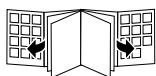
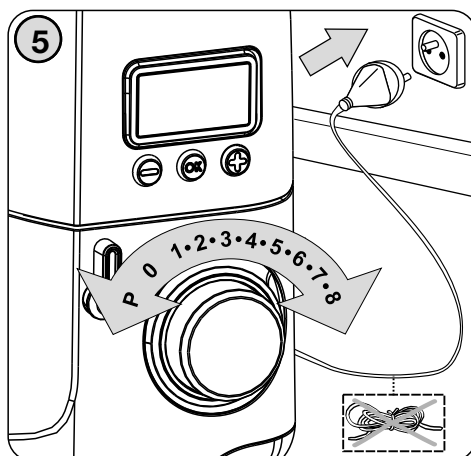
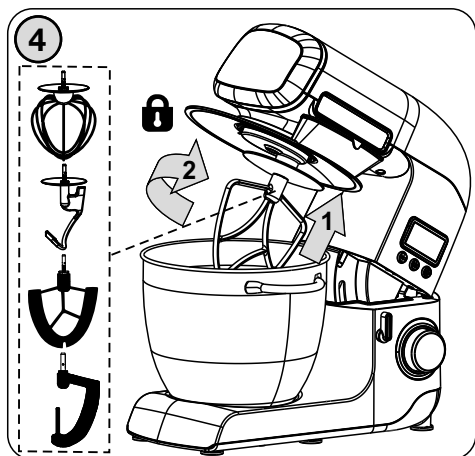
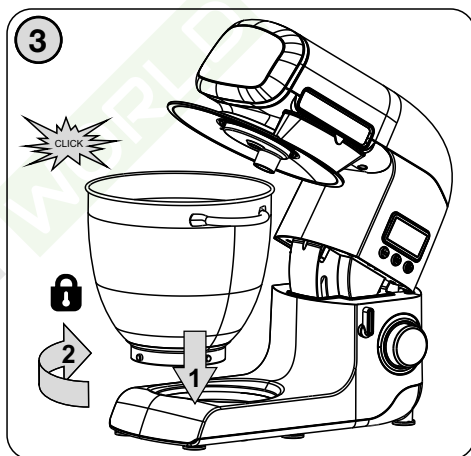
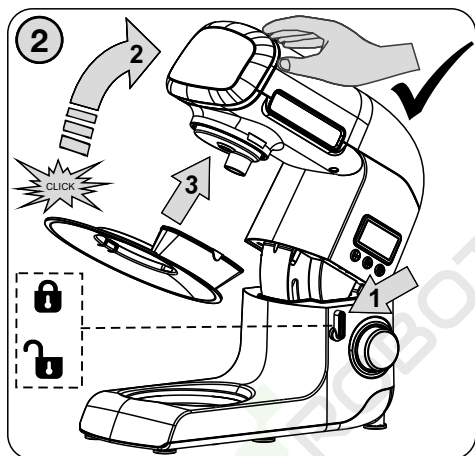
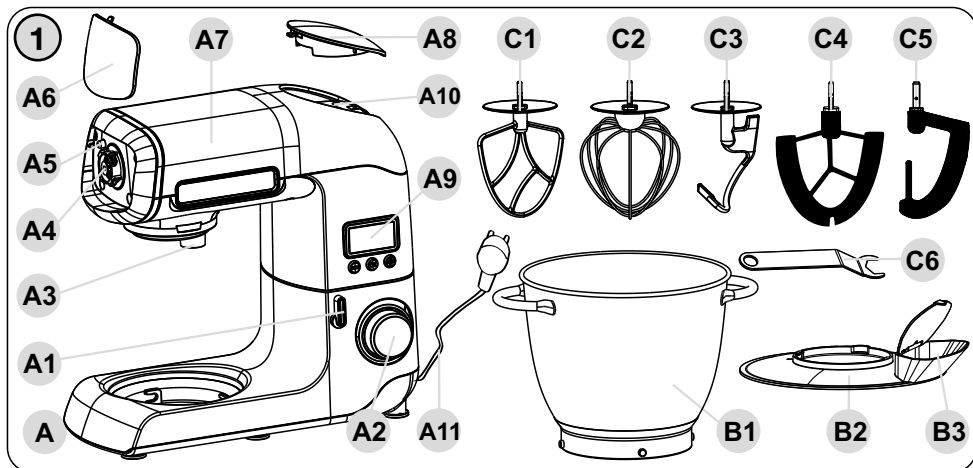


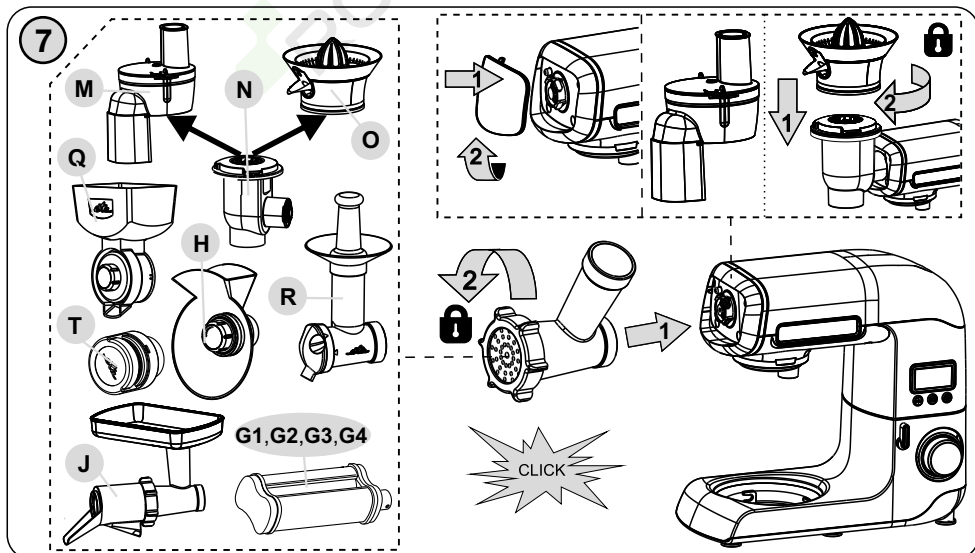
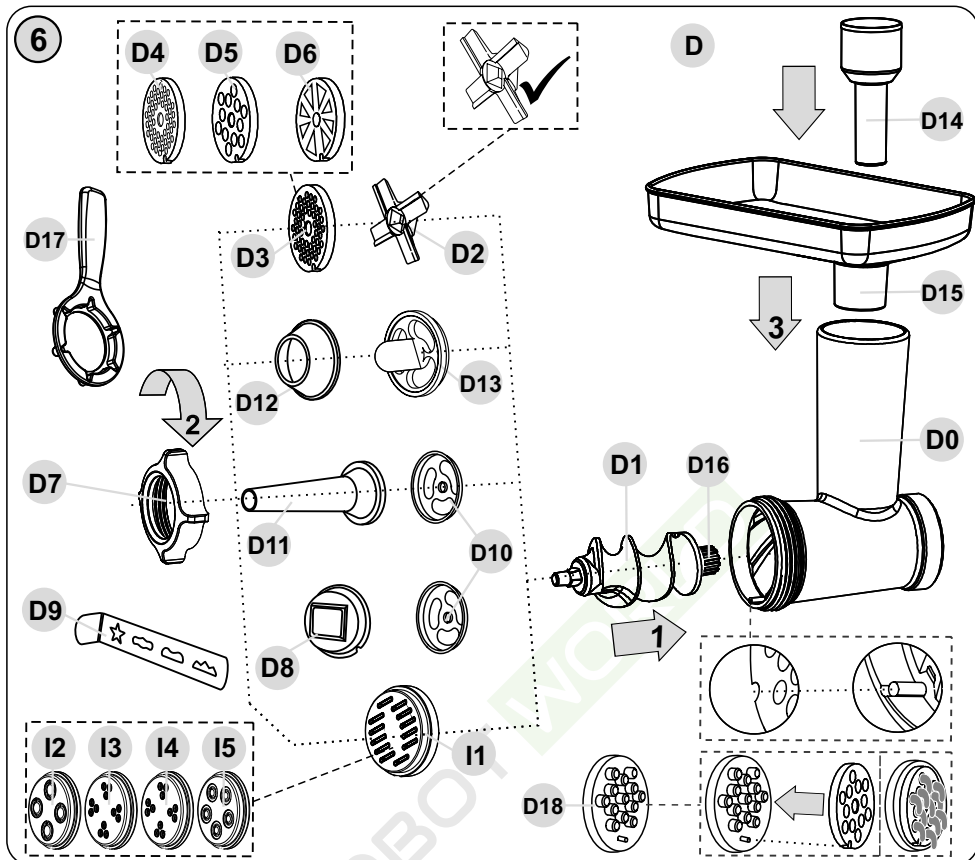


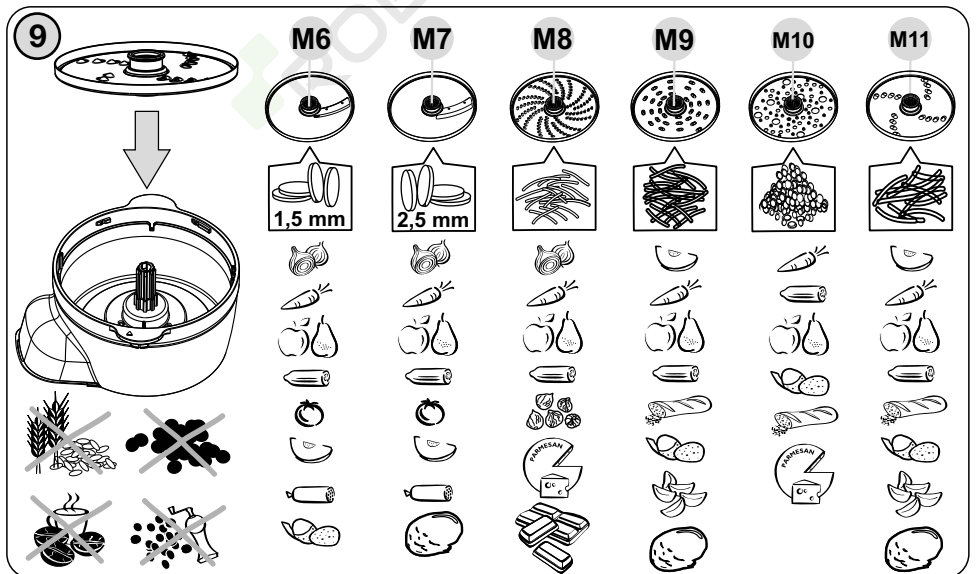
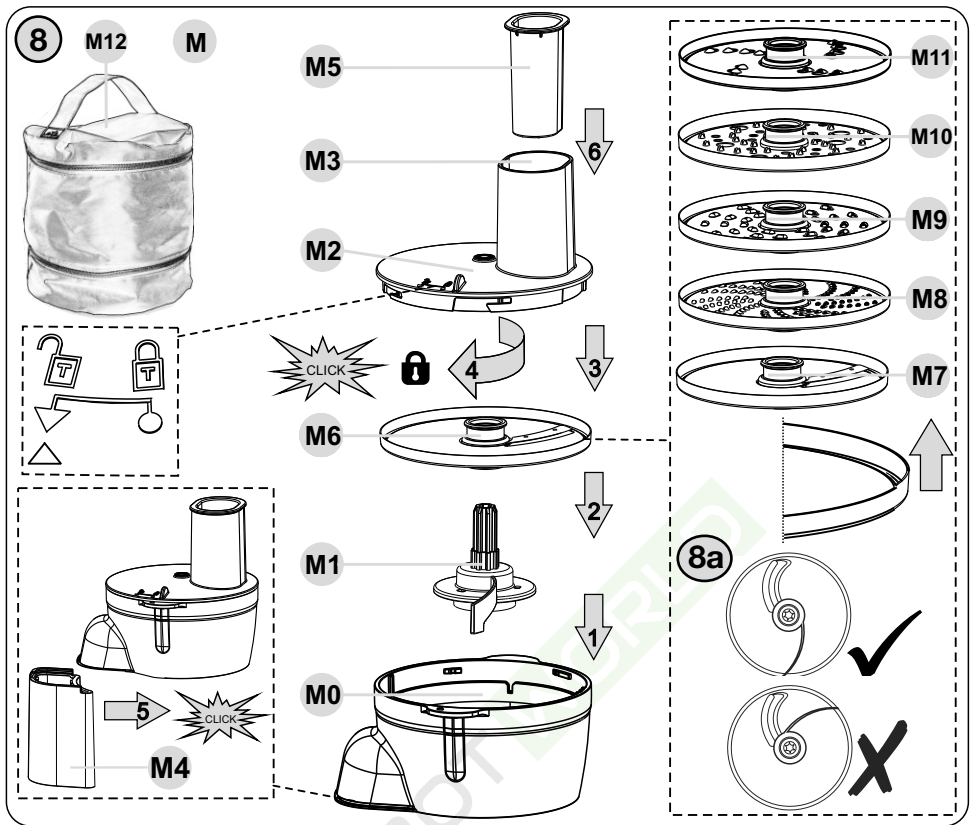
Gratus

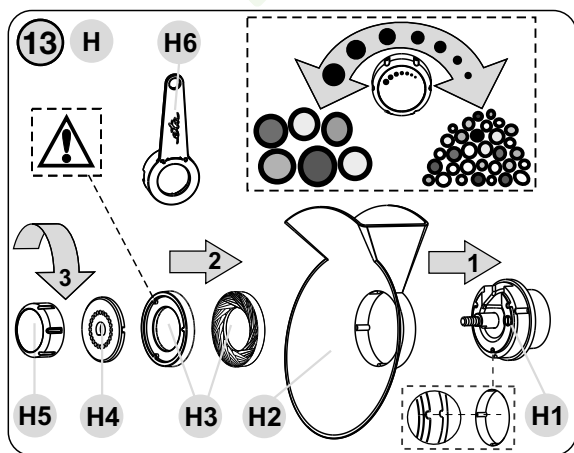
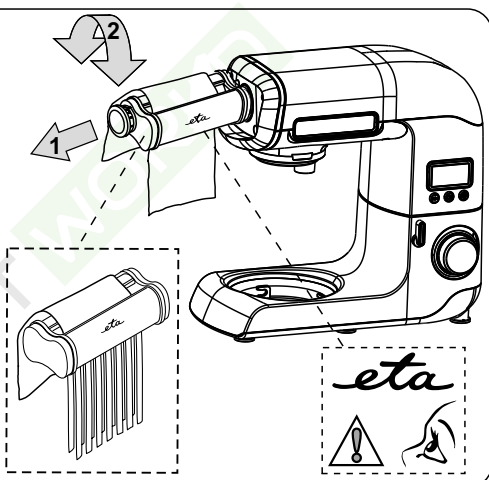
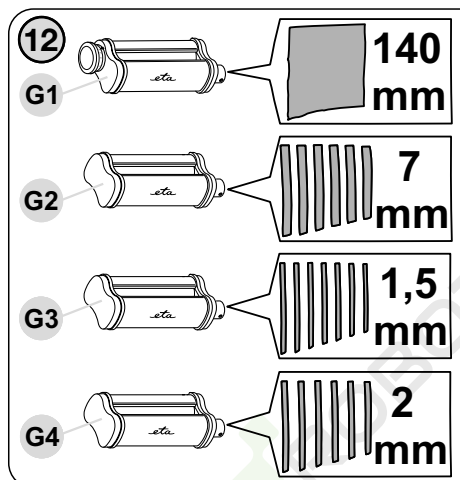
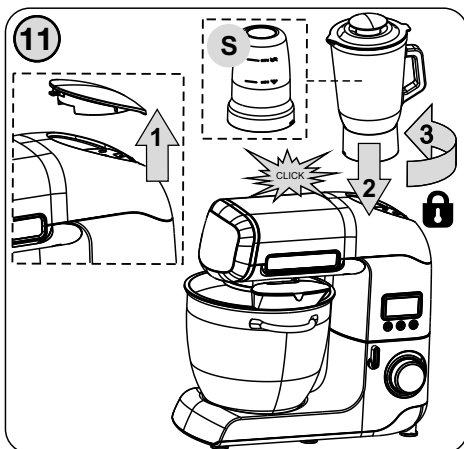
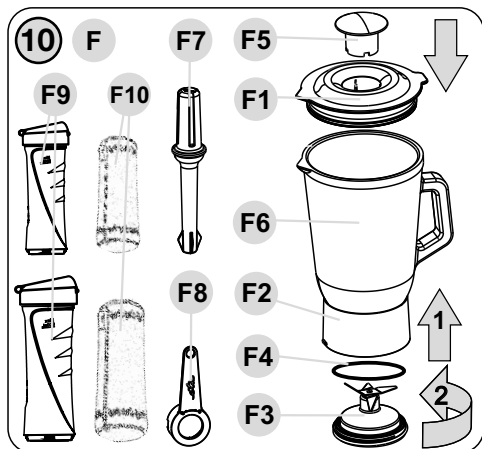


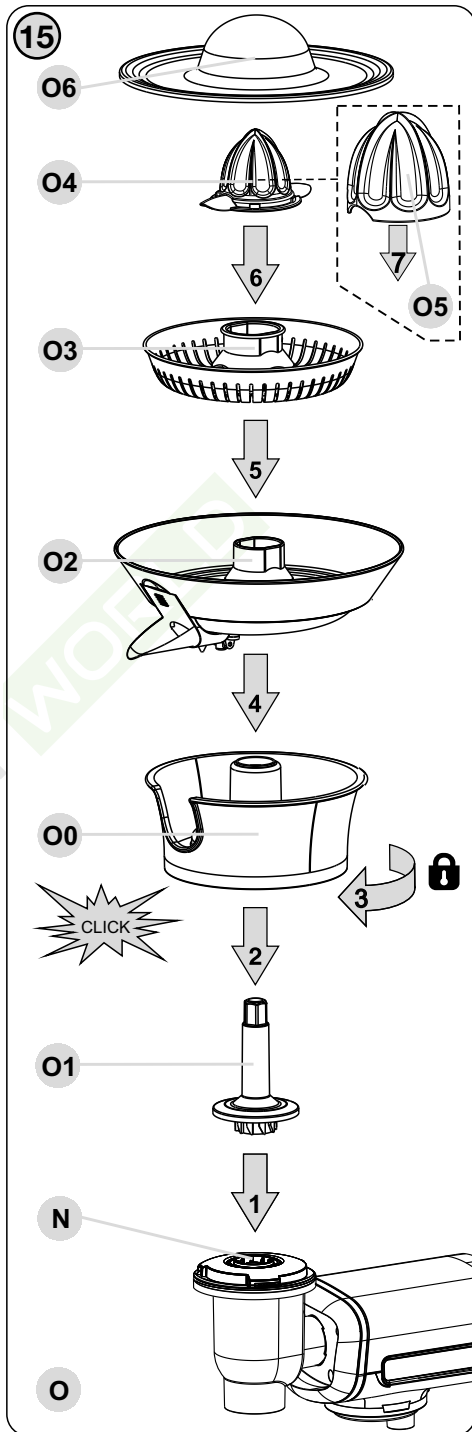
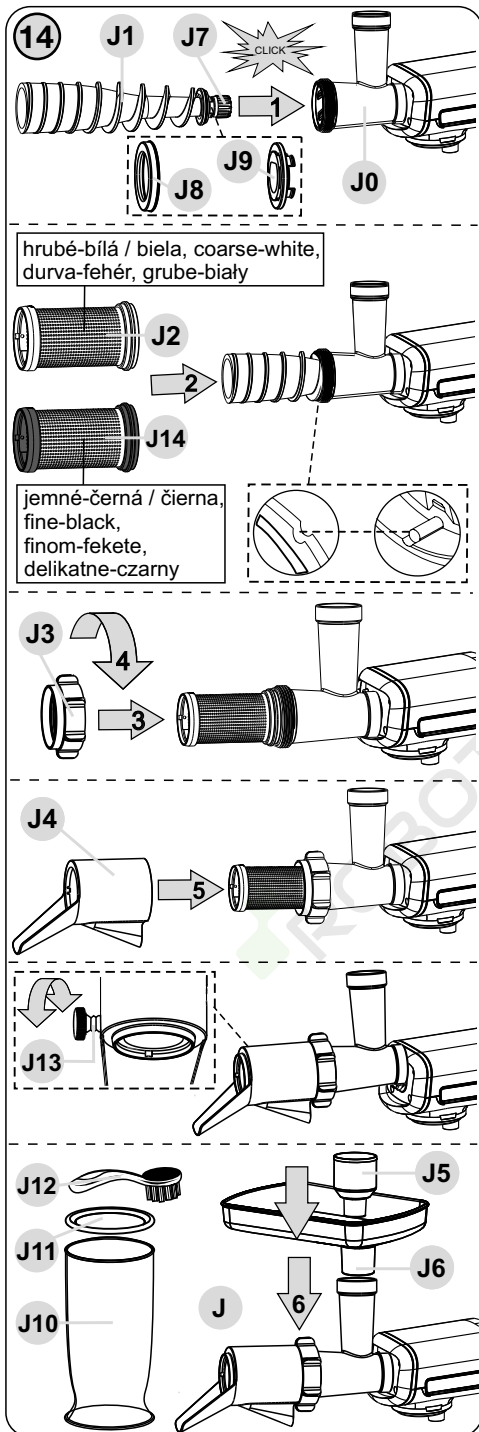
eta

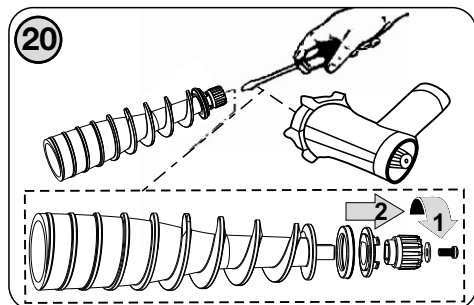
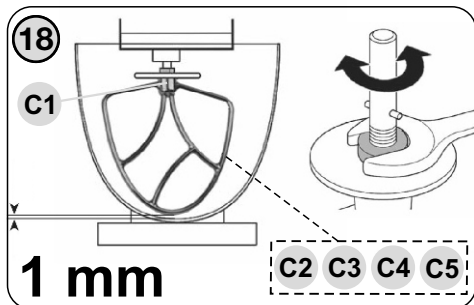
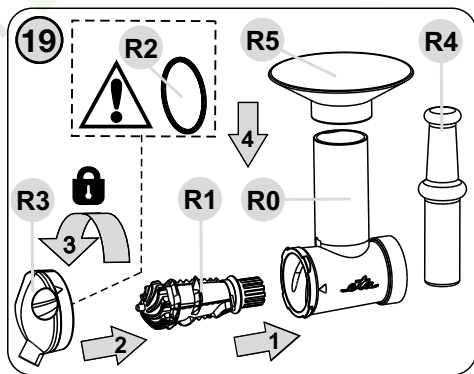
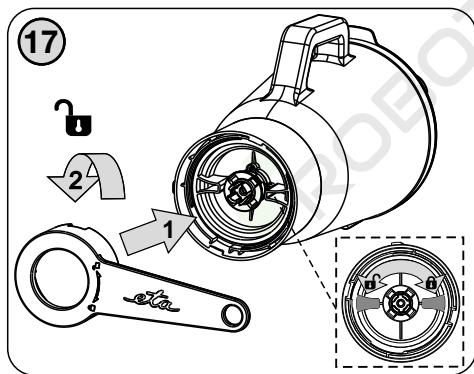
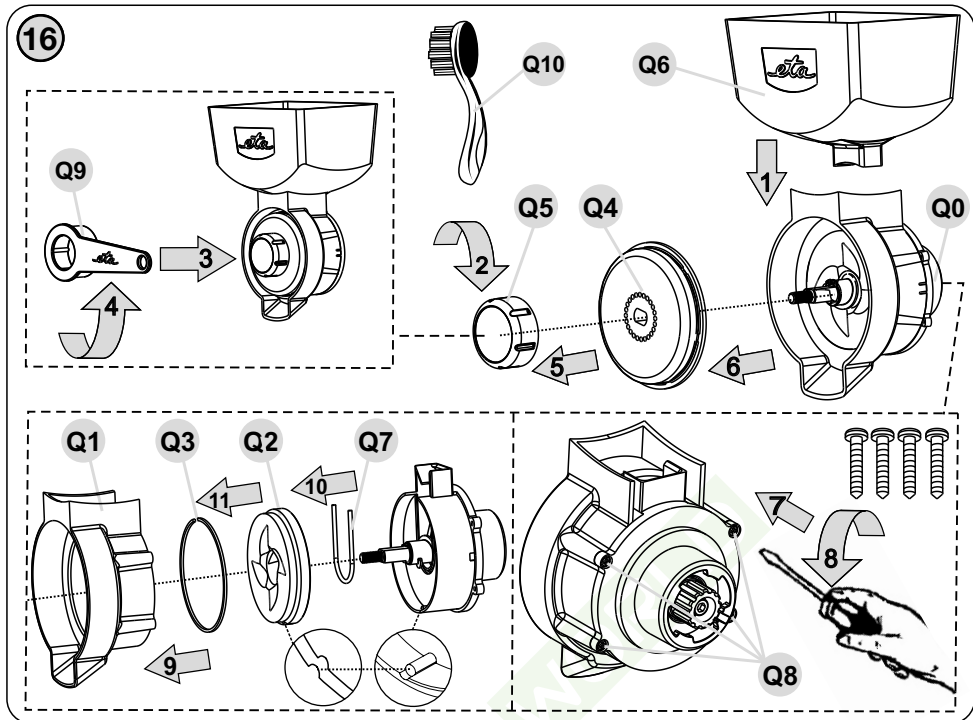


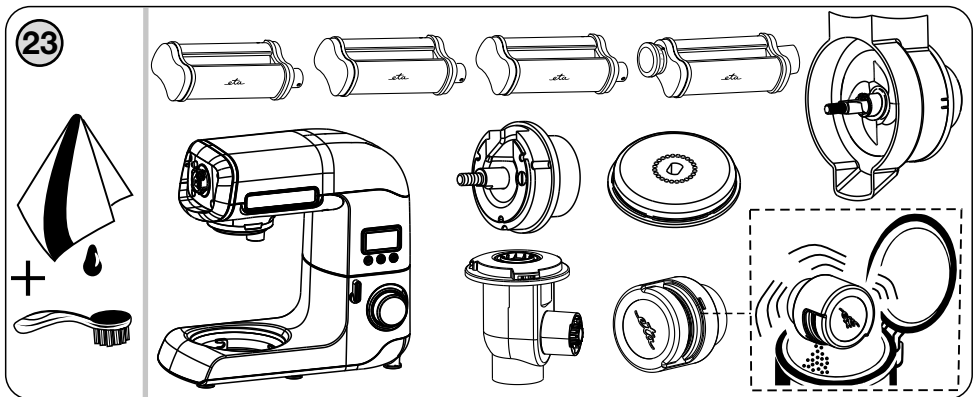
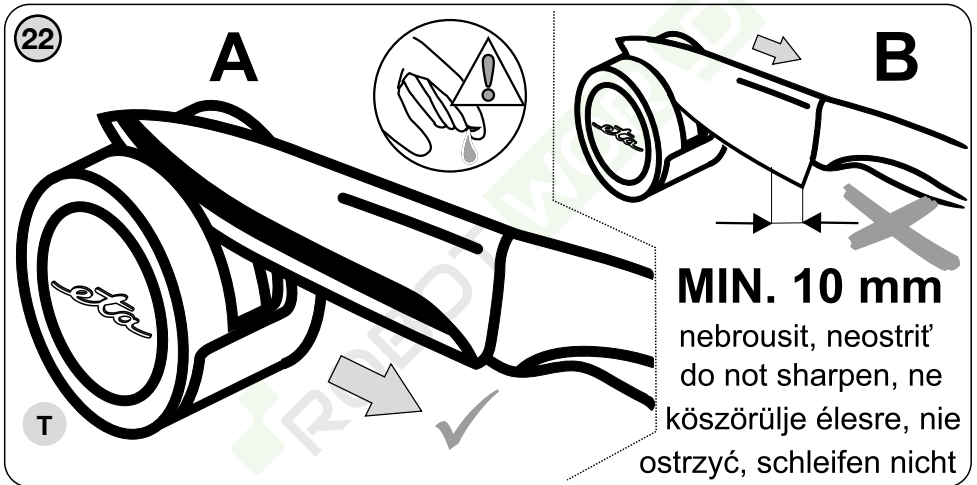
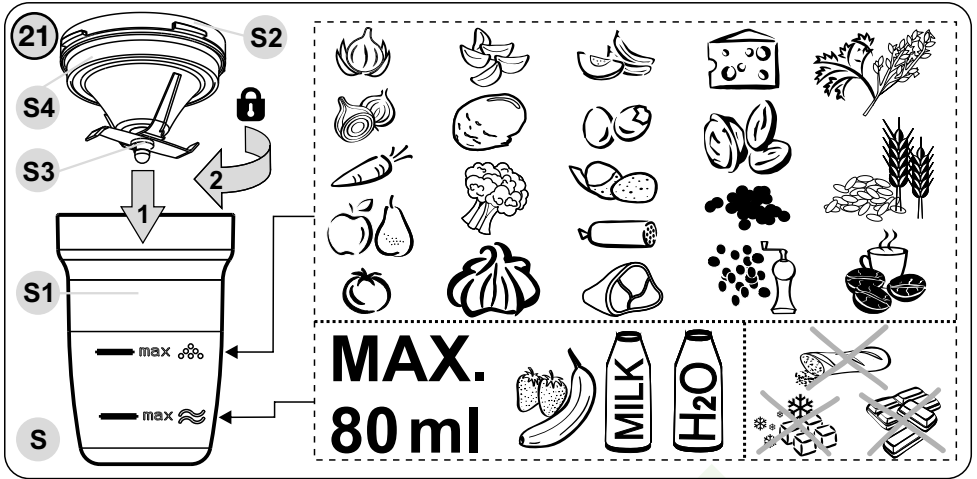




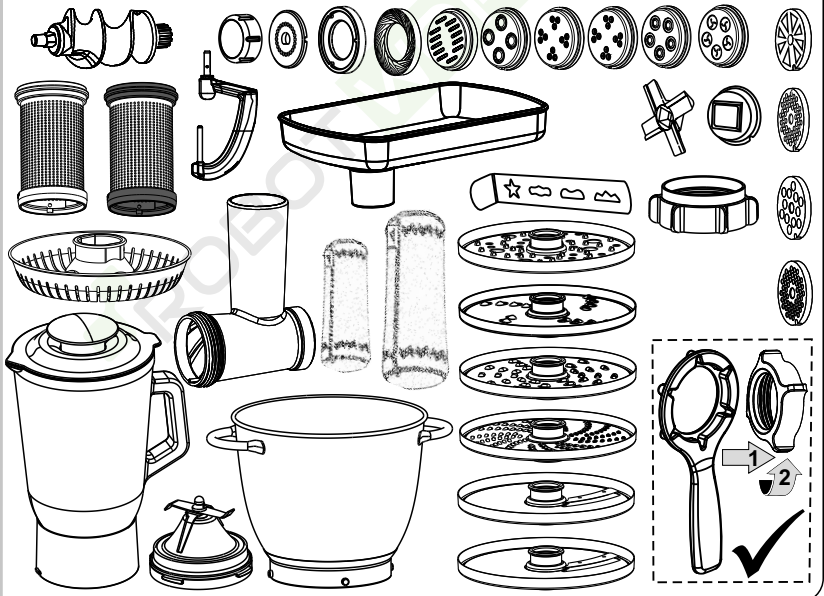
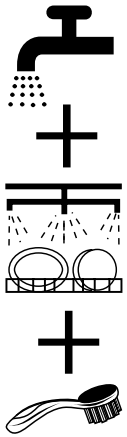








23



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	11
	II. PŘÍPRAVA A POUŽITÍ	13
	III.1) KUCHYŇSKÝ ROBOT (A)	13
	III.2) ŠLEHACÍ, MÍSÍCÍ A FLEXI METLA, HNĚTACÍ HÁK (C1 - C5)	14
	III.3) MLÝNEK NA MASO (D)	16
	III.4) NÁSTAVEC NA STROUHÁNÍ DISKOVÝ (M)	17
	III.5) SKLENĚNÝ MIXÉR (F)	18
	III.6) NÁSTAVCE NA TĚSTOVINY (G1, G3)	19
	III.7) TVOŘÍTKA NA TĚSTOVINY (I1 - I5)	19
	III.8) MLÝNEK NA MÁK (H)	20
	III.9) LIS NA OVOCE, BOBULOVINY A ZELENINU (J)	21
	III.10) CITRUSOVAČ (O)	23
	III.11) MLÝNEK NA OBILOVINY, LUŠTĚNINY A RÝŽI (Q)	24
	III.12) NÁSTAVEC NA VÝROBU ZMRZLINY(R)	28
III.13) SEKÁČEK POTRAVIN (S)	30	
III.14) BROUSEK NA NOŽE (T)	31	
IV. TABULKA POUŽITÍ SPOTŘEBIČE A PŘÍSLUŠENSTVÍ	32	
V. ÚDRŽBA	34	
VI. EKOLOGIE	36	
VII. TECHNICKÁ DATA	36	
SK	I. BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA	39
	II. PŘÍPRAVA	41
	III. POUŽITIE	41
	IV. TABUĽKA POUŽITIA SPOTREBIČA A PRÍSLUŠENSTVA	59
	V. ÚDRŽBA	62
	VI. EKOLÓGIA	64
	VII. TECHNICKÉ ÚDAJE	64
EN	I. SAFETY NOTICE	67
	II. PREPARATION	68
	III. USE	69
	IV. TABLE OF APPLIANCE USE AND ATTACHMENTS	87
	V. MAINTENANCE	90
	VI. ENVIRONMENT	91
	VII. TECHNICAL DATA	92
HU	I. BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉS	95
	II. ELŐKÉSZÍTÉS	96
	III. HASZNÁLAT	97
	IV. HASZNÁLAT ÉS TARTOZÉKOK TÁBLÁZATA	114
	V. KARBANTARTÁS	117
	VI. KÖRNYEZETVÉDELEM	118
	VII. MŰSZAKI ADATOK	118
PL	I. UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA	122
	II. PRZYGOTOWANIE	124
	III. UŻYCIE	124
	IV. TABELKA UŻYCIA URZĄDZENIA I AKCESORIÓW	142
	V. KONSERWACJA	145
	VI. EKOLOGIA	147
	VII. DANE TECHNICZNE	147
DE	I. SICHERHEITSHINWEISE	150
	II. VORBEREITUNG UND BENUTZUNG	153
	III. KÜCHENMASCHINE	153
	IV. VERWENDUNGSTABELLE GERÄT UND ZUBEHÖR	176
	V. WARTUNG	179
	VI. UMWELT	181
	VII. TECHNISCHE DATEN	182

Robot kuchenny

eta 0038

Gratius

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!**
- Urządzenie nie powinno być używane przez dzieci. Urządzenie należy trzymać z dala od dzieci. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Urządzenie może być stosowane przez osoby o ograniczonej zdolności fizycznej, umysłowej lub psychicznej, o ile zostały poinstruowane na temat korzystania z urządzenia w sposób bezpieczny oraz zostały poinformowane o niebezpieczeństwie i są nadzorowane przez osobę dorosłą.
- Jeżeli kabel zasilający urządzenia jest uszkodzony, musi być wymieniony przez producenta, przez technika serwisowego lub osobę kwalifikowaną, aby nie dopuścić tak do powstania niebezpiecznej sytuacji.
- Przed montażem i demontażem akcesoriów lub części, przed przystąpieniem do konserwacji lub czyszczenia lub po zakończeniu pracy należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od zasilania poprzez wyciągnięcie przewodu zasilającego z gniazdka elektrycznego!
- Zawsze należy odłączyć urządzenie od zasilania, jeśli jest pozostawione bez opieki, przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- Nigdy nie używaj urządzenia z uszkodzonym kablem lub wtyczką, jeśli nie działa prawidłowo, o ile spadło na ziemię i uszkodziło się lub wpadło do wody. W takich wypadkach urządzenie należy oddać do specjalistycznego serwisu w celu sprawdzenia jego bezpieczeństwa i funkcjonalności.
- Podczas przenoszenia urządzenia, zwłaszcza podczas instalacji dodatkowych akcesoriów, usuwania żywności z pojemników oraz czyszczenia urządzenia ze względu na ostre akcesoria należy zachować ostrożność. Jeżeli urządzenie używane jest niezgodnie z instrukcją obsługi może dojść do zranienia.

- Podczas pracy urządzenia należy zapobiegać, aby zwierzęta i owady nie miały dostępu do urządzenia.
- Wtyczki nie wkładaj do gniazdka i nie wyjmuj z gniazdka mokrymi rękoma i nie ciągnij za kabel!
- Produkt przeznaczony jest do stosowania w gospodarstwach domowych i podobnych miejscach (sklepy, biura i podobne miejsca pracy, hotele, motele i inne środowiska mieszkalne, w firmach świadczących usługi noclegowe ze śniadaniem)! Nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego!
- Urządzenie można używać tylko w pozycji roboczej w miejscach, gdzie nie ma ryzyka przewrócenia się, z dala od łatwopalnych przedmiotów (takich jak zasłony, firany, drewno, itp.), źródeł ciepła (np. kominek, piec, grzejniki, itp.) i mokrych (np. zlewy, umywalki itp.).
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku na zewnątrz.
- Nie należy stosować dwóch funkcji urządzenia w tym samym czasie (na przykład używać jednej funkcji w misce **B1** i drugiej w blenderze **F**).
- Do wyłączenia urządzenia nie należy używać zabezpieczenia owładanego przez pojemnik i blokady bezpieczeństwa sterowanej przez pokrywa **A8** miksera!
- Nigdy podczas pracy urządzenia nie wkładaj palców do otworu dozującego a także nie używaj widelca, noża, łyżki itd. W tym celu należy używać wyłącznie załączonego dociskacza.
- Nie przekraczać maksymalnego czasu ciągłej pracy urządzenia z każdym z akcesoriów przedstawionych poniższej w tabeli. Nigdy nie przekraczać całkowitego czasu ciągłej pracy urządzenia – 30 minut. Po pracy pozostawić robot do ostygnięcia, co najmniej 30 minut.
- Przed każdym podłączeniem urządzenia do sieci elektrycznej, upewnij się, że jest wyłączone.
- Nie wolno napełniać całkowicie zbiornika wodą lub innym płynem. Nie wolno przekraczać maksymalnego poziomu napełnienia. Jeżeli maksymalny poziom nie jest oznaczony, nie należy przekraczać 3/4 całkowitej objętości pojemnika.
- Włosy, ubrania oraz dodatki odzieży trzymać z dala od urządzenia, zapobiegnie to wkręceniu się odzieży przez urządzenie!
- **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.
- Dotykając tarek należy zachować szczególną ostrożność – są bardzo ostre.
- Regularnie należy kontrolować stan kabla zasilającego urządzenia.
- Zadbaj o to, aby przewód zasilający nie zetknął się z obracającymi się częściami urządzenia.
- Przewód zasilający: nie należy wkładać ani wyjmować przewodu zasilającego do gniazdka mokrymi rękami, ochronić przed uszkodzeniem ostrymi / gorącymi przedmiotami i częściami wirującymi, nie zanurzać w cieczy, nie zaginać przez ostre krawędzie i regularnie kontrolować.
- Nigdy nie kładź go na gorącej powierzchni ani nie pozwól, by zwisał poza krawędź stołu lub blatu kuchennego. Na skutek zawadzenia o przewód lub pociągnięcia go np. przez dzieci może dojść do przewrócenia lub ściągnięcia urządzenia, a następnie do poważnych obrażeń!
- Nigdy nie używaj urządzenia do innych celów niż te, do których jest przeznaczone oraz w sposób opisany w niniejszej instrukcji. Nigdy nie używaj urządzenia do żadnych innych celów.
- 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. PRZYGOTOWANIE I UŻYCIE

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

III.1) Robot kuchenny (A)

Opis (Rys. 1)

- | | |
|---|--|
| A1 – Dźwignia zwalniająca głowicy wielofunkcyjnej | A6 – Zdejmowana osłona |
| A2 – Obrotowy regulator prędkości | A7 – Głowica wielofunkcyjna |
| A3 – Dolny wylot dla końcówek C1 - C5 | A8 – Pokrywa |
| A4 – Przedni wylot dla akcesoriów
(D, M, G, I, H, J, O, N, Q, R, T) | A9 – Panel sterowania+wyświetlaczu |
| A5 – Przycisk zwalniający | A10 – Wylot dla akcesoriów (F, S) |
| B1 – Miska ze stali nierdzewnej | A11 – Kabel zasilający |
| B2 – Pokrywa miski | B3 – Osłona otworu napełniającego |

Obsługa robota kuchennego

Wyświetlacz i sygnalizacja dźwiękowa/światlna

Po podłączeniu do gniazdka słychać sygnał dźwiękowy (piśnięcie) zaświeci się wyświetlacz, a oświetlenie regulatora będzie „migać”.

- Wyświetlacz pokazuje: ustawioną prędkość, czas pracy lub czas do zakończenia pracy, jeśli czas jest ustawiony, moc robota i aktywację bezpiecznika.
- Napis **POWER** = wyświetla aktualną moc robota przy pomocy rosnących "segmentów".
- Napis **TIME** = wyświetla czas pracy lub czas do zakończenia pracy robota.
- Napis **SPEED** = wyświetla ustawioną prędkość w zakresie 1 do 8.
- Napis **E03** = wyświetla aktywację bezpiecznika.
- Jeśli robot jest w stanie gotowości, miga oświetlenie pokrętki prędkości **A2**.
- Podczas pracy podświetlenie pokrętki prędkości **A2** świeci na biały, gdy osiąga maksymalne dopuszczalne obciążenie, zostanie zmienione na kolor czerwony, a jednocześnie aktywuje się sygnalizacja dźwiękowa. **W takim przypadku natychmiast należy wyłączyć robota.** Przeciążenie może być spowodowane dużym naciskiem na popychacz lub zapchanie akcesoriów, lub złe ustawienie kamieni mielących w młynku do mielenia zboża, lub maku. Zalecamy zdemontować akcesoria, wyczyścić lub prawidłowo ustawić, a następnie postępować zgodnie z zaleceniami w instrukcji. Następnie przetwarzać surowce w mniejszych ilościach i powoli.
- Po ustalonym czasie robot zostanie wyłączony automatycznie, słychać 3 razy sygnał dźwiękowy i 3 razy zamiga oświetlenie wyświetlacza, następnie zostanie wyświetlone zadane ustawienie prędkości **SPEED** (np. 5), **TIME** 00:00.

Rozłożenie/złożenie głowicy wielofunkcyjnej (Rys. 2)

Obracając dźwignię zwalniającą **A1**, zostanie podniesiona głowica do góry. Ponownie obracając dźwignię zwalniającą **A1** i przez dociśnięcie w dół głowica zostanie zamknięta.

Włączenie/wyłączenie robota

Przed włączeniem zasunąć wtyczkę kabla zasilającego do gniazdka elektrycznego **A11**. Samo włączenie wykonać przez obrócenie regulatora prędkości **A2**. Po zakończeniu pracy, robota trzeba wyłączyć, obracając regulator do pozycji **0** lub po 10 minutach (jeśli nie jest ustawiony „timer”), robot wyłącza się automatycznie.

Regulacja prędkości (Rys. 5)

Obracając regulator prędkości **A2** na daną prędkość w zakresie **1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8**. Do krótkiego włączenia najwyższej prędkości regulator ustawić można na pozycję „P” (PULSE). Regulator musi być ręcznie trzymany w tej pozycji. Po jego zwolnieniu automatycznie powraca do pozycji **0** i zostanie zatrzymany.

Ustawienie czasu (Rys. 5)

- Wciśnij i przytrzymaj przycisk **+** lub **-**, aby ustawić długość czasu przetwarzania w odstępach, co 30 sekund. Następnie należy potwierdzić, naciskając przycisk **OK**. Maksymalna długość, którą można ustawić, wynosi 10 minut. Z biegiem czasu cyfry ustawionego czasu stopniowo się zmniejszają.
- W przypadku zmiany już ustawionego czasu należy postępować w ten sam sposób.
- Aby ponownie przełączyć, trzeba najpierw pokręć prędkość **A2** wrócić do pozycji do **0**.

Zabezpieczenie końcówek głowicy wielofunkcyjnej

W celu demontażu i usunięcia końcówek z głowicy zespołu napędowego **A4**, należy postępować w odwrotny sposób niż wtedy, gdy są one zamontowane. Przed wyjęciem z głowicy jednostki napędowej, konieczne jest naciśnięcie przycisku zwalniającego **A5**.

Zabezpieczenie miksera

Robot nie może zostać uruchomiony, gdy pokrywa miksera **A8** jest usunięty bez prawidłowo zamontowanego miksera lub rozdrabniacza do żywności. Na wyświetlaczu jest wyświetlony napis **E03**.

Czas przygotowania (przetwarzania) zależy od ilości, rodzaju i jakości użytych substancji zazwyczaj będzie się wahać w jednostkach minut.

III.2) Końcówka do ubijania, mieszania, mieszak flexi, do zagniatania ciasta

Opis (Rys. 1)

- | | |
|---|-------------------------------|
| C1 – Końcówka do mieszania | C4 – Mieszak flexi (gumowy) |
| C2 – Końcówka do ubijania (trzepaczka druciana) | C5 – Gluten free hak (gumowy) |
| C3 – Hak do zagniatania | C6 – Dźwignia zwalniająca |

Złożenie robota do pracy z końcówkami

Robot zmontować według opisu na rysunku nr. 2, 3, 4 i 5 podnosząc głowicę wielofunkcyjną do góry, na jej spodniej stronie założyć osłonę miski, napełnioną miskę następnie umieścić na dolną część robota. Następnie do wylotu włożyć wybraną końcówkę i głowicę wielofunkcyjną przechylić do pozycji roboczej. Podczas demontażu/ wymianie końcówek, postępować w sposób odwrotny.

Ustawienie optymalnej wysokości końcówek (Rys. 18)

Jeśli końcówki uderzają o dno miski lub nie dotykają składników na dnie miski potrzeba ustawić ich prawidłową wysokość.

Postępować w następujący sposób: Najpierw założyć żadaną końcówkę, pustą miskę i głowicę wielofunkcyjną **A7** ustawić do pozycji roboczej.

Następnie przytrzymać końcówkę jedną ręką, drugą ręką poluzować nakrętkę końcówki kluczem **C6**. Następnie ustawić wysokość przez ręczne obrócenie końcówki w prawo lub w lewo. Po ustawieniu wysokości prawidłowo dokręcić nakrętkę.

Środki bezpieczeństwa i zalecenia

- Ze względu na wielkość miski roboczej potrzeba wziąć pod uwagę, że urządzenie nie jest w stanie wystarczająco ubić / zagnieść bardzo małą ilość surowców. Aby otrzymać optymalne wyniki, potrzeba wybrać surowce o łącznej wadze, co najmniej 300 g (podczas ubijania białek musi być min. 2 białka z jaj).
- Miski nigdy nie napełniać całkowicie wodą ani innymi płynami. Należy przestrzegać maksymalnej pojemności (patrz tabelka użytkowania rozdz. IV.).
- Najpierw potrzeba wyłączyć robota, a następnie zdjąć głowicę wielofunkcyjną.
- Przy składaniu głowicy wielofunkcyjnej sprawdzić / hamować jej ruch ręką.
- Robot jest wyposażony w wyłącznik bezpieczeństwa, w przypadku podnoszenia głowicy wielofunkcyjnej (podczas pracy) wyłączy silnik. Na wyświetlaczu jest wyświetlony napis **E03**. Na wyświetlaczu jest wyświetlony napis **E03**. Po przechyleniu głowicy do pozycji roboczej silnik nie działa. Aby włączyć go ponownie, należy wrócić regulator obrotowy prędkości **A2**, do pozycji **0**.

Użycie

A) Ubijanie



- Końcówka do ubijania **C2** do bitej śmietany, jajek, białek jaj.
- W zależności od ilości, rodzaju i jakości żywności dostosować prędkość ubijania pomiędzy **1** do **8**.
- Maksymalne ilości składników przeznaczonych na jedną dawkę wynoszą **1,4** litra, (patrz tabelka użytkowania rozdz. IV.).
- Nigdy nie należy używać końcówki do ubijania do wyrabiania ciężkich ciast czy mieszania lekkich ciast!

B) Mieszak flexi



- Mieszak flexi **C4** używać do mieszania kremów deserowych, budyni, majonez, biszkoptów itp.
- W zależności od ilości, rodzaju i jakości żywności dostosować prędkość przetwarzania między **1** do **2**.
- Maksymalna ilość przetwarzanych składników na jedną dawkę wynosi około **3,0** kg, (patrz tabelka użytkowania rozdz. IV.).
- Nigdy nie używać mieszaka flexi do wyrabiania ciast ciężkich!

Rady dot. ubijania

- Mieszak flexi stosować wyłącznie ze składnikami w misce. Użyciu bez surowców może towarzyszyć nieprzyjemny (skrzypiący) dźwięk, którego jednak można uniknąć przez zastosowanie niewielkiej ilości oleju.

C) Mieszanie



- Końcówki do mieszania **C1** używać do lekkiego ciasta, ciast, ciasteczek, polew, nadzień, ziemniaków puree itp.
- W zależności od ilości, rodzaju i jakości żywności dostosować prędkość przetwarzania w zakresie **1** do **8**.
- Maksymalna ilość przetwarzanych składników na jedną dawkę wynosi około **3,0** kg, (patrz tabelka użytkowania rozdz. IV.).
- Nigdy nie używać do wyrabiania ciast ciężkich!

D) Ugniatanie



- Używać haka **C3** do wyrabiania ciasta delikatnego / lekkiego / ciężkiego.
- Używać gluten free hak **C5** do wyrabiania bezglutenowe ciasta.
- W zależności od ilości, rodzaju i jakości żywności dostosować prędkość przetwarzania między **1** do **2**.



- Przygotowując duże ilości ciasta zagnieść go w kilku dawkach. Maksymalna ilość przetworzona na jedną dawkę wynosi około **2,0** kg, (patrz tabelka użytkowania rozdz. IV.). **Nie przygotowywać więcej niż cztery dawki z rzędu.** Przed ponownym użyciem, zrobić przerwę, co najmniej 30 minut.

Rady

- Składniki dobrze się wymieszają, gdy pierwszy zostanie wlny płyn.
- Jeśli podświetlenie pokrętki prędkości jest oświetlone na czerwono lub słychać, że robot jest nadmiernie obciążany, należy go wyłączyć, wyjąć połowę ciasta i wyrabiać każdą połówkę ciasta oddzielnie lub obniżyć nacisk popychacza przy podłączonych akcesoriach.

III.3) Młynek do mielenia mięsa (D)



Opis (Rys. 6)

- | | |
|---------------------------------------|------------------------------------|
| D0 – Korpus młynka do mielenia mięsa | D10 – Separator |
| D1 – Podajnik ślimakowy | D11 – Końcówka do produkcji wędlin |
| D2 – Ostrze tnące | D12 – Formowanie |
| D3 – Sitko do mielenia delikatnego | D13 – Stożek |
| D4 – Sitko do mielenia średniego | D14 – Popychacz |
| D5 – Sitko do mielenia grubego | D15 – Misa załadowcza |
| D6 – Sitko do mielenia bardzo grubego | D16 – Koło zębate |
| D7 – Nakrętka | D17 – Dźwignia zwalnająca |
| D8 – Uchwyt formy na ciastka | D18 – Narzędzie do czyszczenia |
| D9 – Forma na ciastka | |

Środki bezpieczeństwa i zalecenia

- Zalecamy, aby od czasu do czasu przerywać pracę, robota 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, produkcja Kebbe, tworzenie ciastek) zmontować i przyłączyć do głowicy jednostki napędowej według rysunku 6 i 7. Do demontażu i usunięcia z głowicy zespołu napędowego, należy postępować w odwrotny sposób.

Aby poluzować nakrętki **D7**, użyć dźwigni zwalniającej **D17**.

A) Mielenie mięsa



W zależności od użycia wybierz odpowiednie komponenty (**D0, D1, D2, D3, D7 i D15**), postępuj wg rysunku 6. Maszynka pozwala na zmielenie wszystkich rodzajów mięs pozbawionych kości, ścięgien i skóry. Przez korzystanie z tarcz mielących (**D3, D4, D5, D6**) z różnymi otworami, można wybrać grubość mielenia mięsa. Mięso wcześniej pokroić na kostki ok. 3 x 3 x 3 cm.

Pod maszynkę do mięsa, umieścić misę ze stali nierdzewnej **B1** lub inną, do której będzie spadać zmielone mięso. Poszczególne kawałki mięsa wkładać do otworu, w taki sposób, aby podajnik ślimakowy **D1** nie został zatknięty, a popychaczem **D14** lekko popychać mięso. Postępując w ten sposób, napęd nie zostanie przeciążony.

Maksymalna ilość mielonego mięsa wynosi 5 kg. Maksymalna dopuszczalna prędkość mielenia to stopień **6**.

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 zatknięciu robot natychmiast wyłączyć, maszynkę do mielenia mięsa demontować i przeprowadzić właściwe czyszczenie wszystkich elementów.

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



W zależności od użycia wybierz odpowiednie komponenty (**D0, D1, D10, D11, D7 i D15**), postępuj wg rysunku 6. Mięso mielone wkładamy na miskę załadowniczą **D15**. Do delikatnego popchnięcia mięsa do młynka używać popychacza **D14**. 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 potrzeba związać lub przekłuć patyczkiem. Urządzenie włączyć na którykolwiek stopień prędkości między **1** do **8** (w razie potrzeby). Do otworu włożyć przygotowaną mieszankę i delikatnie naciskać popychaczem **D14**. Podczas napełniania postępować w zależności od wybranego rodzaju kielbasy (np. kiszka, wędlina, parki itp.).

Maksymalna ilość przetwarzanego mięsa wynosi 5 kg.

C) Przygotowanie Kebbe – rurki mięsne

W zależności od użycia wybierz odpowiednie komponenty (**D0, D1, D13, D12, D7 i D15**), postępuj wg rysunku 6. Przygotowane mielone mięso włożyć na miskę **D15**. Jeśli konieczne jest naciśnięcie mięsa, należy użyć popychacza **D14**. Urządzenie wyciska wydrążone rurki, które potrzeba ciąć na pożądaną długość. Urządzenie działa na każdy stopień prędkości w zakresie **1** do **3**.



D) Formowanie ciasta (ciastka)

W zależności od użycia wybierz odpowiednie komponenty (**D0, D1, D10, D8, D7, D9 i D15**), postępuj wg rysunku 6. Przygotowane ciasto wkładać do otworu w misce załadowniczej **D15**. Jeśli to konieczne, należy użyć popychacza **D14** do popchnięcia ciasta. Przyrząd wyciska ciastka o nastawionym kształcie. Urządzenie działa na każdy stopień prędkości w zakresie **1** do **4**.

Rady

- Wytłaczane ciasto w żądanym kształcie zaleca się przytrzymać (wesprzeć) na tacy, aby się nie rozdarło.
- W korpusie maszyny do mielenia mięsa pozostaje mała część surowego ciasta; Dlatego też zaleca się, aby przetwarzać większe dawki (około 300 g).

III.4) Tarki do rozdrabniania (M)



Opis tarcz do rozdrabniania

- | | |
|--|--|
| M0 – Korpus końcówki | M7 – Tarka do krojenia grubych plasterków |
| M1 – Wał napędowy + wyrzutnik | M8 – Tarka do drobnego krojenia |
| M2 – Pokrywa | M9 – Tarka do krojenia grubego |
| M3 – Otwór napełniający | M10 – Tarka rozdrabniająca |
| M4 – Osłona / ukierunkowuje | M11 – Tarka do krojenia bardzo grubego |
| M5 – Popychacz | M12 – Ochronny pojemnik do przechowywania tarczy |
| M6 – Tarka do krojenia cienkich plasterków | |

N – Przekładnia – **WAŻNE:** (tarka dyskowa do rozdrabniania może pracować tylko z przekładnią), (Rys. 7).

Złożenie

Tarkę **M** złożyć jak pokazano na rysunku 8. Następnie podłączyć do głowicy jednostki napędowej **N**, na którą trzeba zamontować końcówkę **M** wg rys. 7. Demontaż i usunięcie z głowicy napędu należy wykonywać w odwrotny sposób.

Użycie (Rys. 9)

Pod końcówkę do rozdrabniania wstawić odpowiedni pojemnik. Pokroić warzywa na kawałki odpowiednie do włożenia do otworu napełniającego. Włożyć kawałki i delikatnie nacisnąć popychaczem. Przetworzona żywność wychodzi przez otwór wylotowy do pojemnika. Zalecana prędkość przetwarzania jest na stopniu **3 - 8**.

Rady

- Do przetwarzania miękkich składników, takich jak ogórki, zalecamy ustawienie niskich / średnich prędkości. Do przetwarzania twardszych składników, takich jak marchew czy sery twarde, ustawić średnią / wyższą / maks. prędkość.
- Podczas rozdrabniania miękkich składników, należy użyć niskich prędkości, aby ze składników nie powstała papka.
- Jeśli krojone są twarde sery lub czekolada, potrzeba pracować krótko. Składniki podczas krojenia zbyt szybko się ogrzewają, są miękkie i mogą powstać grudki.

III.5) Mikser szklany (F)



Opis (Rys. 10)

- | | |
|-------------------------|--|
| F1 – Pokrywa pojemnika | F6 – Pojemnik szklany |
| F2 – Podstawa pojemnika | F7 – Popychacz |
| F3 – Nóż | F8 – Dźwignia zwalnająca |
| F4 – Uszczelnienie noża | F9 – Sportowa butelka na napoje (2 szt.) |
| F5 – Zdejmowana nasadka | F10 – Sportüvegre való hőálló tok (2 db) |

Środki bezpieczeństwa i zalecenia

- Nie pozostawiać włączonego miksera bez składników w nim!
- Nie zdejmować podstawki **F2** ze szklanego pojemnika!
- Popychacza **F7** nigdy nie używać samego bez pokrywy **F1**.
- Nigdy nie wlewać do pojemnika wrzątku.
- Nigdy nie zdejmować pokrywy **F1** podczas pracy jednostki napędowej.
- Przed usunięciem pokrywy lub pojemnika miksera obracające się części powinny całkowicie się zatrzymać.

Złożenie

Mikser zmontować i podłączyć do wylotu miksera **A10** według rysunku 10 i 11. Podczas demontażu i usunięcia z wylotu postępować w przeciwny sposób.

Przed pierwszym użyciem

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

Użycie

Mikser jest przeznaczony do miksowania soków, koktajli mlecznych, zup, sosów, odżywek dla dzieci i odżywek dietetycznych, ciasta biszkoptowego, do produkcji puree itp. Zdjąć pokrywkę, włożyć lub wlać potrawę do pojemnika miksera i ponownie założyć pokrywkę. Do przyciśnięcia większych kawałków surowca do noża używać popychacza **F7**. Prędkość zawsze potrzeba dostosować do rodzaju i ilości surowców i ich dojrzałości, szczególnie w owocach i warzywach. Zalecamy zawsze przełączyć blender na minimalną prędkość, a następnie stopniowo, w miarę potrzeb zwiększać moc. Podczas przetwarzania żywności mrożonej, zawsze stosować maksymalną prędkość już przy pierwszym włączeniu. Zalecana prędkość przetwarzania jest na stopniu **1 - 8**.

Rady

- W przypadku płynów, u których tworzy się piana (np. mleko) nigdy nie napełniać pojemnika aż do kreski „MAX”, aby nie doszło do wylania. W takim wypadku zalecana ilość wynosi ok. **1 l**.

III.6) Końcówki do makaronu (G1, G3)



Opis (Rys. 12)

- G1 – Nasadka do wałkowania ciasta (na lasagne, ravioli, cannelloni)
- G3 – Krajarka wąskiego makaronu (trenette); 1,5 mm

Złożenie

Wybraną końcówkę podłączyć do głowicy jednostki napędowej jak pokazano na rys. 12.

Użycie

Przed użyciem końcówki **G3** należy najpierw opracować ciasto za pomocą końcówki **G1**. Przygotować ciasto na makaron. Rozwałkować trochę ciasta i poproszyć niewielką ilością mąki wałeczki nasadki, którą zamierzasz użyć. Urządzenie włączyć na stopień prędkości 1 wałeczki nasadki zaczną się znów obracać. Ponownie przeciągnij ciasto pomiędzy wałeczkami, aż będzie gładkie (pomocne może być złożenie ciasta wzdłuż lub wszerz).

Przy każdym przeciąganiu ciasta nastawiać stopniowo regulator z boku nasadki na wyższą wartość, aż do uzyskania odpowiedniej grubości (wyższy numer – cieńsze ciasto) Stopnie są w zakresie 0 - 8. Zalecana grubość makaronu zostanie uzyskana po nastawieniu regulatora na wartość od 4 do 6. Gotowe płyty ciasta należy następnie opracować (pokroić) za pomocą nasadki **G3** na odpowiednią szerokość.

Używać prędkości **1** do **2**.

III.7) Przystawka do makaronów (I1 - I5)



Opis (Rys. 6)

I1 – Forma na Pappardelle

I4 – Forma na Anellini, Pennette Lisce

I2 – Forma na Ditaloni Rigati, Rigatoni/Maccheroni

I5 – Forma na Penne, Ditalini Rigati

Złożenie

Daną formę na makaron zmontować z maszynką do mielenia mięsa i podłączyć do głowicy jednostki napędowej według rysunku 6 i 7. Podczas demontażu i usunięcia z głowicy jednostki napędowej postępować w przeciwny sposób.

Użycie

Pod maszynkę do mięsa umieścić misę ze stali nierdzewnej **B1** lub odpowiednią tacę, gdzie będzie spadać makaron. Z ciasta utworzyć wałeczek o połowicznej średnicy niż średnica otworu do napełniania. Wałeczek płynnie wkładać do otworu w taki sposób, aby podajnik ślimakowy zdążył go opracować. Wytłaczane ciasta kroić ostrym nożem kuchennym lub ostrą łąpatką prosto na formie, aby spadało do wybranego pojemnika. Zalecamy przestrzegać maksymalnej długości makaronu 2 cm. Makaron oddzielać od siebie, aby zapobiec ich sklejanemu się. Po zakończeniu wyrabiania makaronu gotować w ciągu czterech godzin lub rozłożyć na płótno i przykryć ściereczką. Pozostawić do wyschnięcia w temperaturze pokojowej. Podczas pracy często dochodzi do rozgrzania młynka do mielenia mięsa **D0**. Podczas tworzenia makaronu jest zalecane, aby wybrać prędkość **1 - 2**.

Przy szybkiej produkcji makaronu (np. z formą **I1**) można zmniejszyć prędkość do optymalnej.

Czyszczenie

Natychmiast po użyciu formy potrzeba ją rozłożyć na części i umyć w ciepłej wodzie z detergentem. Formy **I2 - I5** można podzielić na trzy odrębne części (**I1** na część 2). Jeśli z jakiegoś powodu nie jest to możliwe, potrzeba je moczyć w wodzie (np. na noc), a następnie po prostu umyć pod bieżącą wodą.

Zalecany przepis: Na każde 110 gramów mąka półgruba, dodać 1 jajko (około 50 - 60 ml), 0,5 - 1 łyżkę oleju i 0,5 - 1 łyżkę wody.

Ugniatać ciasta hakiem lub końcówką do mieszania 6-10 minut z prędkością 1 – 2. Jeśli mieszanka jest zbyt sucha, dodać niewielką ilość wody. Wyłączyć urządzenie i ręcznie zagnieść gładkie ciasto. Następnie pozostawić ciasto do odoczęcia, przez co najmniej 90 minut. Najlepszej jakości makaron uzyskać można, jeśli ciasto przed obróbką jest zapakowane w folię spożywczą i pozostawione przez noc w lodówce.

III.8) Maszynka do mielenia maku (H)



Opis (Rys. 13)

H1 – Zabierak (zmontowany)

H4 – Płyta dociskowa

H2 – Osłona z miską załadowniczą

H5 – Pokrętko regulacyjne

H3 – Kamienie mielące (2 szt.)

H6 – Klucz (=Q9)

Złożenie

Młynek do mielenia maku zmontować i przymocować do głowicy jednostki napędowej jak pokazano na rys. 13 i 7. Przy tym „stały” kamień mielący **H3** włożyć na zabierak, a następnie powoli obracać kamieniem tak długo, aż trzy blokujące występki na kamieniu wejdą do trzech zagłębień utworzonych w zabieraku. Następnie włożyć „ruchomy” kamień mielący (np. rowkami naprzeciw siebie) na stały kamień mielący. Płytę dociskową **H4** nasunąć na wał, aby środkowy występ był skierowany do otworu kamienia mielącego. Następnie obracać powoli płytą dociskową, aż trzy wgłębienia blokujące na płycie będą pasować do trzech wgłębieni wykonanych w kamieniu. Na koniec przykręcić tarczę regulacyjną i dokręcić. **Uwaga:** Nigdy nie wolno dociągać kamieni do mielenia na siłę! Do demontażu i usunięcia napędu, należy postępować w odwrotny sposób.

Środki bezpieczeństwa i zalecenia

- Nigdy nie przyciągać kamieni na siłę!
- Maszynka do mielenia maku jest przeznaczona tylko do mielenia maku! Nie mleć innych substancji (np. zboża, nasion lnu i sezamu, kukurydzy, ryżu, gryki, suszonych grzybów, ziół, przypraw i kawy itd.). Nigdy nie mleć mokrego, wilgotnego lub mrożonego maku!
- Nigdy nie ustawiać grubości mielenia podczas pracy zespołu napędowego!

Ustawienie stopnia rozdrobnienia mielenia „drobny / gruby” (rys. 13)

Stopień rozdrobnienia ustawia się za pomocą obrotowej tarczy regulacyjnej **H5**. Obracając tarczę w prawo, skraca się odległość między kamieniami do mielenia i zmienia stopień rozdrobnienia drobny / gruby. Aby umożliwić łatwe zwolnienie pokrętła **H5** należy użyć klucza zwalniającego **H6**.

Użycie

Mak wsypać do komory młynka, rowki w kamieniach same dozują ilość mielonego maku. Pod młynek umieścić odpowiedni pojemnik, aby mak mógł się sypać. Włączyć napęd. Mak dosypywać można podczas pracy. Zalecana prędkość przetwarzania, stopień **4 - 8**.

Rady

- Zalecamy najpierw na niewielkiej ilości maku sprawdzić jego grubość. Jeżeli grubość nie jest optymalna, potrzeba **wyłączyć jednostkę napędową** i za pomocą pokrętła regulacyjnego **H5** ustawić (np. obracając w lewo = grubsze mielenie, obrót w prawo = mielenie drobniejsze).
- **Do mielenia używać suchego maku!** Podczas mielenia mak musi być kruszony, nie rozcierany, aby został sypek, nie była z niego papka i nie tracił swojego charakterystycznego smaku.
- Czas przygotowania (mielenia) jest w minutach, w zależności od ilości, rodzaju i jakości użytego maku i ustawienia stopnia zmielenia (około 100 g / 1 min.).

III.9) Wyciskarka do owoców, miękkich owoców i warzyw (J)



Opis (Rys. 14)

- | | |
|---|-----------------------|
| J0 – Korpus maszyny do mielenia mięsa (=D0) | J7 – Kółko zębate |
| J1 – Podajnik ślimakowy | J8 – Uszczelnienie |
| J2 – Sitko (grube, kolor biały) | J9 – Płytkę dociskową |
| J3 – Nakrętka | J10 – Pojemnik na sok |

J4 – Osłona / wypustka
 J5 – Popychacz (=D14)
 J6 – Miska załadownicza (=D15)

J11 – Pokrywa pojemnika
 J12 – Szczoteczka do czyszczenia
 J13 – Śrubka zabezpieczającą
 J14 – Sitko (delikatne, kolor czarny)

- Sitko – grube **J2** (otwory 1 mm, kolor biały) – jest przeznaczone do przetwarzania wszelkiego rodzaju owoców jagodowych i cytrusowych oraz warzyw **zawierających** ziarna lub pestki (np. porzeczki, jeżyny, winogrona).
- Sitko – delikatne **J14** (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 wyłoczonej pulpy w drugim kanale, jeśli pulpa nadal zawiera zbyt dużo soku. Przed tym należy poluzować śrubę blokującą **J13**, zdjąć osłonę **J4**, oczyścić sitko ze strony zewnętrznej za pomocą odpowiedniego narzędzia (np. plastikowej szpatułki). **Palcami skontrolować, czy otwory w sicie nie są zapchane ziarnami / pestkami.** Jeśli tak, wyjąć wyciskarkę, wyczyścić ją dokładnie, a następnie zmontować i kontynuować przetwarzanie surowców.

Środki bezpieczeństwa i zalecenia

- Wyciskarki nie używać, jeżeli sitko jest uszkodzone, jeśli ma widzialne pęknięcia.
- **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.
- 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.
- Usunąć pestki (np. **śliwki, brzoskwinie, morele, śliwek, czereśni** itp.).
- **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 potrzeba wyłączyć, a następnie zdemontować wyciskarkę, wyczyścić podajnik ślimakowy i sitko.

Złożenie

Wyciskarkę zamontować na głowicę jednostki napędowej rys. 14 i 7. Najpierw należy zainstalować korpus maszynki do mielenia mięsa **J0** i do niego włożyć podajnik ślimakowy **J1**. Podajnik wepchnąć, aż kliknie, wskazując tym właściwe zabezpieczenie. Na podajnik ślimakowy umieścić sitko **J2** lub **J14** i nakrętkę **J3**, którą potrzeba dokręcić. Przy pokrywie należy odkręcić śrubę zabezpieczającą **J13**, aby nie wystawała i pokrywe było możliwe nasunąć na sitko. Osłonę na sitku zamocować. Po odpowiednim złożeniu delikatnie dokręcić śrubę na osłonie **J4**. 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 pojemnik na sok **J10** bez pokrywy **J11** lub inny 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 całości 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 służywa dzióbkiem do pojemnika, a odpady (pulpa) przechodzi się przez wylot **J4** w pokrywie. Po zakończeniu pracy wyłączyć urządzenie poprzez przekręcenie regulatora na pozycję **0 / OFF**. Zalecamy przetwarzać na stopniu **8**.

III.10) Wyciskarka do owoców cytrusowych (O)



Opis (Rys. 15)

O0 – Korpus wyciskarki

O1 – Wał napędowy

O2 – Pojemnik z zamykanym dzióbkiem

O3 – Sitko

O4 – Mały trzpień wyciskający

O5 – Duży trzpień wyciskający
(końcówka - tylko z O4)

O6 – Pokrywa / osłona

N – Przekładnia – WAŻNE: (wyciskarka do owoców cytrusowych może być obsługiwana wyłącznie z przekładnią)

Środki bezpieczeństwa i zalecenia

- Wyciskarka do owoców cytrusowych jest przeznaczona do przetwarzania owoców cytrusowych.
- Nie naciskać na trzpień przy użyciu nadmiernej siły!

Złożenie

Wyciskacz do owoców cytrusowych złożyć i zamocować do głowicy zespołu napędowego, jak pokazano na rys. 15 i 7. Do demontażu i usunięcia z głowicy zespołu napędowego, należy postępować w odwrotny sposób.

Przygotowanie składników

Dokładnie umyć owoce i rozdzielić owoce cytrusowe na pół. Do małych owoców cytrusowych użyć małego trzpienia **O4**. Do dużych cytrusów użyć dużego trzpienia **O5**, który lekko naciskając, można nasunąć na mały trzpień wyciskający **O4**.

Użycie

Wybrane owoce podzielić na pół i lekko dociśnij na trzpień wyciskający **O4 / O5**. W stanie włączonym trzpień wyciskający obraca się, a sok jest wyciskany i służywa z trzpienia przez sito do pojemnika.

Maksymalna dopuszczalna prędkość przetwarzania jest na stopniu **1**.

Zalecenia

- Wyciskarka do owoców cytrusowych zawiera wewnętrzny pojemnik o maksymalnej pojemności 0,7 litrów, ta jednak tylko służy do wychwytywania niewielkiej ilości soku. Jeśli przygotowujesz więcej owoców cytrusowych, zawsze trzeba otworzyć dziobek i pozwolić, aby sok spływał do przygotowanego zbiornika zewnętrznego.
- Gdy poziom soku wzrasta do poziomu sitka ze stali nierdzewnej, trzeba wypuścić sok z pojemnika.

III.11) Młynek do mielenia do zbóż, roślin strączkowych i ryżu (Q)



PROSZĘ ZWRÓCIĆ SZCZEGÓLNA UWAGĘ NA WSZYSTKIE WYMIENIONE PONIŻEJ OSTRZEŻENIA I PORADY! MŁYNEK TO URZĄDZENIE, KTÓRE WYMAGA NAJPIERW ZAPOZNANIA SIĘ Z JEGO DZIAŁANIEM, WŁASNOŚCIAMI I SPOSOBEM MIELENIA. PO PEWNYM CZASIE UZYSKASZ DOŚWIADCZENIE, DZIĘKI KTÓREMU BĘDZIESZ MIEĆ RÓWNIEŻ DOBRE REZULTATY.

II.A. SUROWIEC:

- Młynek przeznaczony jest do obróbki zbóż i roślin strączkowych (np. **pszenica, żyto, owies, jagły, jęczmień brązowy, gryka, różne odmiany soczewicy, grochu, fasoli, ryżu, soja, ciecierzycy**).
- Nie należy przetwarzać roślin oleistych (np. **mak, konopie, len, słonecznik, sezam i nasiona chia, orzeszki ziemne itp.**) lub bardzo twardych np. kukurydza popcorn, gałka muszkatołowa, orzechy włoskie, laskowe, migdały.
- **Soja i ciecierzycy mogą być przetwarzane tylko przez dzielenie** (tj. łuskanie) **na mniejsze części**. Optymalna odległość między kamieniami mielącymi wynosi 3 – 4 mm. W celu ułatwienia ustawień zaleca się postępować następująco: Obracając tarczę regulacyjną **Q5** w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu zegara (tzn. w lewo), zostaną rozluźnione kamienie mielące, aby między tarczą regulacyjną **Q5** i kamieniem obrotowym **Q4** była „przerwa“ co najmniej 3 – 4 mm (tj. 2 – 2,7 razy pełny obrót o 360°).
- Nie zalecamy przetwarzania aromatycznych produktów spożywczych (np. **kawy, ziół, grzybów suszonych, twardych przypraw, czarnego pieprzu, goździków, musztardy, suszonego pieczywa itp.**).
- Nigdy nie przetwarzaj surowców większych niż **6 mm!**
- Nigdy nie przetwarzaj mokrych, wilgotnych lub mrożonych ziaren, roślin strączkowych i ryżu!
- Do zmielenia używać wyłącznie suchych składników (**poniżej 13% wilgotności!**) Podczas mielenia surowce należy rozdrabniać, ale nie wyciskać, muszą zostać sykie i nie stracić charakterystycznej konsystencji.
- Przed mieleniem zaleca się surowce sprawdzić na obecność ciał obcych (na przykład **kawałki kamieni**), co może spowodować uszkodzenie produktu (np. **zeszlifować kamienie**).
- Zboża, rośliny strączkowe i ryż są „naturalną konserwą”, ponieważ zachowują się higroskopijne. Z tego powodu należy je zawsze przechowywać w suchym miejscu. Jeśli składniki są mielone powoli, nagrzewają się źle i zbyt dużo, jest to sygnał, że są one zbyt wilgotne. Potrzeba przerwać mielenie i surowce wysuszyć.

II.B. MIELENIE:

NASTĘPUJĄCE ZASADY NALEŻY UWAŻAĆ ZA BARDZO WAŻNE WSKAZÓWKI PODCZAS PRACY Z MŁYNKIEM:

- 1) SUCHE SKŁADNIKI SĄ NAJWAŻNIEJSZYM parametrem do prawidłowego mielenia!
- 2) **REGULARNIE** sprawdzać konsystencję – włóż ręką pod syjący się zmielony surowiec i sprawdzaj, czy nie skleja się lub, czy nie wychodzi już sklejony.
JEŻELI TAK SIĘ STANIE, NALEŻY NATYCHMIAST ZATRZYMAĆ ROBOT KUCHENNY, ZWOLNIĆ KAMIENIE ORAZ WYCZYŚCIĆ CAŁY MŁYNEK.
- 3) Podczas przybliżania kamieni przez tarczę regulacyjną **ZAWSZE** należy używać trzech palców (dalej „trzy palce”). Nigdy nie dokręcić kamieni **SIŁĄ** zaciśniętej dłoni.
- 4) **JEŚLI PODCZAS MIELENIA ZACZYNA ZMIENIAĆ SIĘ** poziom hałasu, to jest to sygnał, że urządzenie jest nadmierne obciążone. Może to powodować bardzo bliskie przyciągnięcie kamieni mielących lub zaklejenie, czy nawet przypieczenie surowca między kamieniami. **NATYCHMIAST ZATRZYMAJ ROBOTA!**
- 5) **JEŻELI MIELESZ KILKA RAZY**, należy **ZAWSZE** zmielone surowce w misce wymieszać w celu równomiernego rozłożenia małych i dużych ziaren.
 - **Po przetworzeniu około 0,5 kg surowców, ZAWSZE** potrzeba **przerwać pracę i młynek ostudzić przez około 15 minut.**
 - Silne dociągnięcie tarczy (tj. całkowite przybliżenie kamieni do siebie) podczas przetwarzania może powodować nadmierne szlifowanie kamieni i uszkodzenie młynka i ewentualnie jednostki napędowej.
 - W młynku nie jest możliwe ponowne mleć gruboziarnistą lub średnioziarnistą mąkę na mąkę o drobniejszej strukturze (np. tortową).
 - Kamieni mielących nie wolno zanurzać w wodzie lub myć pod strumieniem wody!

Opis (Rys. 16)

- | | |
|--|--------------------------------------|
| Q0 – Korpus młynka | Q5 – Tarcza regulacyjna |
| Q1 – Osłona | Q6 – Zbiornik |
| Q2 – Kamień mielący - stały | Q7 – Uszczelnienie |
| Q3 – Pierścień dystansowy | Q8 – Śrubki zabezpieczająca (4 szt.) |
| Q4 – Kamień mielący (złożony) - obrotowy | Q9 – Klucz (tylko do zwolnienia Q5) |
| | Q10 – Szczoteczka czyszcząca |

Złożenie

Młynek **Q** złożyć i podłączyć do głowicy zespołu napędowego wg rys. 16 i 7. W celu demontażu i usunięcia głowicy zespołu napędowego postępować odwrotnie.

Mielenie i ustawianie młynku:

Aby uzyskać doskonałą konsystencję, zaleca się mielić surowce dwa razy. TYLKO bardzo dobrze wysuszoną pszenicę można mleć na jeden raz.

Ustawienie miałości

W zależności od pożądanego stopnia mielenia lub użytych surowców wyregulować za pomocą tarczy **Q5** odległość kamieni mielących, aby osiągnąć pożądaný stopień zmielenia mąki. Obracając pokrętko w kierunku ruchu wskazówek zegara (czyli w prawo), można zwiększyć delikatność, obracając w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara (czyli w lewo) uzyskuje się grubo zmieloną mąkę.

Aby umożliwić łatwe zwolnienie pokrętle **Q5** należy użyć klucza zwalniającego **Q9**.

Uściślenie: Do obsługi tarczy **Q5** są używane następujące terminy:

- **pozycja blokująca,**
- **obrócenie,**
- **kliknięcie.**

Te wyrazy wyrażają tę samą czynność tzn. zmianę ustawienia tarczy regulacyjnej o jedną pozycję. Zmianie tej towarzyszy odpowiedni dźwięk.

1) Pozycja wyjściowa:

Na złożonym i wyczyszczonym młynku obracać tarczą regulacyjną **Q5** w kierunku ruchu wskazówek zegara (tj. w prawo) przybliżyć kamienie (żarna) do siebie. Podczas przyciągania użyć trzech palców. **Nigdy kamieni nie dociągać przy wykorzystaniu siły zaciśniętej dłoni!**

2) Pierwsze mielenie:

To ustawienie oznacza zwolnienie tarczy regulacji **Q5**, dzięki czemu między kamieniami (żarnami) powstanie przerwa potrzebna do **PIERWSZEGO GRUBEGO MIELENIA**. W trakcie obrotu powyżej 15 pozycji zalecamy włożyć składniki do młynka i włączyć robota przez 10 sekund, aby móc kontynuować poluzowanie tarczą regulacyjną z towarzyszącym kliknięciem. Liczba obrotów jest zależna od rodzaju mielonego surowca. Zakres powinien być pomiędzy 6 - 30 pozycją. Grubo zmielona mąka oznacza, że na wylocie wychodzi w postaci drobno mielonych ziaren, ale głównie ziarna powinny być również podzielone na pół, a czasem nawet całe ziarna zbożowe.

3) Drugie mielenie

Po zakończeniu pierwszego mielenia potrzeba przyciągnąć tarczą regulacyjną **Q5** (liczyć kliknięcia) do żądanego ustawienia, w zależności od obrabianego surowca, patrz rozdział Mielenie poszczególnych surowców. Wykonaj te same czynności jak w przypadku pierwszego mielenia.

Przed pierwszym uruchomieniem

Przekręcając tarczę (pokrętle) regulacji **Q5** w kierunku ruchu wskazówek zegara (tj. w prawo) przybliżysz kamienie trzema palcami do siebie tj. do pozycji wyjściowej. Wtyczkę kabla zasilającego włożyć do gniazdka. Urządzenie włączyć na maks. prędkość przez około 15 sekund, a następnie potrzeba wyłączyć jednostkę napędową, dojdzie do szlifowania kamieni.

Teraz obróć pokrętle regulacji o 10 pozycji z powrotem (słychać dźwięk), dojdzie do uwolnienia kamieni. Pod młynek postaw miskę ze stali nierdzewnej lub inny odpowiedni pojemnik, do którego będzie spadać zmielona mąka. Nasypać około 150 g zwykłego ryżu do zbiornika **Q6** i uruchomić urządzenie z maks. prędkością. Ryż zemleć i zatrzymać urządzenie. Następnie potrzeba dokręcić tarczę regulacyjną o 4 pozycje (tj. na 6 pozycję).

Młynka między poszczególnymi ustawieniami nie demontować i nie czyścić.

Zmielony ryż wymieszać i ponownie włożyć do zbiornika. Zmieleć ryż po raz drugi. Następnie przekręcić tarczę regulacyjną o 3 pozycje (tj. na 3 pozycję). Zmielony ryż wymieszać i znowu włożyć do zbiornika. Ryż zmieleć po raz trzeci.

Z jednostki napędowej zdjąć młynek **Q**, zdemontować go, rozłożyć i dokładnie oczyścić dołączoną szczotką obydwie kamienie.

Mielenie poszczególnych surowców

Poniżej jest przedstawiony zalecany sposób rozdrabniania poszczególnych surowców. Potrzeba przestrzegać sposobu postępowania aż do uzyskania niezbędnego doświadczenia z rozdrabnianiem różnych surowców. Przy pierwszym mieleniu zalecamy mleć maksymalnie 200 g, po zdobyciu doświadczenia maksymalna dawka wynosi 500 g. Zawsze dokładnie przestrzegać ostrzeżeń i zaleceń z rozdziału **II.B. Mielenie**.

Pszemica, Jęczmień, Żyto, Owies, Jagły

- Pierwsze mielenie: 25 do 30 pozycji = po włączeniu skontrolować grubość mielenia, ziarno powinno być bardzo grubo zmielone, ziarna podzielone tylko na kilka części oraz całe ziarno.
- Drugie mielenie: 3 pozycje (bardzo suchy surowiec 2 obroty).

Bardzo dobrze wysuszoną pszenicę można zmielić za pierwszym razem na trzech obrotach, ale przy mieleniu dwa razy zawsze uzyskać można lepszą mąkę. Można również dobrze mieć mąkę orkiszową.

Jagły

Dobrze się przetwarzają, można je mleć jeden raz.

Sposób mielenia

- Pierwsze mielenie: 3 do 5 pozycje = należy sprawdzić, czy mąka nie jest nadmiernie ogrzewana, zwiększyć obroty na 5.

Ryż

Ryż jest bardzo twardy. Podczas mielenia nie można osiągnąć takiego wyniku jak w przypadku zbóż. Ryżu nigdy nie mleć tylko raz. Nadaje się do czyszczenia żaren młynka. Ryż po wielokrotnym mieleniu przesuwają się dobrze w zbiorniku, dzięki czemu może być mielony więcej niż dwa razy.

Do mielenia lub czyszczenia kamieni mielących - żaren używać tylko ryżu łuskanego (np. długoziarnisty / średnioziarnisty / krótkoziarnisty = okrągłe ziarna), które nie zostały poddane obróbce cieplnej.

Nie należy używać ryżu oznaczonego parboiled, podgotowanego lub ugotowanego ryżu!

Sposób mielenia:

- Pierwsze mielenie: 10 do 12 pozycji.
- Drugie mielenie: 6 pozycji.
- Trzecie mielenie: 2 do 3 pozycje.

Gryka

Przetwarzać tylko łuskaną grykę i zawsze co najmniej dwa razy. Jakość mielenia gryki jest średnio zależna od jakości wysuszenia.

Sposób mielenia:

- Pierwsze mielenie: 25 do 30 pozycji = po włączeniu sprawdzić grubość mielenia, powinno być widzieć połówki gryki.
- Drugie mielenie: 3 pozycje.

Najlepsze wyniki uzyskuje się przy przetwarzaniu kaszy z łuskanej gryki.

Rośliny strączkowe - soczewica, groch, fasola

Wszystkie rośliny strączkowe przetwarzania można dwa razy. Niewysuszone rośliny strączkowe mogą szybko zatykać kamienie, więc postępuj zgodnie z instrukcjami zawartymi w rozdziale **II.B. Mielenie**.

Nigdy nie przetwarzaj surowców większych niż 6 mm.

Przetwarzaj tylko groch łuskany groch przepołowiony, zielony, żółty.

Odpowiednie rodzaje fasoli Adzuki, małe białe, Mungo.

Sposób mielenia:

- Pierwsze mielenie: 25 do 30 pozycji = po włączeniu sprawdzić grubość mielenia, surowiec musi być wystarczająco gruby, aby przesuwiał się w zbiorniku przy drugim mieleniu.
- Drugie mielenie: 3 do 5 pozycji.

Rady

- Zmieloną mąkę przed jej przechowywaniem pozostawić w zbiorniku, aby zupełnie wychłodziła i przewietrzyła, dopiero wtedy przesypać do przygotowanego pojemnika do przechowywania lub worka.
- Jeśli potrzebujesz bardzo delikatnej mąki, potrzeba przesiać ją przez odpowiednie sito, więc dojdzie do oddzielenia grubych otrębów. Te otręby można stosować do innego rodzaju zdrowych potraw. Otręby można również zemleć ponownie, poprawiając tym samym ich strukturę.

Oczyszczanie zalepionych kamieni mielących / szybkie czyszczenie przed ponownym użyciem

Wyłączyć jednostkę napędową i zdjąć młynek. Rozłożyć i usunąć pozostałą ilość z przestrzeni kamieni mielących. Młynek ponownie podłączyć do głowicy jednostki napędowej. Obracając tarczę regulacyjną o 6 pozycji (słychać dźwięk) z powrotem. Nasypać około 100 g suchego ryżu do zbiornika i włączyć urządzenie na maksymalną prędkość.

Ryż podczas mielenia idealnie wyczyści zalepione kamienie mielące. Do zbiornika ponownie nasypać wysuszone zboże, ustawić tę samą grubość zmielenia lub obrócić tarczą regulacyjną o jedną pozycję (słychać dźwięk) wstecz i zmielić wymaganą ilość. 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.

III.12 Przystawka do robienia lodów (R)



Opis (Rys. 19)

- R0 – Korpus maszyny do lodów
- R1 – Podajnik ślimakowy
- R2 – Uszczelnienie

- R3 – Osłona + wypustka
- R4 – Popychacz
- R5 – Miska załadownicza

Środki bezpieczeństwa i zalecenia

- Przed użyciem nie wkładać maszyny dodatkowej lub jej części do zamrażarki, lub lodówki.

SUROWIEC:

- Przystawka do robienia lodów jest przeznaczona do przetwarzania prawie wszystkich rodzajów owoców (np. **jagodowych / cytrusowych**) lub warzyw czy jogurtu.
- Owoce lub warzywa dokładnie umyć.
- Usunąć ogonki (szypułki np. **winogron, porzeczek, agrest, jagód**) i nać, pozostawiając tylko owoce.
- Usunąć pestki (np. **śliwki, brzoskwinie, morele, wiśnie** itp.).
- Usunąć grubą skórę (np. **ananas, arbuz**).
- Owoce cytrusowe (np. **pomarańcza, grejpfrut, mandarynka, cytryna**) obłupać ze skórki i usunąć biały miąższ i pestki.
- Zaleca się przetwarzać owoce świeże i dojrzałe – lody są wtedy smaczniejsze.
- Składniki wcześniej pokroić na kawałki, które zmieszczą się do leja wlotowego.
- **Co najmniej 12 do 24 godzin przed produkcją lodów należy składniki głęboko zamrozić w temperaturze -18 °C.**

UWAGA: Nie przerabiać owoców i warzyw zaraz po wyjęciu z zamrażarki! Przed przetworzeniem składniki potrzeba „częściowo” rozmrozić (to znaczy pozostawić chwilę w temperaturze pokojowej). Czas wymagany do rozmrażania jest zależny od objętości / zawartości wody i miąższu, stopnia (to znaczy temperatury) zamrożenia i wielkości składnika. Im bardziej wodniste owoce (np. **malina, borówka, arbuz**), tym krótszy czas (około 5 minut), a im gęstsze owoce (np. **mango, ananas, morele**), tym dłuższy czas (około 20 minut) rozmrażania.

- Nie należy mylić funkcji maszyny dodatkowej = maszyny do robienia lodów z elektryczną maszyną do lodów wykorzystującą do chłodzenia sprężarkę.

PO PEWNYM CZASIE UZYSKASZ DOŚWIADCZENIE, DZIĘKI KTÓREMU BĘDZIESZ MIEĆ RÓWNIŻ DOBRE REZULTATY.

Złożenie

Maszynka do robienia lodów **R** złożyć i podłączyć do głowicy zespołu napędowego wg rys. 7.

UWAGA: Upewnij się, że uszczelka **R2** jest prawidłowo położona na swoim miejscu w osłona **R3**. W celu demontażu i usunięcia głowicy zespołu napędowego postępować odwrotnie.

Użycie

Składniki wkładać do otworu stopniowo, aby nie dopuścić do napełnienia szyjki urządzenia aż do górnej krawędzi. Popychacz **R4** 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 potrzeba sprawdzić wzrokowo stan i drożność podajnika ślimakowego.

Zalecamy przetwarzać na stopniu **8**. Prędkość przetwarzania 200 g / min.

III.13) Rozdrabniacz do żywności (S)



Opis (Rys. 21)

- S1 – pojemnik rozdrabniający
- S2 – plastikowa baza noża

- S3 – nóż sierpowy
- S4 – uszczelnienie

Złożenie

Rozdrabniacz do żywności **S** złożyć i podłączyć do głowicy zespołu napędowego wg rys. 7 i 21. Podczas demontażu i usunięcia z głowicy jednostki napędowej postępować w przeciwny sposób. W celu łatwiejszego nóż wyjąć można z pojemniku za pomocą dźwigni **F8** zwalniającej z akcesoriów dla robotów kuchennych (rys. 17).

UWAGA

- Jeśli siekacz pracuje bez obciążenia (np. nóż nie mieli potrawy), należy odłączyć go od sieci a potrawę przesunąć w zasięg noża. siekacz nie może pracować bez obciążenia dłużej niż **15 sekund!**
- Podczas miksowania lub mieszania cieczy, nigdy nie dodawaj większej ilości niż jest to zaznaczone na pojemniku.
- Nie należy używać żywności o wyższej temperaturze niż **65 °C (149 °F)**.
- Nie należy przetwarzać mrożonek.
- Nożem sierpowym nigdy nie rozdrabniaj twarde surowców, **takich jak cynamon, gałkę muszkatołową, kurkumy (turmeric, haldi) lub kostki lodu!** Nóż będzie zbyt szybko stępiony!
- Upewnij się, że uszczelka jest prawidłowo położona na swoim miejscu w pojemniku i powierchnie przylegające są czyste i funkcjonalne.
- Maksymalny czas ciągłej pracy to **60 sekundy. 1 impuls = 2 sec.**
- Ilość opracowywanych potraw należy dobrać tak, aby nie doszło do przekroczenia maksymalnej pojemności naczynia wyznaczonego za pomocą kreski.
- Podczas miksowania cieczy nigdy nie wkładać większej ilości niż **80 ml**.

Użycie

Nóż jest przeznaczony do cięcia (mielenia) wszystkich twardych pokarmów (np. owoce, warzywa, orzechy, migdały, twarde ser, jaja gotowane lub przygotowywania puree).

Zalecenia

- Większe kawałki żywności wcześniej pokrój w kostkę około **1,5 x 1,5 x 1,5 cm**.
- Podczas przygotowywania serów twardych, pracuj krótko. Przy dłuższej pracy ser może się ogrzać, zmięknąć i zrobić się grudki.
- Zioła miele się najlepiej, gdy są one czyste i suche.
- Miksując ugotowane surowce na papkę dla niemowląt zawsze dodaj nieco płynu.
- Kawę ziarnistą nasypać w ilości minimalnie **30 g** / maksymalnie **70 g**. Podczas przetwarzania naciskać przycisk pulsacyjny w zależności od wybranej grubości „mielonej” kawy.
- Z wydłużającym się czasem miksowania otrzymany produkt będzie drobniejszy.
- Jeśli nie jesteś zadowolony z wyników miksowania, wyłącz urządzenie, zamieszaj składniki za pomocą łypatki, wyjmij część składników lub dodaj trochę płynu.
- Przetwarzania użyć surowce twarde na naczyniu mogą pojawić się zmiany np. zmatowienie wewnętrznej powierzchni i może być odczuwalny charakterystyczny zapach. Jednakże nie ma to wpływu na funkcjonowanie urządzenia i nie jest powodem do reklamacji urządzenia.

III.14) Szlifierka nożowa (T)



Opis (Rys. 22)

T – Szlifierka nożowa

Środki bezpieczeństwa i zalecenia

- **Odpowiednia do noży kuchennych materiałów ze stali i stali nierdzewnej.**
- Akcesoriów nie używać, jeśli walki ceramiczne są uszkodzone, mają widzialne pęknięcia i szczeliny.
- Uważać na naostrzone noże i na noże, które będą ostrzone.
- Upewnić się, że w obrębie działania koła obrotowego znajdzie się jedynie ostrze noża.
- Nie wkładać palców w koło obrotowe.
- Nie używać ostrzarki do ostrzenia noży ceramicznych, noży z piłką. Nie próbuj ostrzyć nożyc, siekier ani innych narzędzi,

Złożenie

Szlifierka T złożyć i podłączyć do głowicy zespołu napędowego wg rys. 7. W celu demontażu i usunięcia głowicy zespołu napędowego postępować odwrotnie.

Użycie

Umieścić ostrze noża (konkretnie część znajdującą się najbliżej trzonka) na kole obrotowym, dokładnie docisnąć i ciągnąć powoli w swoją stronę przez około 3 - 7 sekundy. Nóż szlifuj zgodnie z kształtem ostrza i nie wywieraj nadmiernego nacisku (zapewnij stały nacisk i równomierną prędkość). Po wykonaniu powyższych czynności 3 do 5 razy, sprawdzić rezultat ostrzenia noża. Powtórzyć czynność aż do uzyskania pożądanego naostrzenia. Po zakończeniu czynności odłączyć urządzenie i umyć nóż w wodzie z płynem do naczyń i pozostawić do wyschnięcia.

Zalecamy przetwarzać na stopniu **8**.

Rady

- W przypadku typów noży i tasaków (patrz rys. 22B) nie ostrzyć ostrza aż do końca klingi, tj. aż do rękojeści!
- Nie ostrz noży z olejami, wodą i smarami!
- Nie zmieniaj kierunku przeciągania noża, gdy nóż znajduje się w rowku szlifierki.
- W przypadku noży silnie stępionych lub ze zniszczonym ostrzem, konieczne jest silniejsze ostrzenie. W tej sytuacji radzimy oddać nóż do punktu ostrzenia.
- Zwróć uwagę, aby krawędzie tnące noża nie były w kontakcie z twardymi przedmiotami, które je stępią, a tym samym zmniejszają ich skuteczność.

IV. TABELKA UŻYCIA URZĄDZENIA I AKCESORIÓW

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

Akcesoria	Surowce	Maks. ilość	Czas (min)	Prędkość	Przygotowanie
Końcówki do mieszania (C1) i Mieszacz Flexi (C4) (przepis na babkę)	Mąka pszenna	1200 g	2 do 5	1 - 8	-
	Cukier puder	600 g			
	Mleko	480 ml		1 - 2	
	Jajko	9 szt.			
	Olej	250 ml			
Całkowita objętość	3200 ml				
Końcówka do ubijania (C2)	Śmietana (w tym 38 % tłuszczu)	1400 ml	10	1 - 2	-
	Białko	17 szt.	5	8	
Hak do ugniatania (C3) i Gluten free hak (C5) (przepis na chleb / * bezglutenowy)	Mąka	1200 g / * 1000 g	1 minutę na 1, potem na 2 przez 4 min.		-
	Sól	12 g			
	Drożdże	15 g / * 40 g			
	Cukier	10 g / * 0 g			
	Woda	750 g / * 700 g			
Smalec	10 g / * 0 g				
Młynek do mielenia mięsa (D)	Wołowina	5 000 g	10	6	30 x 30 x 30
	Wieprzowina	5 000 g	10		
Mikser (F)	Mleko	1000 ml	2	1 - 8	-
	Marchewka	250 g			Maks. 4 cm
	Lód	340 g			40 x 40 x 20
G1, G3	Ciasta	1500 g	8	1 - 2	-
Młynek do mielenia maku	Mak	100 g	1	4 - 8	suchy mak
Wyciskarka do owoców (J)	Czerwone porzeczki	1 500 g	2	8	-
	Winogrona	2 000 g	2		-
	Pomarańcza	2 000 g	2		plasterki
	Pomidor	2 000 g	2		kliny max 1,5 cm
M6	Ogórek	5 szt.	1	3	-
M7	Jabłko	1 000 g	1	3	1 / 2
M8	Ser	500 g	1	3 - 8	-
M9	Marchewka	1000 g	1	3 - 8	-
M10	Ziemniaki	1 000 g	1	8	1 / 2
M11	Kapusta	1 000 g	1	3 - 8	1 / 4
Wyciskarka do owoców cytrusowych (O)	Pomarańcza	1000 g	3	1	na pół
	Cytryna		3		
	Grejfrut		3		

Akcesoria	Potrawa	Max. ilość (g)	Ustawienie na pierwsze / drugie mienienie	Czas pierwsze + drugie mienienie (min.)	Prędkość
Młynek do mielenia do zbóż, roślin rączkowych i ryżu (Q)	Pszenica	500	25 do 30 / 2 do 3	3:00 + 5:30	8
	Jęczmień	500	25 do 30 / 3	3:30 + 5:30	
	Żyto	500	25 do 30 / 3	3:30 + 6:00	
	Owies	500	25 do 35 / 3	3:30 + 7:30	
	Jagły	500	3 do 5	11:00	
	Ryż	500	10 do 12 / 2 do 3	3:00 + 3:00	
	Gryka	500	25 do 30 / 3	3:00 + 5:30	
	Soczewica	500	25 do 35 / 3	4:00 + 7:00	
	Groch łuskany (połówki)	500	25 do 35 / 3 do 5	3:00 + 6:00	
	Fasola mała biała	500	25 do 35 / 3 do 5	3:00 + 6:00	

Akcesoria	Surowce	Max. ilość (g)	Przygotowanie (mm)
Przystawka do robienia lodów (R)	Ananas	1000	Obrać, pokroić w plasterki lub na kostki
	Banany	1000	Obrać, pokroić w plasterki
	Brzoskwinie	1000	Pokroić w plasterki / na ćwiartki, bez pestki
	Morele	1000	Pokroić w plasterki / na ćwiartki, bez pestki
	Pomarańcze	1000	Obrać, pokroić w plasterki
	Nektarynki	1000	Obrać, pokroić w plasterki / na ćwiartki, bez pestki
	Owoce cytrusowe	1000	Obrać, pokroić w plasterki / na ćwiartki
	Kiwi	1000	Obrać, pokroić w plasterki lub na kostki
	Arbuzy	1000	Najlepiej bezpestkowe, obrać, wydrylować, pokroić w plasterki lub na kostki
	Gruszki	1000	Obrać, pokroić w plasterki/ na ćwiartki
	Jabłka	1000	Pokroić w plasterki / na ćwiartki
	Śliwki	1000	Przeciąć na pół, bez pestki
	Czereśnie / wiśnie	1000	Całe, bez pestki
	Truskawki	1000	Całe
	Jagody	1000	Całe
	Winogrona	1000	Całe
	Czerwoneporzeczki	1000	Całe
Jogurt	1000	pokroić na kostki ok. 30 x 30 x 30 mm	

Akcesoria	Surowce	Max. ilość (g)	Czas przygotowania
Rozdrabniacz do żywności (S)	Suszoną ziola	50	3 impulsów / + MAX 15 sec.
	Miękkie warzywa: Papryka, Rzodkiewka, Chili	120	5 impulsów / + MAX 15 sec.
	Pomidory	200	5 impulsów / + MAX 15 sec.
	Cebula	80	5 impulsów
	Czosnek	100	5 impulsów
	Chrzan	100	5 impulsów / + MAX 30 - 60 sec.
	Marchewka	100	5 impulsów / + MAX 15 sec.
	Seler	120	10 impulsów / + MAX 60 sec.
	Zbóż/Ziarno: Pszenica, Żyto	100 - 150	MAX 60 sec.
	Rośliny strączkowe: Soczewica, Groch, Fasola	100	5 impulsów / + MAX 30 - 60 sec.
	Ryż	100	5 impulsów / + MAX 30 sec.
	Mak	100	MAX 30 - 40 sec.
	Kawa	70	MAX 60 sec.
	Orzechy laskowe	70 / 50	5 - 10 impulsów
	Migdały	70	5 - 10 impulsów
	Nasiona gorczycy	100	10 impulsów / + MAX 30 sec.
	Pieprz	20	MAX 30 sec.
	Kminek	30	MAX 30 sec.
	Siemie lniane	100	10 impulsów / + MAX 30 sec.
	Słonecznik	100	10 impulsów / + MAX 30 sec.
	Cukier	100	MAX 15 sec.
	Owoce miękkie, Pomarańcze	150	5 impulsów / + MAX 30 sec.
	Jajko na twardo	2 szt.	5 impulsów / + MAX 15 sec.
Ser	100	8 impulsów	
Dipy	100	10 impulsów / + MAX 60 sec.	
Rozdrabniacz do żywności (S)	Pesto	120	7 impulsów / + MAX 15 sec.
	Żywność dla dzieci + Płyn	80 ml	10 impulsów / + MAX 60 sec.
	Mięso surowe, Szyńka	100 / 100 150	7 impulsów / + MAX 15 sec.
Nie odpowiednie	Bułka tarta, Makrela (ryba), Czekolada, Kostki lodu, Koktajli mlecznych, Świeży ziola, Twarde przyprawy: Cynamon, Gałkę muszkatołową, Turmeric		

V. KONSERWACJA

Ogólne informacje

Podczas konserwacji i czyszczenia nie należy używać szorstkich i agresywnych detergentów! Potrzeba się upewnić, że powierzchnie uszczelniające i elementy uszczelniające akcesoriów są czyste i funkcjonalne. Części z tworzyw sztucznych można myć w zmywarce do naczyń. Metalowych elementów nie można myć w zmywarce, ponieważ **detergenty mogą powodować ciemnienie lub korozję** (Rys. 23).

1) Głowica wielofunkcyjna i korpus robota A, akcesoria G, N, T

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

2) Akcesoria B1, C1, C2, C3, C4, C5, D, M, H (oprócz H1) J, O, F, I

Oczyścić wilgotną szmatką z detergentem. Bądź ostrożny, aby nie dostała się woda do wewnętrznych części! Wapnia minerałów można usunąć przy użyciu kwasu cytrynowego lub octowego.

Zabierak **H1** wytrzeć wilgotną szmatką. Jednak nie zanurzać w wodzie - potrzeba być ostrożnym, aby woda nie dostała się do części wewnętrznych!

W celu łatwiejszego czyszczenia nóż **F3** wyjąć można z podstawy miksera **F2** według rys. 17, za pomocą dźwigni zwalniającej **F7**.

Postępowanie przy wymianie uszczelnienia. Postępować wg rys. 10 i 17. Jeżeli uszczelnienie **F4** jest zużyte lub uszkodzone, potrzeba je wymienić (za taki sam typ ETA 012800400).

Postępować wg rys. 20. Jeżeli uszczelnienie **J8** jest zużyte lub uszkodzone, potrzeba je wymienić (za taki sam typ ETA 002800640). W przypadku utraty / uszkodzenia sitka **J2** oraz sitka **J14** można nabyć nowy pod numerem zamówienia ETA 002800621 – grube, ETA 002800625 – delikatne.

3) Młynek do mielenia do zbóż, roślin strączkowych i ryżu Q

Czyszczenie korpusu **Q0** młynka wykonywać tylko przy użyciu czystej, wilgotnej ściereczki. Elementy z tworzyw sztucznych (np. zbiornik **Q6**) można myć w zmywarce.

Kamieni mielących Q2, Q4 w żadnym wypadku nie zanurzać w wodzie lub nie czyścić ich powierzchnię wilgotną szczoteczką! Kamieni również nie czyścić stalowymi lub innymi metalowymi szczoteczkami, wełną stalową itp!

Sposób postępowania podczas wymiany kamieni (rys. 16)

Jeśli kamienie są uszkodzone lub bardzo zużyte, należy zakupić nowe i je wymienić. Zdemontować młynek do mielenia. Za pomocą odpowiedniego narzędzia (np. śrubokręta). Przy korpusie młynka **Q0** należy odkręcić śrubki zabezpieczającą **Q8**, aby nie wystawała i zwolnić osłonę **Q1**. Następnie osłonę można łatwo usunąć. Następnie wyjąć kamień mielący stały **Q2** z korpusu młynka **Q0** (wytrząsając). Kamień wymienić za nowy (tego samego typu ETA 008900960).

Uwaga: upewnij się, że wycięcie utworzone w kamieniu dokładnie “pasuje” do części wystającej utworzonej w korpusie młynku.

Jeżeli pierścień dystansowy **Q3** i uszczelnienie **Q7** jest zużyty lub uszkodzony, należy wymienić go na nowy (tego samego typu ETA 002800920, ETA 002800905).

Zmontowany kamień mielący obrotowy **Q4** wymienić na nowy (tego samego typu ETA 002800940). Montując kamienie postępować w odwrotny sposób.

4) Przystawka do robienia lodów R

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

Postępowanie przy wymianie uszczelnienia

Postępować wg rys. 19. Jeśli uszczelka **R2** jest zużyta lub uszkodzona zastąp ją nową (tego samego typu ETA 002800974).

5) Rozdrabniacz do żywności S

Akcesoria natychmiast po użyciu umyć w ciepłej wodzie z detergentem i pozostawić do wyschnięcia. Czyszczenie noża **S3** nie można myć. Pojemnik **S1** można myć w zmywarce. Aby oczyścić nóż, potrzeba wlać do pojemnika około 0,08 litra czystej wody, uruchomić urządzenie i pozbyć się zanieczyszczeń za pomocą kilku impulsów.

Postępowanie przy wymianie uszczelnienia

Postępować wg rys. 21. Jeśli uszczelka **S4** jest zużyta lub uszkodzona zastąp ją nową (tego samego typu ETA 002800985).

6) Szlifierka nożowa T

Czyszczenie korpusu szlifierka wykonywać tylko przy użyciu czystej, wilgotnej ściereczki.

VI. EKOLOGIA



Jeżeli tylko rozmiary na to pozwalają to na wszystkich elementach wydrukowano znaki materiałów zastosowanych do produkcji opakowań, komponentów i wyposażenia, jak również ich przetwórstwa wtórnego. Symbole umieszczone na produktach lub w załączonej dokumentacji oznaczają, że zastosowane elementy elektryczne lub elektroniczne nie można poddawać utylizacji wraz z odpadem komunalnym. Produkt należy przynieść do specjalnych punktów zbiorczych, w których będą przyjęte bez opłaty. Dzięki poprawnej utylizacji pomogą Państwo zachować cenne źródła i wspomogą w profilaktyce ewentualnych negatywnych wpływów na środowisko naturalne i zdrowie ludzkie, na co mogłaby mieć negatywne wpływy niepoprawna utylizacja odpadu. W celu uzyskania 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, ucięciem 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	9,3
Pojemność nierdzewnego pojemnika / pojemnika miksera (l)	6,6 / 1,4
Klasa izolacyjna	I.
Pobór mocy w trybie czuwania wynosi poniżej	< 0,50 W
Poziom hałasu 83 dB(A) re 1pW	

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!

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. PLEASE DO NOT OPEN DURING THE OPERATION – Nigdy nie zdejmuj pokrywy podczas pracy jednostki napędowej. NEVER PUT INTO THE HANDS WITH POWER ON – Nigdy nie wkładaj dłoni do dzbanka podczas pracy jednostki napędowej. PUSH – Pchać, PULL – Ciągnąć.



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 kojach dziecięcych. Torebkę z PE położyć w miejscu będącym poza zasięgiem dzieci. Torebka nie służy do zabawy!

Symbol oznacza:  OSTRZEŻENIE,  materiał przeznaczonych do z żywnością.



UWAGA: nie wkładać palców lub innych przedmiotów do przestrzeni roboczej



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

Akcesoria wg poszczególnych modeli ETA Gratis:

Akcesoria / Typ	0038 / 00	0038 / 10	0038 / 20
B1, B2	√	√	√
C1, C2, C3, C4, C5, C6	√	√	√
D0 - D17	√	√	√
M0 - M12	√	√	√
N	√	√	√
P	X	X	X
F	√	√	√
F7	√	√	√
F9, F10	√	X	X
G1, G3	√	X	X
G2, G4	X	X	X
I1, I2, I3, I4, I5	√	X	√
H	√	X	√
J	√	X	√
O	√	X	√
Q	√	X	√
S	X	√	√
R	X	X	√
T	X	X	√

√ w opakowaniu X nie ma w opakowaniu (można je nabyć jako wyposażenie dodatkowe).

 Nazwa 	Number	Rysunek
Młynek do maku	ETA 0028 96 000	
Młynek do mielenia zbóż, suszonych roślin strączkowych i ryżu	ETA 0028 96 010 ETA 0028 96 020	
Wyciskarka do soków z owoców i warzyw	ETA 0028 98 050	
Przystawka do robienia lodów	ETA 0028 98 030	
Przystawka do krojenia kostki	ETA 0028 95 040 (tylko z ETA 0028 95 030 i ETA 0028 99 999)	
Przystawka do obierania czosnku	ETA 0028 95 070 (tylko z ETA 0028 95 030)	
Wykrojnik do Trenette Wykrojnik do Spaghetti Wykrojnik do Tagliatelle Przystawka do wałkowania ciasta (do lasagne, ravioli, cannelloni)	ETA 0028 92 020 ETA 0028 92 010 ETA 0028 93 010 ETA 0028 94 010	
Przystawka do makaronów	ETA 0028 97 000	
Wyciskarka do cytrusów	ETA 0028 98 020 (tylko z ETA 0028 99 999)	
Rozdrabniacz do żywności	ETA 0028 95 050	
Szlifierka nożowa	ETA 0028 99 010	
Spiralizer	ETA 0028 95 060	
Łuskarka do orzechów	ETA 0028 98 040	
Pompka do próżniowania i pojemnik próżniowy	ETA0028 99 040	
Robienia kielbas	ETA 0028 91 020 (tylko z ETA 0028 91 000)	

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

eta

© DATE 25/8/2017

e.č.127/2017