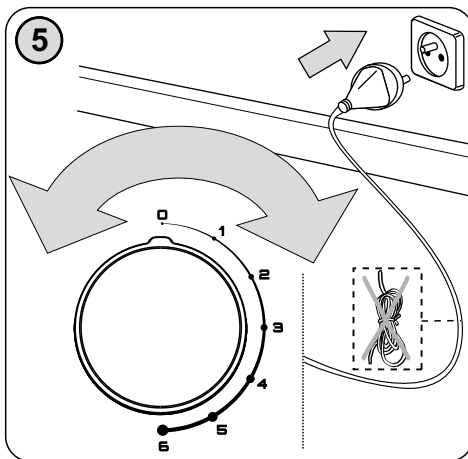
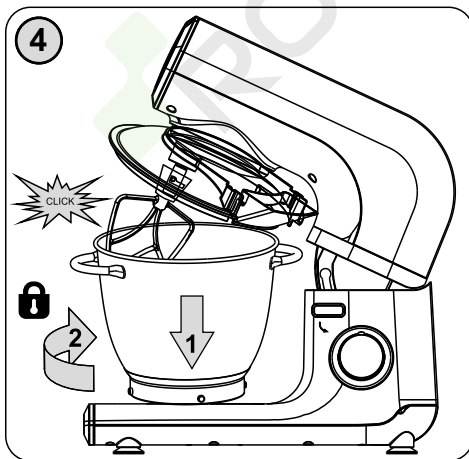
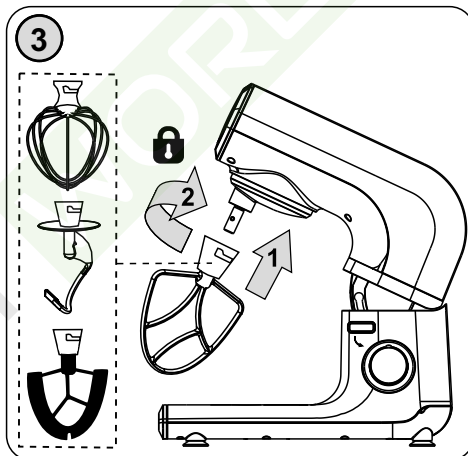
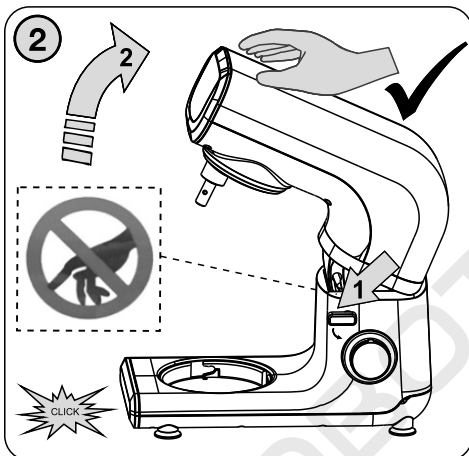
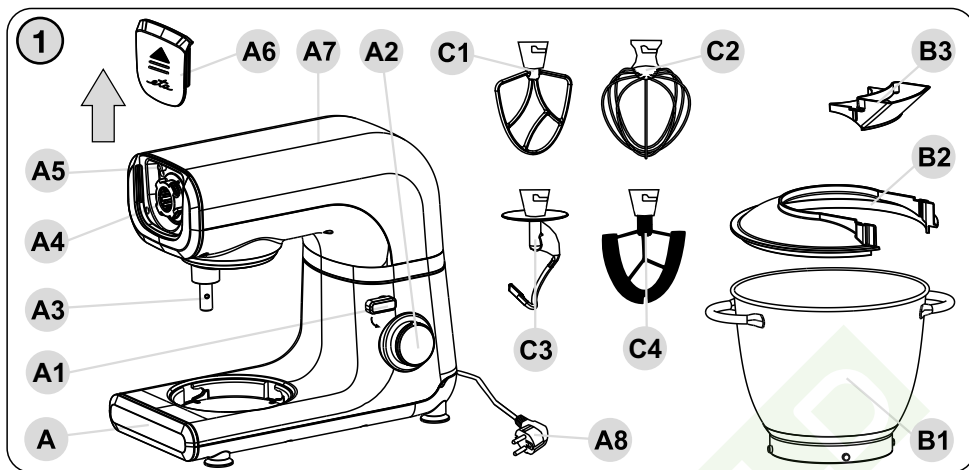
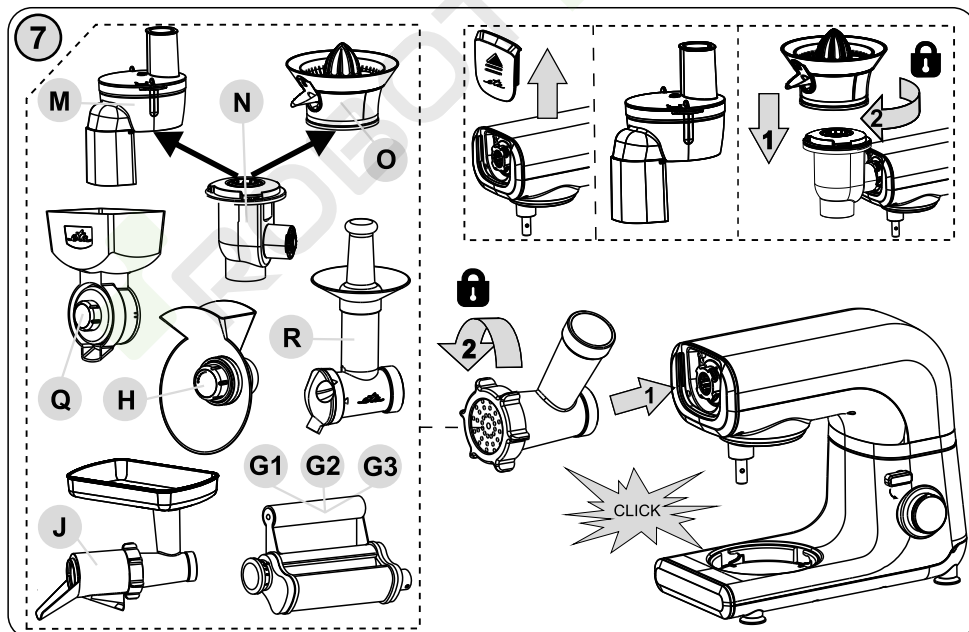
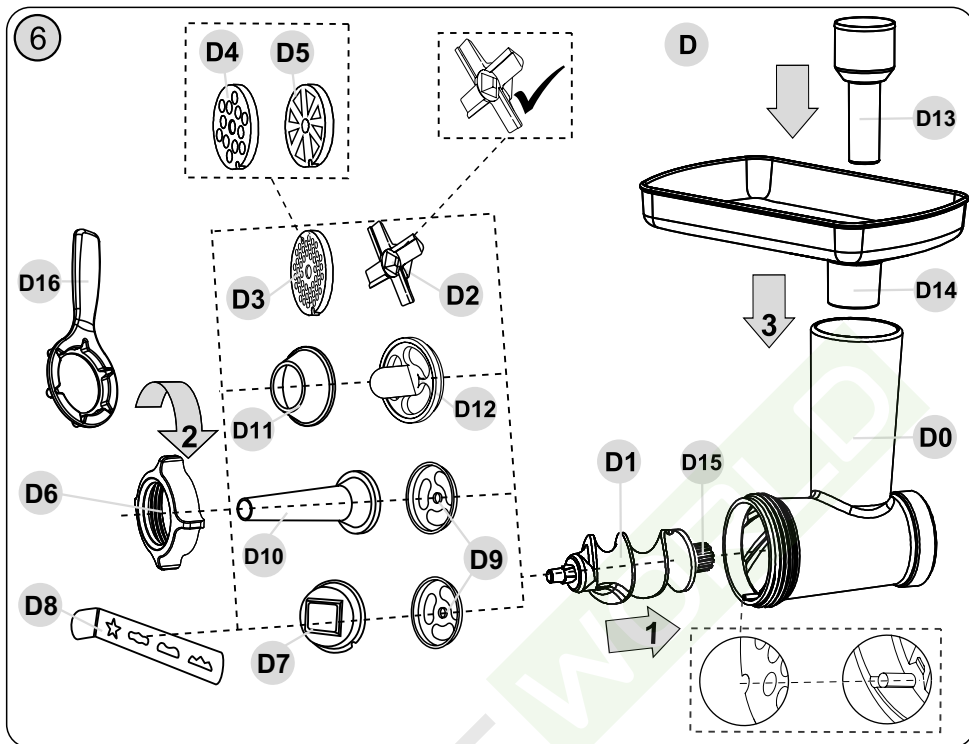
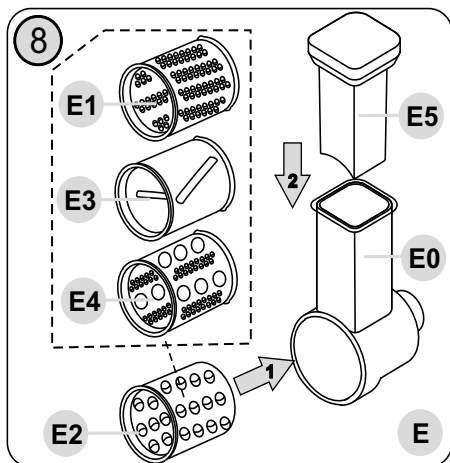


# MEZO









Obrázky jsou pouze ilustrační

Obrázky sú len ilustračné

Product images are for illustrative purposes only

Illusztratív képek

Zdjęcia służą wyłącznie jako ilustracja

|           |                                                     |    |
|-----------|-----------------------------------------------------|----|
| <b>CZ</b> | I. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ                          | 6  |
|           | II. POPIS SPOTŘEBIČE A PŘÍSLUŠENSTVÍ                | 8  |
|           | III. PŘÍPRAVA A POUŽITÍ                             | 8  |
|           | IV. TABULKA POUŽITÍ SPOTŘEBIČE A PŘÍSLUŠENSTVÍ      | 14 |
|           | VI. ÚDRŽBA                                          | 15 |
|           | V. SKLADOVÁNÍ                                       | 15 |
|           | VII. EKOLOGIE                                       | 15 |
|           | VIII. TECHNICKÁ DATA                                | 16 |
| <b>SK</b> | I. BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA                         | 18 |
|           | II. POPIS SPOTREBIČA A PRÍSLUŠENSTVA                | 20 |
|           | III. PRÍPRAVA A POUŽITIE                            | 20 |
|           | IV. TABUĽKA POUŽITIA SPOTREBIČA A PRÍSLUŠENSTVA     | 26 |
|           | V. ÚDRŽBA                                           | 27 |
|           | V. SKLADOVANIE                                      | 27 |
|           | VI. EKOLÓGIA                                        | 27 |
|           | VII. TECHNICKÉ ÚDAJE                                | 28 |
| <b>GB</b> | I. SAFETY NOTICE                                    | 31 |
|           | II. DESCRIPTION OF THE APPLIANCE AND ACCESSORIES    | 33 |
|           | III. PREPARATION AND USE                            | 33 |
|           | IV. TABLE FOR THE USAGE                             | 39 |
|           | V. MAINTENANCE                                      | 39 |
|           | V. STORAGE                                          | 40 |
|           | VI. ENVIRONMENT                                     | 40 |
|           | VII. TECHNICAL DATA                                 | 40 |
| <b>HU</b> | I. BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉS                        | 43 |
|           | II. A KÉSZÜLÉK ÉS TARTOZÉKOK LEÍRÁSA                | 45 |
|           | III. ELŐKÉSZÍTÉS ÉS HASZNÁLAT                       | 45 |
|           | IV. TÁBLÁZAT A KÉSZÜLÉK ÉS TARTOZÉKOK HASZNÁLATÁHOZ | 50 |
|           | V. KARBANTARTÁS                                     | 51 |
|           | V. TÁROLÁS                                          | 52 |
|           | VI. KÖRNYEZETVÉDELEM                                | 52 |
|           | VII. MŰSZAKI ADATOK                                 | 52 |
| <b>PL</b> | I. UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA                   | 55 |
|           | II. OPIS URZĄDZENIA I WYPOSAŻENIA                   | 57 |
|           | III. PRZYGOTOWANIE I UŻYCIE                         | 57 |
|           | IV. ZASADY UŻYCIA URZĄDZENIA I WYPOSAŻENIA          | 58 |
|           | V. KONSERWACJA                                      | 64 |
|           | V. PRZECHOWYWANIE                                   | 64 |
|           | VI. EKOLOGIA                                        | 64 |
|           | VII. DANE TECHNICZNE                                | 65 |

## NÁVOD K OBSLUZE

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

**I. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ**

- Instrukce v návodu považujte za součást spotřebiče a postupte je jakémukoliv dalšímu uživateli spotřebiče.
- Zkontrolujte, zda údaj na typovém štítku odpovídá napětí ve Vaší elektrické zásuvce. 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. Při nesprávném používání spotřebiče, které není v souladu s návodem k obsluze, existuje riziko poranění.
- Vidlici napájecího přívodu nezasunujte do el. zásuvky a nevytahujte z el. zásuvky mokřma rukama a taháním za napájecí přívod!

- **Spotřebič nikdy neponořujte do vody ani nemyjte pod proudem vody!**
- Spotřebič nepoužívejte venku.
- 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).
- 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!
- **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.
- Vzhledem k velikosti pracovní mísy vezměte na vědomí, že spotřebič nedokáže dostatečně vyšlehat / uhníst velmi malé množství surovin. Pro optimální výsledek zvolte surovinu o celkové hmotnosti alespoň 300 g.
- V případě použití hnětacího háku provozujte pohonnou jednotku maximálně na stupeň 3.
- 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**).
- 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.
- Nikdy nevstupte prsty do násypky a nepoužívejte též vidličku, nůž, stěrku, lžici apod.
- Nepřekračujte maximální dobu nepřetržitého chodu spotřebiče, viz tabulka!
- Maximální doba zpracování je 10 minut. Poté dodržte pauzu 30 minut nutnou k ochlazení pohonné jednotky.
- Při mixování nebo míchání tekutin nikdy nedávejte větší množství, než doporučeno.
- Přídavné strojky sestavte přesně podle pokynů v návodu k obsluze, jakékoli jiné kombinace sestavení strojků nejsou z hlediska správné funkce přípustné!
- Sestavený přídavný strojek upevňujte a odnímejte jen tehdy, jeli pohonná jednotka vypnuta a vidlice napájecího přívodu odpojena od el. sítě.
- Nikdy nepoužívejte přídavný strojek, pokud nepracuje správně, pokud upadl na zem a poškodil se. V takových případech zanechte přídavný strojek do odborného servisu k prověření bezpečnosti a správné funkce.
- Dbejte na to, aby se Vaše vlasy, oděv a doplňky se nedostaly do nebezpečné blízkosti rotujících částí! Vyhnete se tak riziku jejich namotání na příslušenství. resp. na samotný rotující unašeč.
- Nádobu nikdy zcela nenaplňujte vodou či jinou tekutinou. Při chodu spotřebiče by se mohla voda přelít a tím dostat do přístroje.
- Nádoba není určená na uchovávání a skladování potravin. Potraviny po mixování umístěte do jiné nádoby vhodné na skladování.
- Pokud se zpracovávané potraviny začnou zachycovat na příslušenství (např. **háku, metle**), spotřebič vypněte a příslušenství opatrně očistěte (např. stěrkou).

- 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. Zavadením, 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. POPIS SPOTŘEBIČE A PŘÍSLUŠENSTVÍ

### A – Kuchyňský robot (obr. 1)

- A1 – Uvolňovací páčka multifunkční hlavy
- A2 – Otočný regulátor rychlosti
- A3 – Vývod pro nástavce
- A4 – Čelní vývod pro příslušenství

- A5 – Uvolňovací tlačítko
- A6 – Odnímatelný kryt
- A7 – Multifunkční hlava
- A8 – Napájecí přívod

- B1 – Nerezová nádoba
- B2 – Kryt nádoby
- B3 – Násypka plnicího otvoru

- C1 – Mísící metla
- C2 – Šlehací metla
- C3 – Hnětací hák
- C4 – Flexi metla (gumová)

## III. PŘÍPRAVA A POUŽITÍ

Odstraňte veškerý obalový materiál, vyjměte kuchyňský robot a veškeré příslušenství. Z robotu i příslušenství odstraňte všechny případné adhezni fólie, samolepky nebo papír. Před prvním použitím umyjte části, které přijdou do styku s potravinami, v teplé vodě s přídavkem saponátu, důkladně opláchněte čistou vodou, vytřete do sucha, případně nechte oschnout. Postavte sestavený robot s vybraným příslušenstvím na zvolenou rovnou, stabilní, hladkou a čistou pracovní plochu, mimo dosah dětí a nesvéprávných osob (viz odst. I. **BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ**). Ponechte volný prostor pro řádnou ventilaci. Otvory ve spotřebiči zajišťují proudění vzduchu při ventilaci a nesmí se zakrývat ani jinak blokovat. Nesmí se též odnímat nožky. Přesvědčte se, že napájecí přívod není poškozen a že neprochází přes jakékoliv ostré či horké plochy. El. zásuvka musí být dobře přístupná, aby bylo možno robot, v případě nebezpečí, snadno odpojit od el. sítě.

### Bezpečnostní upozornění a doporučení

- Robot je vybaven bezpečnostní tepelnou pojistkou, která odpojí el. motor v případě, že by došlo k jeho nadměrnému přetěžování (tj. přehřátí). Tento jev je naprosto normální a není důvodem k reklamaci spotřebiče. Pokud tato situace nastane, otočný regulátor rychlosti **A2** nastavte do polohy „0“ (vypnuto) a odpojte spotřebič od elektrické sítě vytažením vidlice napájecího přívodu z el. zásuvky. Následně nechte robot vychladnout. Po ochlazení se tepelná pojistka automaticky sepne a bude možné robot opět uvést do chodu.
- Kuchyňský robot je vybaven bezpečnostním spínačem, který v případě odklopení multifunkční hlavy **A7** za chodu motoru z bezpečnostních důvodů motor vypne. Po sklopení hlavy do pracovní polohy je motor nefunkční. Pro jeho zapnutí je nutné nejdříve regulátor rychlosti **A2** vrátit do polohy „0“ (vypnuto) a pak znovu nastavit odpovídající stupeň rychlosti.
- Nejdříve robot vypněte a teprve poté odklopte jeho multifunkční hlavu.
- **Při odklápění multifunkční hlavy kontrolujte / brzděte její pohyb rukou.**
- Při prvním zapnutí se může objevit případné krátké, mírné zakouření nebo zápach, tato skutečnost není na závadu a důvodem k reklamaci spotřebiče.
- Nejdříve robot vypněte (regulátor do polohy „0“) a následně odklopte multifunkční hlavu.

### Ovládání kuchyňského robota

#### – Vyklopení/sklopení multifunkční hlavy (obr. 2)

Pootočením uvolňovací páčky dolů **A1** zvednete hlavu směrem nahoru. Opětovným pootočením uvolňovací páčky **A1** a stlačením směrem dolů hlavu sklopte.

#### – Zapnutí/vypnutí robota

Před zapnutím zasuňte vidlici napájecího kabelu **A8** do el. zásuvky. Samotné spuštění pak provedete otočením regulátoru rychlosti **A2**. Po ukončení zpracování robot vypněte otočením regulátoru do polohy **0**.

#### – Ovládání rychlostí (obr. 5)

Pootočením regulátoru rychlosti **A2** zvolte některou z rychlostí v rozsahu **0 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6**.

#### – 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**.

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

### Šlehání



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

## Šlehání flexi



- Šlehací flexi metlu **C4** používejte pro šlehání dezertových krémů, instantních pudinků, majonéz, piškotového těsta apod.
- V závislosti na množství, druhu a kvalitě potravin přizpůsobujte rychlost zpracování v rozsahu **1 až 2**.
- Maximální množství zpracovávaného množství přísad na jednu dávku je cca **2 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 (minimální množství 4 ks) 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, kterému však lze zamezit potřením stěny nádoby tukem nebo olejem.
- Suroviny je možné doplnit i během použití skrze plnicí otvor krytu mísy **B2**.

## Mísění



- Mísící metlu **C1** používejte pro lehká těsta, dortové směsi, sušenky, polevy, náplně, bramborové kaše apod.
- V závislosti na množství, druhu a kvalitě potravin přizpůsobujte rychlost zpracování v rozsahu **1 až 6**.
- Maximální množství zpracovávaného množství přísad na jednu dávku je cca **2 kg**.
- Mísící metlu nikdy nepoužívejte k hnětení těžkých těst!

## Hnětení



- Hnětací hák **C3** používejte pro hnětení křehkých / lehkých / těžších těst.
- V závislosti na množství, druhu a kvalitě potravin přizpůsobujte rychlost zpracování v rozsahu **1 až 3**.
- Při přípravě většího množství těsta jej zpracujte v několika dávkách. Maximální množství zpracovávaného množství přísad na jednu dávku je cca **0,8 kg**.  
**Nepřipravujte více než čtyři dávky za sebou.** Před dalším použitím udelejte 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 zastavujte robot a seškrábejte směs vhodným nástrojem z hnětacího háku.
- 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. 6)

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

#### 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, tvorba cukroví) sestavte a připojte k hlavě pohonné jednotky podle obrázků 6 a 7. Pro demontáž a odejmutí z hlavy pohonné jednotky postupujte opačným způsobem. Pro snadné povolení matice **D6** použijte uvolňovací klíč **D16**.

#### 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 **D13** 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 **D14**. Pro jemné zatlačení masa do mlýnku použijte pěchovadlo **D13**. Střívkem 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 střívkem nechte volných 5 cm a poté jej zavažte nebo zašpejlujte. Spotřebič spusťte na některý z rychlostních stupňů v rozmezí **1 až 6** (dle potřeby).

Do plnicího otvoru vkládejte připravenou směs a pěchovadlem **D13** 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 **D10**. Střívkovku plňte tak, aby se dovnitř nedostal vzduch.
- V případě, že dojde k ucpání výstupního otvoru nástavce na výrobu uzenin **D10**, je nutné pohonnou jednotku vypnout, nástavec demontovat a pročistit.

### C) Příprava Kebbe - masových trubiček

Připravené pomleté maso vložte na násypku **D14**. V případě potřeby zatlačení masa použijte pěchovadlo **D13**. Přístroj bude vytlačovat duté trubičky, které zařizujete na požadovanou délku. Spotřebič spustíte na některý z rychlostních stupňů v rozmezí **1 až 3**.

#### Doporučený recept na tradiční Kebbe:

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

#### Náplň Kebbe:

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

#### Příprava surovin:

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

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

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

#### Tipy

- Vytvořené trubičky můžete naplnit různou směsí (např. masovou, zeleninovou apod.).
- V případě, že dojde k ucpání výstupního otvoru kuželu **D11**, je nutné pohonnou jednotku vypnout, kužel demontovat a pročistit.

### D) Tvarování těsta (cukroví)



Připravené těsto vkládejte do otvoru v násypce **D14**. V případě potřeby zatlačení těsta použijte pěchovadlo **D13**. Přístroj bude vytlačovat těsto v nastaveném tvaru. Spotřebič spustíte na některý z rychlostních stupňů v rozmezí **1 až 4**.

**Tipy**

- Vytlačované těsto v požadovaném tvaru doporučujeme přidržovat (podpírat), aby se netrhalo.
- V těle mlýnku na maso zůstává malá část nezpracovaného těsta; z tohoto důvodu doporučujeme zpracovávat větší dávky (cca od 300 g).
- Pro zachování celistvosti těstovin je nutné zajistit dostatečný přísun těsta do strojek.
- Pokud těsto zpracujete do válečku o menším průměru než je průměr otvoru násypky a vložíte ho přímo do násypky, dosáhnete nejlepšího způsobu podávání těsta.

**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

**Sestavení**

Strouhací nástavec **E** sestavte a připojte k hlavě pohonné jednotky podle obrázků č. 7, 8. Pro demontáž 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. Trhací struhadlo **E4** použijte ke zpracování tvrdých sýrů 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 pěchovadlem. Zpracované potraviny vychází ven výstupním otvorem do připravené nádoby.

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

**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.

### Tipy

- Po použití zbude vždy na struhadle nebo v potravinách určité množství odpadu. 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 jemno. Naplňte otvor dostatečně po celé šířce. Při zpracování tím zabráníte ujiždění 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 sekáním nadměrně ohřejí, začnou měknout a mohou zhrudkovatět.
- 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.

## IV. TABULKA POUŽITÍ SPOTŘEBIČE A PŘÍSLUŠENSTVÍ

Následující tipy zpracování považujte za příklady a za inspiraci. Jejich účelem není poskytnout úplný návod, ale ukázat možnosti různého zpracování potravin. Množství zpracovávaných potravin volte úměrně vzhledem k objemu nerezové nádoby. Větší množství zpracovávaných potravin je nutné rozdělit na několik dávek a průběžně kontrolovat obsah nádoby. Doporučujeme občas práci přerušit, spotřebič vypnout a odstranit případné potraviny, které se nalepily popřípadě ucpaly příslušenství nebo stěny nádob a víka.

| Příslušenství                                                                   | Potravina                  | Max. množství | Čas (min)                                                                             | Rychlost          | Příprava          |
|---------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------------|
| <b>Mísicí metla (C1)</b><br>a<br><b>Flexi metla (C4)</b><br>(recept na bábovku) | Mouka hladká               | 800 g         | 30 sekund libovolnou rychlostí, 1 minutu rychlostí 6. (pro <b>C4</b> rychlost max. 2) | 1 – 6             | -                 |
|                                                                                 | Moučkový cukr              | 400 g         |                                                                                       |                   |                   |
|                                                                                 | Mléko                      | 320 ml        |                                                                                       | 1 – 2             |                   |
|                                                                                 | Vejce                      | 7 ks          |                                                                                       |                   |                   |
|                                                                                 | Olej                       | 200 ml        |                                                                                       |                   |                   |
|                                                                                 | Celkový objem              | 2070 ml       |                                                                                       |                   |                   |
| <b>Šlehací metla (C2)</b>                                                       | Smetana (včetně 38 % tuku) | 1000 ml       | 10                                                                                    | 1 – 5 (maximálně) | -                 |
|                                                                                 | Bílek                      | 12 ks         | 3                                                                                     |                   |                   |
| <b>Hnětací hák (C3)</b><br>(recept na chleba)                                   | Mouka                      | 500 g         | 1 minutu na 1, potom vyšší rychlostí 2 nebo (max. 3) po dobu 4 minut                  |                   | -                 |
|                                                                                 | Sůl                        | 7,5 g         |                                                                                       |                   |                   |
|                                                                                 | Droždí                     | 12 g          |                                                                                       |                   |                   |
|                                                                                 | Cukr                       | 4 g           |                                                                                       |                   |                   |
|                                                                                 | Voda                       | 300 g         |                                                                                       |                   |                   |
|                                                                                 | Sádlo                      | 7,5 g         |                                                                                       |                   |                   |
| <b>Mlýnek na maso (D)</b>                                                       | Hovězí                     | 5 000 g       | 10                                                                                    | 6                 | 30 x 30 x 30 (mm) |
|                                                                                 | Vepřové                    | 5 000 g       | 10                                                                                    |                   |                   |

| Příslušenství | Potravina | Max. množství | Čas (min) | Rychlost | Příprava |
|---------------|-----------|---------------|-----------|----------|----------|
| 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    |

## V. ÚDRŽBA

### Obecné informace

**Při údržbě a čištění nepoužívejte drsné a agresivní čisticí prostředky!** Dbejte na to, aby dosedací plochy a těsnicí prvky příslušenství byly čisté a funkční. Plastové části je možné mýt v myčce nádobí. **Kovové díly se však do myčky vkládat nesmí, protože čisticí prostředky mohou způsobit jejich ztmavnutí či rezivění.** U příslušenství, které mají ostré řezné hrany/nože (D2), 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 nesusušte nad zdrojem tepla (např. kamna, el./plynový sporák).

### 1) Multifunkční hlava a tělo robota A

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

### 2) Nerezová mísa B1

Čištění provádějte vlhkým hadříkem s přídavkem saponátu. Při čištění nepoužívejte drátěnku, ocelový kartáč nebo bělicí prostředky. Vápenité nánosy odstraňte pomocí octu.

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

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

### 4) Mlýnek na maso D

Příslušenství ihned po použití umyjte v horké vodě s přídavkem 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). Nikdy neumývejte v myčce na nádobí!

### 5) Nástavce na strouhání/krájení E

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

## 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 (viz [www.elektrowin.cz](http://www.elektrowin.cz)). Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty. Pokud má být spotřebič definitivně vyřazen z provozu, doporučuje se po odpojení napájecího přívodu od el. sítě přívod odříznout, spotřebič tak bude nepoužitelný.

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

Případné další informace o spotřebiči a servisní síti získáte na infolince +420 545 120 545 nebo na internetové adrese [www.eta.cz](http://www.eta.cz).

## VIII. TECHNICKÁ DATA

|                                                                     |                                   |
|---------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| Napětí (V) / Příkon (W)                                             | uvedeno na typovém štítku výrobku |
| Hmotnost (kg)                                                       | cca 4,6                           |
| Objem nerezové nádoby (l)                                           | 4                                 |
| Spotřebič třídy ochrany                                             | II.                               |
| Rozměry cca (DxHxV), (mm)                                           | 347 x 168 x 309                   |
| Hlučnost: Deklarovaná hladina akustického výkonu je 83 dB(A) re 1pW |                                   |
| Příkon ve vypnutém stavu je < 0,50 W.                               |                                   |

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

### 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. NEVER PUT INTO THE HANDS WITH POWER ON – Nevšunujte 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.**

Symbol znamená UPOZORNĚNÍ.



**POZOR:** nevšunujte do prostoru prsty ani jiné předměty



**UPOZORNĚNÍ:** dodržte směr zakládání součástí (tj. řezací čepele)!

Při čištění řezací čepele a struhadel pracujte velmi opatrně!

**Příslušenství podle jednotlivých modelů ETA MEZO:**

| Typ / Příslušenství | B1 | B1 (s držadly) | B2 | B3 | C1, C2, C3 | C4 | D0 - D16 | E |
|---------------------|----|----------------|----|----|------------|----|----------|---|
| ETA 0034/00         | x  | √              | √  | √  | √          | √  | √        | √ |
| ETA 0034/10         | √  | x              | x  | x  | √          | x  | x        | x |

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

| Název                                                             | Typové číslo                                                   | Obrázek                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Nástavec na strouhání se 4 struhadly</b>                       | ETA 0028 95 020                                                |    |
| <b>Nástavec na strouhání s diskovými struhadly</b>                | ETA 0028 95 030<br>(pouze s ETA 0028 95 030)                   |    |
| <b>Mlýnek na mák</b>                                              | ETA 0028 96 000                                                |    |
| <b>Mlýnek na maso (Ø 62 mm)</b>                                   | ETA 0028 91 000                                                |    |
| <b>Mlýnek na obiloviny, luštěniny a rýži</b>                      | ETA 0028 96 010                                                |    |
| <b>Lis na ovoce, bobuloviny a zeleninu</b>                        | ETA 0028 98 000                                                |    |
| <b>Nástavec na výronu zmrzliny</b>                                | ETA 0028 98 030                                                |    |
| <b>Nástavec na krájení kostiček</b>                               | ETA 0028 95 040<br>(pouze s ETA 0028 95 030 a ETA 0028 99 999) |    |
| <b>Kráječ na úzké nudle (Trenette)</b>                            | ETA 0028 92 000                                                |  |
| <b>Kráječ na široké nudle (Tagliatelle)</b>                       | ETA 0028 93 000                                                |  |
| <b>Nástavec na válení těsta (na Lasagne, ravioli, cannelloni)</b> | ETA 0028 94 000                                                |  |
| <b>Citrusovač</b>                                                 | ETA 0028 98 020<br>(pouze s ETA 0028 99 999)                   |  |
| <b>Převodovka</b>                                                 | ETA 0028 99 999                                                |  |
| <b>Flexi metla</b>                                                | ETA 0034 00 250                                                |  |

Tyto nástavce je možné zakoupit jako volitelné příslušenství např. na [www.eta.cz](http://www.eta.cz).