. Otáčením koncovky vpravo výšku snižujete, otáčením vlevo výšku zvyšujete (šipky 3). Upevňovací koncovka se bude k metle přibližovat nebo oddalovat (jedno kompletní otočení o 360° odpovídá 2 mm). **Metla by měla být co nejbližší dnu a stěnám mísy, ale nesmí se jí dotýkat.** Po nastavení výšky zatlačte plastovou krytku směrem nahoru až na doraz (šipka 4) a držte ji v této poloze. **POZOR:** její výstupky musí zapadnou do prolisů protikusů, následně přiměřenou silou řádně utáhněte zajišťovací šroub (šipka 5).

Použití

A) Šlehání



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

B) Šlehání flexi



- Šlehací flexi metlu **C4** použijte pro šlehání dezertových krémů, instantních pudinků, majonéz, piškotového těsta apod.
- V závislosti na množství, druhu a kvalitě potraviny přizpůsobte rychlost zpracování v rozsahu **MIN** až **2**.
- Maximální množství zpracovávaného množství přísad na jednu dávku je cca **2,3 kg**.
- Nikdy flexi metlu nepoužívejte k hnětení těžkých těst!

Tipy pro šlehání

- Používejte substance o pokojové teplotě.
- V případě, že šlehání není optimální, přidejte trochu citrónové šťávy nebo soli. Krémy, šlehačky a smetany ochlaďte alespoň na 6 °C.
- Před šleháním vaječných bílků se ujistěte, že jsou nástavec a nádoba suché a beze zbytků oleje. Bílky by měly mít pokojovou teplotu.
- Flexi metlu používejte pouze se surovinami v míse. Použití bez surovin mohou doprovázet nepříznivé (skřípavé) zvuky, kterým však lze zamezit trochou běžného jedlého oleje.
- Suroviny je možné doplnit i během použití skrze plnicí otvor krytu mísy **B2**.

C) Mísění



- Mísící metlu **C1** použijte pro lehká těsta, dortové směsi, sušenky, polevy, náplně, bramborové kaše apod.
- V závislosti na množství, druhu a kvalitě potraviny přizpůsobte rychlost zpracování v rozsahu **MIN** až **MAX**.
- Maximální množství zpracovávaného množství přísad na jednu dávku je cca **2,3 kg**.
- Mísící metlu nikdy nepoužívejte k hnětení těžkých těst!

D) Hnětení



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

Tipy

- Kvasnice si předem rozmíchejte ve vlažném mléku nebo vodě.
- Jakmile těsto získá tvar koule, dle vašich zvyklostí ukončete hnětení, případně dle receptury ponechte kynout.
- Přísady se nejlépe smísí, pokud jako první nalijete tekutinu.
- Dle potřeby vypněte robot a odstraňte směs vhodným nástrojem z hnětacího háku a mísy.
- Různé typy mouky se mohou podstatně lišit v množství potřebné tekutiny a to ovlivňuje lepkavost těsta. To může mít značný vliv na zatížení robotu.
- Jestliže uslyšíte, že se robot nadměrně namáhá, vypněte ho, odstraňte polovinu těsta a zpracujte každou polovinu zvlášť.

III.3) Mlýnek na maso (D)



Popis (obr. 9)

D0 – Tělo mlýnku na maso	D9 – Tvarovač
D1 – Spirálový podavač	D10 – Kužel
D2 – Řezací čepel	D11 – Pěchovadlo
D3 – Mlecí destička pro střední mletí	D12 – Násypka
D4 – Mlecí destička pro hrubé mletí	D13 – Ozubené kolo
D5 – Mlecí destička pro velmi hrubé mletí	D14 – Uvolňovací klíč
D6 – Matice	D15 – Držák tvořítka na cukroví
D7 – Separátor	D16 – Tvořítko na cukroví
D8 – Nástavec na výrobu uzenin	

Bezpečnostní upozornění a doporučení

- Doporučujeme občas práci přerušit, robot 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, výroba Kebbe) sestavte a připojte k hlavě pohonné jednotky podle obrázků 7 a 9.

Pro demontáž a odejmutí z hlavy pohonné jednotky postupujte opačným způsobem.

Pro snadné povolení matice **D6** použijte uvolňovací klíč **D14**.

A) Mletí masa



Umožňuje semletí všech druhů mas zbavených kostí, šlach a kůže. Použitím mlecích destiček (**D3**, **D4**, **D5**) s různými otvory můžete zvolit různou hrubost mletí masa.

Maso si předem nakrájejte na kostky cca. 3 x 3 x 3 cm. Pod mlýnek na maso umístěte buď nerezovou mísu **B1** nebo jinou, do které budete zachytávat namleté maso. Jednotlivé kousky masa vkládejte do plnicího otvoru násypky tak, aby je spirálový podavač **D1** stačil pobírat a pěchovadlem **D11** je lehce stlačujte. Při tomto způsobu zpracování nedochází k přetěžování pohonné jednotky. Maximální množství zpracovávaných surovin je **5 kg** masa. Maximální povolená rychlost zpracování je na stupni **6**.

Tipy

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

B) Výroba uzenin (klobásy, párky apod.)



Namleté maso vložte na násypku **D12**. Pro jemné zatlačení masa do mlýnku použijte pěchovadlo **D11**. 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. Na konci střívka nechte volných 5 cm a poté jej zavažte nebo zašpejlujte.

Spotřebič spusťte na některý z rychlostních stupňů v rozmezí **MIN** až **MAX** (dle potřeby). Do plnicího otvoru vkládejte připravenou směs a pěchovadlem **D11** lehce stlačujte. Při plnění postupujte dle zvoleného druhu uzeniny (např. jitrnice, klobásy, špekáčky atd.). Maximální množství zpracovávaných surovin je **5 kg**.

Tipy

- Plnění doporučujeme provádět dvěma osobám najednou, tzn. jeden vkládá směs a druhý přidržuje střívkovku na nástavci **D9**. Střívkovku plňte tak, aby se dovnitř nedostal vzduch.
- V případě, že dojde k ucpání výstupního otvoru nástavce na výrobu uzenin **D8**, je nutné pohonnou jednotku vypnout, nástavec demontovat a pročistit.

C) Příprava Kebbe - masových trubiček

Připravené namleté maso vložte na násypku **D12**. V případě potřeby zatlačení masa použijte pěchovadlo **D11**. Přístroj bude vytlačovat duté trubičky, které zařízněte na požadovanou délku. Spotřebič spusťte na některý z rychlostních stupňů v rozmezí **MIN** až **3**.

Tipy

- Vytvořené trubičky můžete naplnit různou směsí (např. masovou, zeleninovou apod.).
- V případě, že dojde k ucpání výstupního otvoru tvarovače **D9**, je nutné pohonnou jednotku vypnout, kužel demontovat a pročistit.

D) Tvarování těsta (cukroví)



Dle obrázku 9 sestavte dílce **D0**, **D1**, **D6**, **D7**, **D11**, **D12**, **D15** a **D16**. Připravené těsto vkládejte do otvoru v násypce **D12**. V případě potřeby zatlačení těsta použijte pěchovadlo **D11**. Přístroj bude vytlačovat těsto v nastaveném tvaru.

Spotřebič spusťte na některý z rychlostních stupňů v rozmezí **1** až **4**.

Tipy

- Vytlačované těsto v požadovaném tvaru doporučujeme přidržovat (podpírat), aby se netrhlo.
- V těle mlýnku na maso zůstává malá část nezpracovaného těsta; z tohoto důvodu doporučujeme zpracovávat větší dávky (cca od 300 g).

III.4) Nástavec na strouhání (E)



Popis (obr. 8)

E0 – Tělo nástavce

E1 – Struhadlo na jemné strouhání

E2 – Struhadlo na hrubé strouhání

E3 – Struhadlo na tenké krájení plátků

E4 – Struhadlo trhací

E5 – Pěchovadlo

E6 – Ozubené kolo

Sestavení

Struhací nástavec sestavte a připojte k hlavě pohonné jednotky podle obrázků 7 a 8. Pro demontáž a odejmutí z hlavy pohonné jednotky postupujte opačným způsobem.

Příprava potravin

Příslušenství lze použít k sekání, krouhání, strouhání a škrabání téměř všech druhů ovoce a zeleniny.

Na plátky lze krájet mrkev, brambory, zelí, okurku, cuketu, červenou řepu, houby, cibuli a pod. Struhadlo **E1 - E3** použijte ke zpracování ovoce, zeleniny, sýra a potravin podobné struktury. Struhadlo trhací **E4** použijte ke zpracování tvrdých sýrů a zhotovení strouhanky.

Bezpečnostní upozornění a doporučení

- Nikdy netlačte strouhanou/krájenou zeleninu nebo ovoce prsty! Posunování potravin v plnicím otvoru provádějte vždy pěchovadlem, které posunujete pomalu a bez velkého tlaku směrem dolů.
- Při manipulaci se struhadly dbejte zvýšené opatrnosti. Mají velmi ostré čepele.
- Struhadla nikdy nepoužívejte na zpracování tvrdých surovin, například ledových kostek, kávových / obilných / kukuřičných zrn, koření a pod.
- Při zpracování velkého množství potravin zkontrolujte, zda se nehromadí pod a nad struhadlem.
- V případě, že dojde k ucpání strouhacího nástavce, je nutné pohonnou jednotku vypnout, demontovat tělo nástavce a pročistit jej.

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 pěchovadlem. Zpracované potraviny vychází ven výstupním otvorem do připravené nádoby.

Doporučená rychlost zpracování je na stupni **3 - MAX**.

Tipy

- Po použití zbude vždy na struhadle nebo v potravinách určité množství surovin. To je naprosto normální a není důvodem k reklamaci.
- Velké kusy předem nakrájejte tak, aby se vešly do plnicího otvoru.
- Citrusové plody zbavte nejprve kůry.
- Potraviny vkládejte postupně a rovnoměrně.
- Nekrájejte potraviny příliš najemno. Naplňte otvor dostatečně po celé šířce. Při zpracování tím zabráníte ujíždění do stran.
- Ke zpracování měkkých potravin, jako jsou například okurky, doporučujeme nastavit nízkou / střední rychlost. Ke zpracování tvrdších potravin, například mrkve nebo tvrdých sýrů nastavte střední / vyšší / max. rychlost.
- Při strouhání měkkých surovin použijte nízkou rychlost, aby se suroviny nezměnily v kaši.
- Pokud krájíte/strouháte tvrdé sýry nebo čokoládu, pracujte krátce. Suroviny se totiž zpracováním nadměrně ohřejí, začnou měknout a mohou hrudkovatět.
- Zelí před krouháním nejdříve nakrájejte na špalíky a odstraňte košťál.
- Při krájení nebo strouhání jsou kousky zpracované potraviny kratší, pokud byly vkládány vertikálně a ne horizontálně.

III.5) Skleněný mixér (F)



Popis (obr. 10)

F1 – Víko nádoby

F2 – Podstavec mixéru

F3 – Nůž

F4 – Těsnění nože

F5 – Odnímatelná zátka

F6 – Skleněná nádoba

F7 – Pěchovadlo

F8 – Klíč

Sestavení

Mixér sestavte a nasadte na vývod pro mixér **A9** podle obrázků 10 a 11. Do otvoru ve víku vložte buď zátku **F5** nebo pěchovadlo **F7**. Pro demontáž a odejmutí z vývodu postupujte opačným způsobem.

Před prvním použitím

Před prvním použitím doporučujeme skleněnou nádobu nejdříve vymýt.

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

Bezpečnostní upozornění a doporučení

- Správným nasazením víka na nádobu se uvolní bezpečnostní pojistka a spotřebič můžete zapnout. Bez nasazené víka nelze spotřebič uvést do provozu!
- Nepoužívejte bezpečnostní pojistku ovládanou víkem nádoby k vypínání spotřebiče!
- Nenechávejte mixér v chodu bez potravin!
- Pěchovadlo **F7** nikdy nepoužívejte samostatně bez víka **F1**.
- Do nádoby nikdy nevlévejte vroucí tekutiny vysoká teplota by mohla způsobit její poškození nebo prasknutí skla. Před spuštěním vždy umístěte víko a zátku na nádobu.
- Než odejmete víko nebo nádobu mixéru nechejte rotující části úplně zastavit.
- Pokud je mixér ve stavu chodu naprázdno (např. čepel se nedokáže dotknout potravin), odpojte robot od elektrické sítě a potraviny uvolněte. Mixér nesmí být v provozu naprázdno déle než **10** sekund!

Použití

Sejměte víko, vložte nebo vlijte potravinu do nádoby a nasadte víko zpět. Pro přitlačení větších kusů surovin k noži používejte pěchovadlo **F7**. Rychlost vždy nastavujte s přihlédnutím na druh a množství zpracovávaných surovin a také na zralost zejména u ovoce a zeleniny. Doporučujeme vždy mixér zapínat na minimální otáčky a pak je dle potřeby zvyšovat.

Doporučená rychlost zpracování je na stupni **1 - MAX**.

Tipy

- U tekutin, které tvoří pěnu (např. mléko) nikdy nenaplňujte nádobu až po „**MAX**“, aby nedošlo k přetečení. V tomto případě doporučujeme množství max. **1 l**.

III.6) Mlýnek na mák (H)



Popis (obr. 12)

- H1 – Unašeč (sestavěný)
- H2 – Kryt s násypkou
- H3 – Mlecí kameny (2 ks)

- H4 – Přitlačná deska
- H5 – Regulační kotouč
- H6 – Klíč

Sestavení

Mlýnek na mák sestavte a připojte k hlavě pohonné jednotky podle obr. 12 a 7. Přičemž jeden mlecí kámen **H3** (pevný) vložte na unašeč, následně kamenem pomalu otáčejte tak dlouho, až tři aretační výstupky na kameni zapadnou do třech vytvořených prohlubní v unašeči. Poté vložte druhý mlecí kámen (pohyblivý) (tj. drážkami proti sobě) na pevný mlecí kámen.

Přítlačnou desku **H4** nasuňte na hřídel tak, aby středový výstupek směřoval do otvoru v mlecím kameni. Následně přítlačnou deskou pomalu otáčejte, tak dlouho, až tři aretační prohlubně na desce zapadnou do třech vytvořených výstupků v kameni. Na závěr našroubujte regulační kotouč a dotáhněte jej lehce. (**POZOR:** „pohyblivý“ mlecí kamen se musí volně otáčet!). Pro demontáž postupujte opačným způsobem.

Bezpečnostní upozornění a doporučení

- Nikdy nepřítahujte mlecí kameny násilím!
- **Mlýnek na mák je určen pouze ke zpracování máku!** Nezpracovávejte jiné potraviny (např. obilniny, lněná a sezamová semena, kukuřici, rýži, pohanku, sušené houby, byliny, koření a kávu, apod.). Nikdy nezpracovávejte mokry, vlhký nebo zmražený mák!
- **Nikdy nenastavujte hrubost mletí za chodu pohonné jednotky!**
- V případě, že potřebujete zpracovat větší množství máku, nepřekračujte časy maximálního chodu pohonné jednotky.
- Po semletí většího množství máku mohou být součástí mlýnku horké (např. mlecí kameny, přítlačná deska, unášec). **Před demontáží a čištěním vyčkejte na jejich zchladnutí.** Horké kameny se také hůře demontují.
- Nenechávejte mlýnek v chodu, je-li násypka prázdná.

Nastavení „jemnosti / hrubosti“ mletí (obr. 12)

Jemnost mletí se nastavuje pomocí otočného regulačního kotouče **H5**. Otáčením kotouče pravotočivým pohybem zmenšujete vzdálenost mezi mlecími kameny a tím i měníte jemnost / hrubost mletí. Pro snadné povelování regulačního kotouče **H5** použijte uvolňovací klíč **H6**.

Použití

Mák nasypte do násypného prostoru krytu mlýnku, drážky v mlecích kamenech si sami dávkuje množství zpracovaného máku. Pod mlýnek umístěte vhodnou nádobu na zachytávání mletého máku a robot zapněte. Mák můžete dosypávat za chodu. Doporučená rychlost zpracování je na stupni **4 - MAX**.

Tipy

- Doporučujeme nejdříve na malém množství máku ověřit jeho hrubost po semletí. Ne-li hrubost optimální, **vypněte pohonnou jednotku** a následně pomocí regulačního kotouče **H5** upravte nastavení (tj. otáčením doleva = hrubší mletí, otáčením doprava = jemnější mletí).
- Dbejte na dobrou kvalitu máku. Doporučujeme mák před mletím zkontrolovat, zda neobsahuje cizí tělesa (např. **úlomky kamínků**), která by mohla výrobek poškodit (např. **obrousit mlecí kameny**). Na případné reklamace v záruční lhůtě způsobené těmito nečistotami nebude brán zřetel.
- **Pro mletí použijte pouze suchý mák!** Při mletí se musí mák drtit, nikoliv lisovat, aby zůstal sypký, nezkašovatěl a neztratil svoji charakteristickou chuť.
- Mák obsahuje olej, pro dobrý výsledek nenastavujte příliš jemné mletí.
- Mák je přirozená a živá „přírodní konzerva“. Proto se chová hygroskopicky a musí se skladovat v suchu. Pokud se mák mele pomalu, špatně a nadměrně se zahřívá, je to signál, že je příliš vlhký. Mletí přerušete a ponechtejete dostatečně dlouhý čas (cca **několik hodin**) mák odvětrat tak, aby se zbavil přebytečné vlhkosti. Případně můžete k vysušení máku použít el. / plynovou / horkovzdušnou troubu nastavenou na teplotu max. 50 °C).
- Jakmile začne docházet ke škrtání/tření mlecích kamenů o sebe, jedná se o nejjemnější možné nastavení stupně mletí.
- Časy zpracování se pohybují v jednotkách minut, závisí na množství, druhu, kvalitě použitého máku a nastavené hrubosti mletí (cca 100 g / 1 minutu).

III.7) Brousek na nože (T)



Popis (obr. 14)

T – Brousek na nože

Bezpečnostní upozornění a doporučení

- **Brousek je vhodný pouze pro kuchyňské nože z ušlechtilé oceli a nerezů.**
- Nikdy Brousek nepoužívejte, pokud jsou brusné válečky poškozeny, pokud mají viditelné praskliny nebo trhliny.
- S bruskem nepracujte, pokud jste unaveni nebo pokud se nemůžete koncentrovat, nebo po požití alkoholu či léků.
- S nabroušenými noži, jako i s noži, které chcete brousit, zacházejte opatrně, hrozí nebezpečí zranění.
- Dbejte, aby do kontaktu s otočným kolečkem a válečky přišlo jen ostří nože.
- Do otočného kolečka nikdy nevkládejte prsty!
- Brousek nepoužívejte na keramické / zoubkované nože, nůžky, dláta, sekery ani jiné náčiní!

Sestavení

Zasaňte brousek **T**, do vývodu multifunkční hlavy robota pod úhlem asi 45° a potočením proti směru chodu hodinových ručiček jej zajistěte do vodorovné polohy (uslyšíte cvaknutí), (obr. 7). Pro demontáž postupujte opačným způsobem.

Použití

Vložte ostří nože (část která je nejbliž k rukojeti) do brusné drážky, mírně přitlačte a pomalu tahněte nůž k sobě přibližně 3 nebo 7 sekund. Zopakujte tento postup 3 až 5 krát a zkontrolujte výsledek broušení. Nůž bruste dle tvaru čepele, nevyvíjejte nadměrný tlak a zajistěte rovnoměrnou rychlost tahu. Nůž nenaklánějte do stran, při protahování ho udržujte kolmo v brusné drážce. Postup opakujte až dokud nedosáhnete požadované nabroušení nože. Po skončení broušení pohonnou jednotku vypněte. Nůž umyjte v horké vodě s přidávkem saponátu, opláchněte čistou vodou a utřete do sucha.

Doporučená rychlost je na stupni **MAX**.

Doporučení

- U typů nožů a sekáčků (viz obr. 14B) nebruste ostří až do konce čepele tj. k rukojeti!
- Nepoužívejte na čepele žádné brusné pasty, mazadla, oleje případně vodu.
- Před ostřením se ujistěte, zda je nůž čistý a suchý.
- Neměňte směr tahu nože, když je nůž v brusné drážce.
- Pro nabroušení velmi tupých nožů, nebo nožů s poškozeným ostřím je potřebné silnější broušení, proto vám doporučujeme svěřit broušení takových nožů do rukou odborníka, případně použít brusku s korundovým kotoučem.
- Dbejte na to, aby řezná hrana nožů nepřišla do styku s tvrdými předměty, které ji otupuje a tím snižují její účinnost.

IV. TABULKA POUŽITÍ SPOTŘEBIČE A PŘÍSLUŠENSTVÍ

Následující typy zpracování považujte za příklady a za inspiraci. Jejich účelem není poskytnout úplný návod, ale ukázat možnosti různého zpracování potravin.

Množství zpracovávaných potravin volte tak, aby nedošlo k překročení maximálního obsahu nádob označené ryskou. Větší množství zpracovávaných potravin je nutné rozdělit na několik dávek a průběžně kontrolovat obsah nádoby. Doporučujeme občas práci přerušit, spotřebič vypnout a odstranit případné potraviny, které se nalepily (popřípadě ucpaly), na mlecí destičky, tvořítka, stěny nádob, víka nebo příslušenství.

Příslušenství	Potravina	Max. množství	Čas (min)	Rychlost	Příprava (mm)
Mísicí metla (C1) a Flexi metla (C4) <small>(recept na bábovku)</small>	Mouka hladká	720 g	2 až 5	MIN - MAX	-
	Moučkový cukr	360 g			
	Mléko	290 ml		MIN - 2	
	Vejce	6 ks			
	Olej	180 ml			
	Celkový objem	2300 ml			
Šlehací metla (C2)	Smetana (včetně 38 % tuku)	1200 ml	10	MIN - MAX	-
	Bílek	15 ks	5	MAX	
Hnětací hák (C3) <small>(recept na chleba)</small>	Mouka	800 g	1 minutu na MIN, potom vyšší rychlostí (max. 2) po dobu 4 minut		-
	Sůl	8 g			
	Droždí	12 g			
	Cukr	8 g			
	Voda	465 g			
Sádlo	8 g				
Mlýnek na maso (D)	Hovězí	5000 g	10	6	30 x 30 x 30
	Vepřové	5000 g	10		
E1	Sýr	500 g	1	3 - MAX	-
E2	Mrkev	1000 g	1	3 - MAX	-
E3	Okurka	5 ks	1	3 - 4	-
E4	Brambory	1000 g	1	MAX	1 / 2
Mixér (F)	Mléko	1000 ml	2	1 - MAX	-
	Mrkev	250 g			max. 4 cm
	Led	340 g			40 x 40 x 20
Mlýnek na mák (H)	Mák	100 g	1	4 - MAX	suchý mák

V. ÚDRŽBA

Obecné informace

Při údržbě a čištění nepoužívejte drsné a agresivní čisticí prostředky! Dbejte na to, aby dosedací plochy a těsnící prvky příslušenství byly čisté a funkční. Plastové části je možné mýt v myčce nádobí. U příslušenství, které mají ostré řezné hrany/nože (**D2, E1-E4, F3**), dbejte na to, aby nepřišly do styku s tvrdými předměty, které je otupují a tím snižují jejich účinnost. **Při jejich čištění pracujte velmi opatrně, protože jsou ostré!**

Některé potraviny mohou určitým způsobem příslušenství zabarvit. To však nemá na funkci spotřebiče žádný vliv a není důvodem k reklamaci!

Toto zabarvení obvykle za určitou dobu samo zmizí. Výlisky z plastu nikdy nesaďte nad zdrojem tepla (např. **kamna, el./plynový sporák**).

1) **Multifunkční hlava a tělo robota**

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

2) **Nerezová mísa**

Čištění provádějte vlhkým hadříkem s přísadkou saponátu. Při čištění nepoužívejte drátěnku, ocelový kartáč nebo bělicí prostředky. Vápenité nánosy odstraňte pomocí octu. Části **B2 - B3** je možné mýt v myčce nádobí, mísu **B1** však nikoliv.

3) **Šlehačí/mísící metly a hnětací hák**

Příslušenství ihned po použití umyjte v horké vodě s přísadkou saponátu a nechte oschnout.

4) **Mlýnek na maso D**

Příslušenství ihned po použití umyjte v horké vodě s přísadkou saponátu a nechte vyschnout. Po umytí a osušení dílů doporučujeme natřít čepel, nůž a výměnné destičky stolním olejem. Pro snadnější čištění mlýnku na maso semelte nakonec tvrdé pečivo (např. rohlík, žemli). Díly **D0 - D6** nikdy neumývejte v myčce na nádobí, protože čisticí prostředky mohou způsobit jejich ztmavnutí či rezivění! Pro díly **D7 - D12** myčku použít můžete.

5) **Nástavce na strouhání/krájení E**

Příslušenství ihned po použití umyjte v horké vodě s přísadkou saponátu a nechte vyschnout. Části **E0 a E5** je možné mýt v myčce nádobí, části **E1 - E4** však nikoliv.

6) **Mixér F**

Příslušenství ihned po použití umyjte v horké vodě s přísadkou saponátu a nechte vyschnout. Nůž vyčistíte tak, že do nádoby nalijete cca 0,5 l čisté vody, spustíte spotřebič a několika pulsy jej zbavíte nečistot. V případě většího znečištění postup několikrát opakujte, nebo nalijte 1 l vody, přidejte malé množství saponátu a mixér zapněte na 1 minutu. Pro snadnější čištění mixéru F můžete nůž F3 vyjmout z podstavce mixéru F2 podle obr. 10 za pomoci uvolňovacího klíče F8.

Postup pro výměnu těsnění

Postupujte podle obr. 10. Pokud je těsnění **F4** opotřebované nebo poškozené nahradte je novým (shodného typu).

7) **Mlýnek na mák H**

Příslušenství ihned po použití umyjte v horké vodě s přísadkou saponátu a nechte vyschnout. Při čištění mlecích kamenů pracujte velmi opatrně! **Dbejte na to, aby mlecí hrany/drážky kamenů nepřišly do styku s tvrdými předměty, které je otupují a tím snižují jejich účinnost.** Po umytí a osušení dílů doporučujeme natřít kameny a přítlačnou desku stolním olejem. Unášče **H1** otřete vlhkým hadříkem. Neponořujte jej však do vody - dbejte na to, aby se do vnitřních částí nedostala voda!

8) **Brousek na nože T**

Příslušenství po použití otřete čistým vlhkým hadříkem. Keramické válečky nevyžadují žádnou údržbu. Pokud chcete odstranit prach, který se vznikl v průběhu broušení a nashromáždil se uvnitř brousku vyklepejte ho. Neponořujte jej však do vody - dbejte na to, aby se do vnitřních částí nedostala voda!

VI. SKLADOVÁNÍ

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

VII. EKOLOGIE



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

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

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

VIII. TECHNICKÁ DATA

Napětí (V) / Příkon (W)	uvedeno na typovém štítku výrobku
Hmotnost (kg)	cca 8,1
Objem nerezové mísy (l)	6
Spotřebič třídy ochrany	I.
Příkon ve vypnutém stavu je	< 0,50 W
Hlučnost: Deklarovaná hladina akustického výkonu je	83 dB(A) re 1pW.

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

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

OPEN - Otevřít. HOUSEHOLD USE ONLY – Pouze pro použití v domácnosti. DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS – Neponořovat do vody nebo jiných tekutin. PLEASE DO NOT OPEN DURING THE OPERATION – Nikdy neodnímejte víko za chodu pohonné jednotky. NEVER PUT INTO THE HANDS WITH POWER ON – Nevsunujte ruce do nádoby za chodu pohonné jednotky.



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.

Sáček není na hraní.

Značení a texty uvedené na výrobku a příslušenství:



POZOR: nevsunujte do prostoru prsty ani jiné předměty



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

Příslušenství podle jednotlivých modelů ETA Gustus III:

Příslušenství / Typ	3128 / 00	3128 / 10	3128 / 30
B1	√	√	√
B2	√	√	√
C1, C2, C3, C4	√	√	√
D0 - D16	X	√	√
E	X	X	√
F	X	√	√
H	X	X	√
T	X	√	√

√ je součástí balení (X) není součástí balení (je možno je zakoupit jako volitelné příslušenství)

Tyto nástavce je možné zakoupit jako volitelné příslušenství např. na www.eta.cz.

  Název	Typové číslo	Obrázek
Mixér	ETA 3128 99 000	
Nástavec na strouhání se 4 bubínkovými struhadly	ETA 0028 95 010	
Nástavec na strouhání s diskovými struhadly	ETA 0028 95 030 (pouze s ETA 0028 99 999)	
Struhadlo na jemné strouhání	ETA 0028 00 860	
Mlýnek na mák	ETA 0028 96 000	
Mlýnek na maso (Ø 54 / Ø 62 mm)	ETA 0028 91 010 ETA 0028 91 000	

Mlýnek na obiloviny, luštěniny a rýži	ETA 0028 96 010 ETA 0028 96 020	
Lis na ovoce, bobuloviny a zeleninu	ETA 0028 98 050	
Nástavec na výrobu zmrzliny	ETA 0028 98 030	
Nástavec na krájení kostiček	ETA 0028 95 040 (pouze s ETA 0028 95 030 a ETA 0028 99 999)	
Kráječ na úzké nudle (Trenette) Nástavec na výrobu špaget Kráječ na široké nudle (Tagliatelle) Nástavec na válení těsta (na Lasagne, ravioli, cannelloni)	ETA 0028 92 000 ETA 0028 92 010 ETA 0028 93 000 ETA 0028 94 000	
Tvořítka na těstoviny	ETA 0028 97 000	
Citrusovač	ETA 0028 98 020 (pouze s ETA 0028 99 999)	
Převodovka	ETA 0028 99 999	
Brousek nožů	ETA 0028 99 010	
Spiralizér	ETA 0028 95 060	

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Typ výrobku:

Datum prodeje:

Výrobní číslo:

Razítko a podpis prodávajícího: