Víceúčelový kuchyňský robot • NÁVOD K OBSLUZE CZ 6-17

Viacúčelový kuchynský robot • NÁVOD NA OBSLUHU SK 18-30

Multi-purpose food processor • INSTRUCTIONS FOR USE GB 31-42

Univerzális konyhai robotgép • HASZNÁLATI UTASÍTÁS H 43-54

Wieloczynnościowy robot kuchenny • INSTRUKCJA OBSŁUGI PL 55-67

Küchenmaschine • BEDIENUNGSANLEITUNG D 69-79

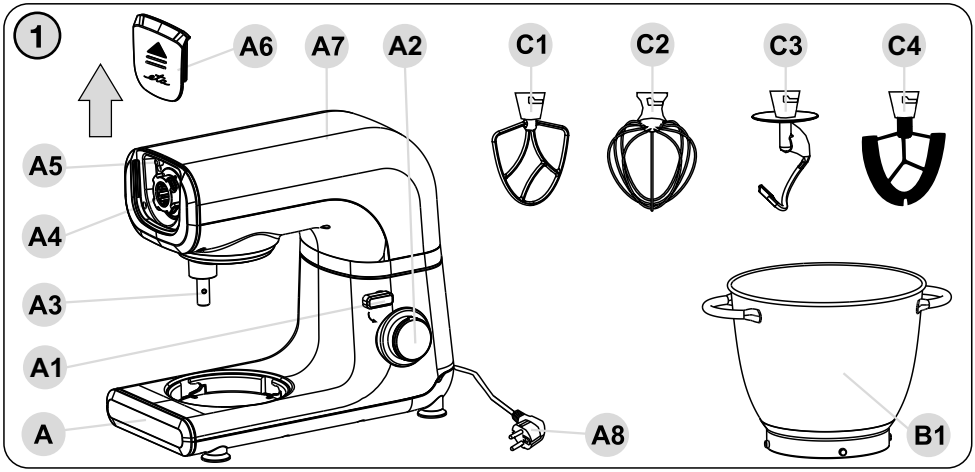
MEZO

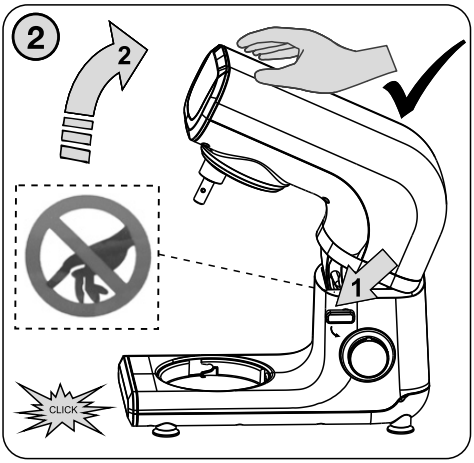
22 PAP

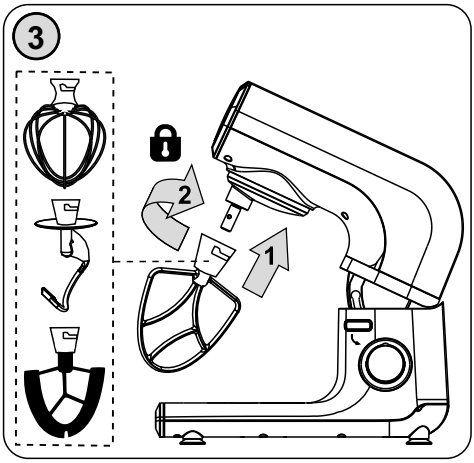
CE

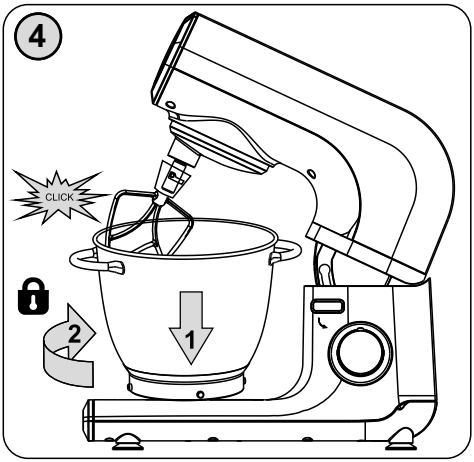
30/3/2020

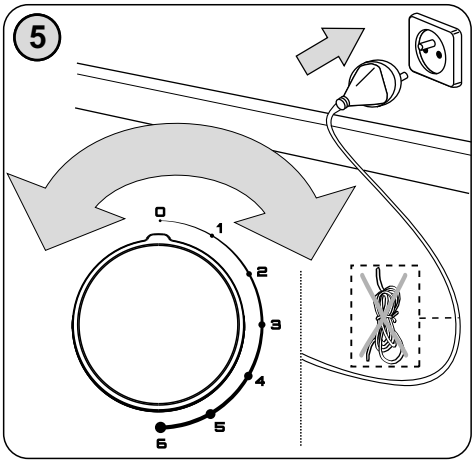
eta

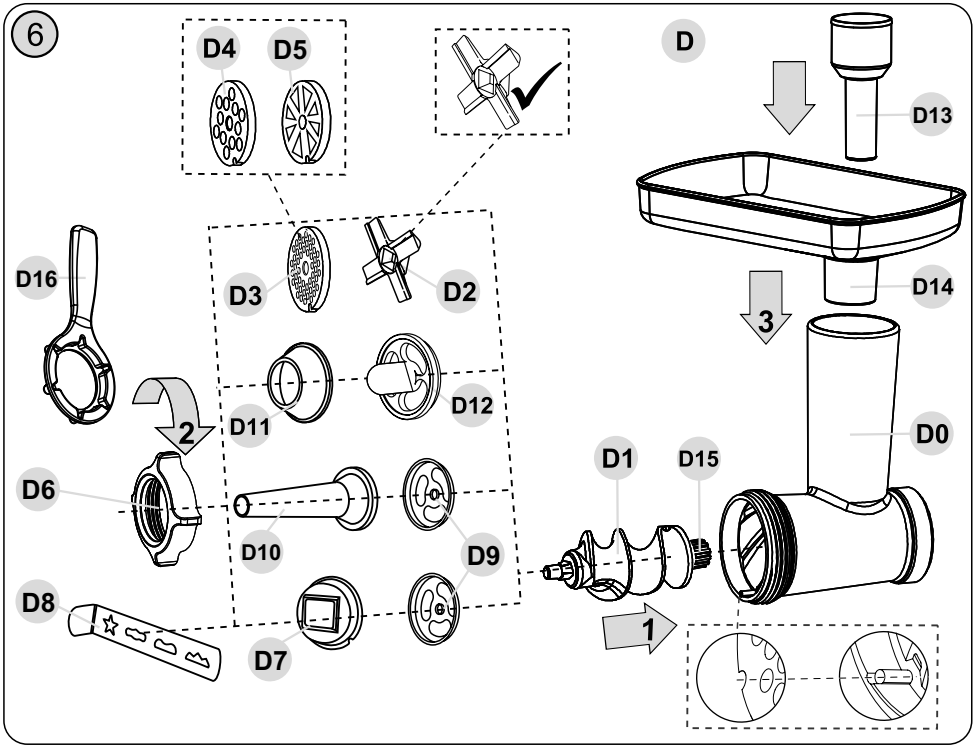

1
A6
A7
A2
C1
C2
C3
C4
A5
A4
A3
A1
A
A8
B1

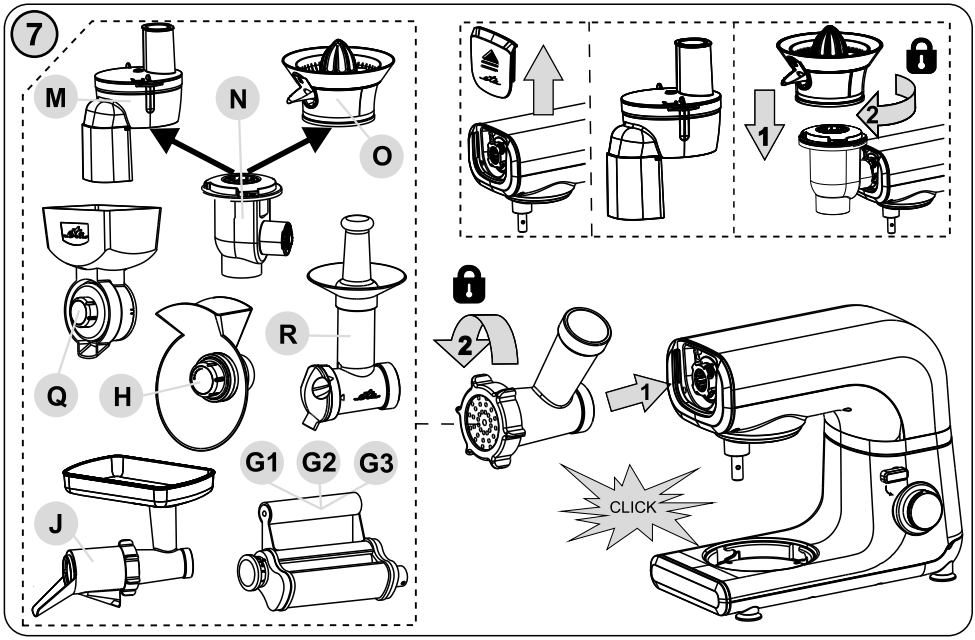

2
2
1
CLICK

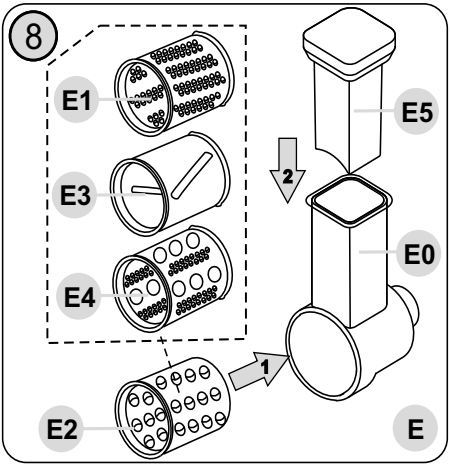

3
2
1


4
CLICK
2
1


5
0
1
2
3
4
5
6


6
D4
D5
D
D13
D16
D3
D2
D14
3
D12
D11
2
D0
D1
D15
D6
D10
D9
D8
1
D7


7
M
N
O
2
1
R
2
Q
H
1
G1
G2
G3
J
CLICK



Obrázky jsou pouze ilustrační
Obrázky sú len ilustračné
Product images are for illustrative purposes only
Illusztratív képek
Zdjęcia służą wyłącznie jako ilustracja
Die Abbildungen dienen der Veranschaulichung.

CZ
I. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ 6
II. POPIS SPOTŘEBIČE A PŘÍSLUŠENSTVÍ 8
III. PŘÍPRAVA A POUŽITÍ 8
IV. TABULKA POUŽITÍ SPOTŘEBIČE A PŘÍSLUŠENSTVÍ 14
V. ÚDRŽBA 15
VI. SKLADOVÁNÍ 15
VII. EKOLOGIE 15
VIII. TECHNICKÁ DATA 16

SK
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
VI. SKLADOVANIE 27
VII. EKOLÓGIA 27
VIII. TECHNICKÉ ÚDAJE 28

GB
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
VI. STORAGE 40
VII. ENVIRONMENT 40
VIII. TECHNICAL DATA 40

HU
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

VI. TÁROLÁS 52
VII. KÖRNYEZETVÉDELEM 52
VIII. MŰSZAKI ADATOK 52

PL
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
VI. PRZECHOWYWANIE 64
VII. EKOLOGIA 64
VIII. DANE TECHNICZNE 65

D
I. SICHERHEITSHINWEISE 68
II. VORBEREITUNG UND BEDIENUNG 70
III. KÜCHENMASCHINE 71
IV. VERWENDUNGSTABELLE GERÄT UND ZUBEHÖR 75
V. WARTUNG 76
VI. LAGERUNG 77
VII. UMWELT 77
VIII. TECHNISCHE DATEN 77

Küchenmaschine

eta 0034

MEZO

BEDIENUNGSANLEITUNG

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

I. SICHERHEITSHINWEISE

– Betrachten Sie die Instruktionen der Anleitung als Bestandteil des Geräts und geben Sie sie jedwedem weiteren Benutzer des Geräts weiter.
– Kontrollieren Sie, ob die Angabe auf dem Typenschild der Spannung Ihrer Steckdose entspricht. Der Stecker der Anschlussleitung darf nur an eine elektrische Steckdose angeschlossen werden, die den entsprechenden Normen entspricht.
– Diese Maschine darf nicht durch Kinder bedient werden. Bewahren Sie das Gerät und dessen Zuleitung außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Kinder dürfen mit dem Gerätnicht spielen.
– Die Küchenmaschine können Personen mit verringerten physischen, geistigen sowie mentalen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrungen und Kenntnissen verwenden, wenn sie unter Aufsicht sind oder über die Verwendung des Gerätes in sicherer Weise belehrt worden sind und eventuelle Gefahren verstehen.
– Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt ist, muss sie durch eine Fachwerkstatt ersetzt werden, damit so das Entstehen einer gefährlichen Situation verhindert werden kann.
– Schalten Sie die Maschine vor einem Austausch von Zubehör oder zugänglichen Teilen, die sich bei der Verwendung bewegen, vor der Montage und Demontage, vor der Reinigung oder Wartung, oder nach Beendigung der Arbeit aus und trennen Sie es durch das Herausziehen des Steckers der Anschlussleitung aus der elektrischen Steckdose vom elektrischen Netz!
– Verwenden Sie das Gerät niemals, wenn es eine beschädigte Anschlussleitung oder Stecker aufweist, wenn es nicht richtig arbeitet, auf den Boden gefallen ist und beschädigt wurde oder ins Wasser gefallen ist. Bringen Sie es in solchen Fällen in eine Fachelektrowerkstatt zur Überprüfung der Sicherheit und richtigen Funktion.
– Gehen Sie bei der Handhabung mit Zubehör, insbesondere beim Einsetzen und Entnehmen von Behältern und dessen Reinigung vorsichtig vor, das Zubehör ist scharf. Bei abweichender Nutzung des Gerätes außerhalb der Anweisungen in der Bedienungsanleitung, besteht ein Verletzungsrisiko!

– Die Anschlussleitung darf nicht mit nassen Händen an die elektrische Steckdose angeschlossen oder von ihr getrennt werden!
– Das Gerät ist nur für die Verwendung in Haushalten und für ähnliche Zwecke bestimmt! Er ist nicht zu gewerblicher Nutzung bestimmt!
– Die Küchenmaschine ist mit einem elektronischen Geschwindigkeitsregler ausgestattet, der die Geschwindigkeit bei verschiedener Belastung aufrechterhält. Deshalb können Sie beim Betrieb unterschiedliche Geschwindigkeiten - es handelt sich um eine normale Erscheinung.
– Beim ersten Einschalten kann ein kurzes und leichtes Rauchen oder Geruch auftreten, diese Tatsache ist kein Mangel und kein Grund zur Reklamation des Gerätes.
– Kontrollieren Sie das Gerätes während der gesamten Zubereitungszeitraums von Lebensmitteln!
– Es ist darauf zu achten, dass das Gerät einen sicheren Stand aufweist und einen ausreichenden Abstand zu (**Gardinen, Vorhängen** usw.), Wärmequellen (z.B. **Kaminen, Öfen, Herden, Kochern, Heizungskörpern, Heißluftherden, Grills**) und feuchten Oberflächen (z.B. **Spülen, Waschbecken**).
– Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch im Außenbereich bestimmt.
– Es darf nicht in einer feuchten oder nassen Umgebung sowie in irgendeiner Umgebung mit Feuer- oder Explosionsgefahr verwendet werden (**Räumlichkeiten, wo Chemikalien, Kraftstoffe, Öle, Gase, Farben und weitere brennbare, eventuell lösungsmittelhaltige Stoffe gelagert werden**).
– Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser (auch nicht teilweise)!
– Greifen Sie niemals mit den Fingern während des Betriebs in die Füllöffung und verwenden Sie ebenfalls keine Gabel, kein Messer, keinen Löffel usw. Verwenden Sie zu diesem Zweck nur den beigefügten Stampfer.
– Überschreiten Sie nicht den maximalen Betriebszeitraum des Gerätes, (siehe Tabelle)! Der maximale Zeitraum der Verarbeitung beträgt 30 Minuten. Halten Sie dann eine Pause von ca. 30 Minuten zur Abkühlung der Antriebseinheit ein.
– Kontrollieren Sie vor jedem Anschluss des Gerätes an das elektrische Netz, ob es ausgeschaltet ist.
– Verwenden Sie zum Ausschalter der Maschine keine Zusatzsicherung, die durch Zubehör gesteuert wird.
– Die Aufsätze lassen sich aus Gründen der Sicherheit nicht während des Betriebs der Antriebseinheit austauschen.
– Aufgrund der Größe der Arbeitsschüssel kann das Gerät keine kleinen Mengen an Zutaten schlagen oder kneten. Wählen Sie für ein optimales Ergebnis Rohstoffe mit einem Gesamtgewicht von mindestens 300 g (bei der Herstellung von Schnee aus Eiweiß min. 2 Eier).
– Wenn Sie den Knethaken verwenden, lassen Sie die Antriebseinheit mit maximaler Geschwindigkeit 3 laufen.
– **Setzen Sie niemals Zubehör auf der Antriebseinheit zusammen**!
– Wenn sich zu verarbeitende Lebensmittel beginnen am, am Zubehör festzukleben (z.B. an Schlagbesen, Knethaken, Mixermessern, austauschbaren Scheiben, Sieben), dem Deckel oder an dem Behälter, schalten Sie das Gerät aus und reinigen Sie das Zubehör vorsichtig mit einem Spachtel.
– Setzen Sie das Zubehör genau nach den Anweisungen in der Bedienungsanleitung zusammen, jedwede andere Kombinationen des Zusammensetzens ist hinsichtlich der richtigen Funktion unzulässig!
– Bevor Sie Zubehör aus der Antriebseinheit entnehmen, lassen Sie noch rotierende Teile vollständig anhalten.

– Wenden Sie bei der Befestigung oder der Entnahme des Behälters einen nicht zu großen Druck auf den Behältergriff auf.
– Heben Sie die Küchenmaschine nicht am Behältergriff an und tragen sie nicht damit, sondern verwenden Sie immer die Einkerbungen im Boden der Antriebseinheit!
– Füllen Sie den Behälter niemals vollständig mit Wasser oder einer anderen Flüssigkeit, halten Sie den gekennzeichneten maximalen Füllstand ein. Überschreiten Sie dort, wo kein maximales Volumen gekennzeichnet ist, nicht 3/4 des Gesamtvolumens des Behälters.
– Achten Sie darauf, dass Ihre Haare, Kleidung und Accessoires nicht in eine gefährliche Nähe von rotierenden Teilen kommen, auf die sie aufgewickelt werden könnten!
– **ACHTUNG** – Das Gerät ist nicht für eine Benutzung bzw. Steuerung durch einen externen Zeitschalter, eine Fernbedienung oder ein anderes Bauteil bestimmt, dass das Gerät automatisch ein- und ausschaltet. Es besteht Brandgefahr, wenn das Gerät in einem solchen Falle abgedeckt oder falsch platziert wäre.
– Die Anschlussleitung des Gerätes darf nicht durch scharfe oder heiße Gegenstände, offenes Feuer beschädigt sein, sie darf nicht in Wasser getaucht und auch nicht über scharfe Kanten gebogen werden. Legen Sie sie nicht auf heißen Flächen ab, lassen Sie sie nicht über den Rand eines Tisches oder einer Arbeitsplatte hängen. Durch Hängenbleiben, Stolpern oder Ziehen an der Leitung z.B. durch Kinder kann es zu einem Umkippen sowie Herunterziehen des Gerätes und nachfolgend zu einer ernsthaften Verletzung kommen!
– Sollten Sie eine Verlängerungsschnur verwenden, muss diese unbeschädigt sein und den geltenden Normen entsprechen.
– Kontrollieren Sie regelmäßig den Zustand der Anschlussleitung des Gerätes.
– Geben Sie Acht, dass die Versorgungszuleitung nicht in Kontakt mit rotierenden Teilen des Gerätes kommt.
– Damit die Sicherheit und die richtige Funktion des Gerätes gewährleistet sind, verwenden Sie nur originale Ersatzteile und durch den Hersteller genehmigtes Zubehör.
– Verwenden Sie diese Maschine nur bestimmungsgemäß, wie es in der Bedienungsanleitung beschrieben ist.
– Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch eine falsche Verwendung des Geräts und des Zubehörs entstehen (z.B. **die Entwertung von Lebensmitteln, die Verletzung an einer Messerschneide, ein Brand** usw.) und ist nicht aufgrund der Garantie für das Gerät im Fall der Nichteinhaltung der oben aufgeführten Sicherheitshinweise für Schäden verantwortlich.

II.1) KÜCHENMASCHINE UND ZUBEHÖR

Beschreibung (Abb. 1)

A1 – Freigabehebel des Multifunktionskopfs
A2 – Drehregler der Geschwindigkeit
A3 – Unterer Ausgang für den verschiedene Aufsätze
A4 – Frontausgang für das Zubehör des Mixers
A5 – Freigabetaste
A6 – Abnehmbare Abdeckung
A7 – Multifunktionskopf
A8 – Anschlusskabel

B1 – Edelstahlschüssel

C1 – Mischschlagbesen
C2 – Schlagbesen (Draht)
C4 – Flexibesen
C3 – Knethaken

Das von Ihnen gekaufte Modell beinhaltet Zubehör, das in der Tabelle am Ende der Anleitung aufgeführt ist.

III. VORBEREITUNG UND BEDIENUNG

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

Sicherheitshinweise und -empfehlungen

– Das Gerät mit einer Wärmeschutzsicherung ausgestattet, welche die Stromversorgung bei einer Überlastung des Motors unterbricht. Wenn es dazu kommt, trennen Sie das Gerät vom elektrischen Netz und lassen Sie es abkühlen.
– Das Gerät ist mit einem Sicherheitsschalter ausgestattet, der bei dem Aufklappen des Multifunktionskopfes **A7** den Motor abschaltet (im Betrieb). Nach dem Zuklappen des Kopfes in die Arbeitsposition ist der Motor nicht funktionsfähig. Für ein wiederholtes Einschalten muss zuerst der Drehregler der Geschwindigkeit **A2** in die Position **0** gestellt werden.
– Schalten Sie das Gerät erst aus und klappen dann den Multifunktionskopf.
– Wenn Sie den Multifunktionskopf nach oben neigen, verlangsamen Sie seine Drehung von Hand.

Bedienung der Küchenmaschine

– Ausklappen/Einklappen des Multifunktionskopfes (Abb. 2)
Durch das Drehen des Freigabehebels **A1** nach unten heben Sie den Kopf nach oben an. Durch das wiederholte Drehen des Freigabehebels **A1** und durch Drücken nach unten klappen Sie den Kopf ein.

– Einschalten/Ausschalten
Stecken Sie vor dem Einschalten den Stecker des Anschlusskabels **A8** in eine elektrische Steckdose. Führen Sie das eigentliche Starten dann durch das Drehen des Geschwindigkeitsreglers **A2** durch. Nach der Beendigung der Arbeit schalten Sie das Gerät durch Drehen des Reglers in die Stellung **0** aus.

– Steuerung der Geschwindigkeit (Abb. 5)
Wählen Sie durch Drehen des Geschwindigkeitsreglers **A2** eine der Geschwindigkeiten im Bereich von **0 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6**. Nach dessen Freigabe kehrt er automatisch in die Position 0 zurück und die Drehung stoppt.

– Sicherung der Aufsätze des Multifunktionskopfes
Gehen Sie für die Demontage und die Entnahme von Aufsätzen vom Frontausgang **A4** für Zubehör in umgekehrter Reihenfolge wie bei deren Installation vor. Vor der Entnahme vom Kopf der Antriebseinheit muss jedoch zuerst die Freigabetaste **A5** gedrückt werden.

Die Zubereitungszeiten (Verarbeitung) hängen von der Menge, der Art und der Qualität der verwendeten Zutaten ab, standardmäßig bewegen sie sich jedoch im Minutenbereich.

III.2) Schlagbesen, Mix- und Flexibesen, Knethaken

Schlagen

– Verwenden Sie den Schlagbesen **C2** für das Schlagen von Schlagsahne, Eiern, Eiweiß.
– Passen Sie in Abhängigkeit von der Menge, der Art und der Qualität der Lebensmittel die Verarbeitungsgeschwindigkeit in den Stufen **1** bis **6** an.
– Die maximale Menge der Zutaten für eine Füllung beträgt **1,2 l**.
– Verwenden Sie niemals den Schlagbesen zum Kneten von schweren Teigen oder zum Mischen von leichten Teigen!

Flexischlagen

– Verwenden Sie den Flexi-Schlagbesen **C4** für das Schlagen von Dessertcremes, Instantpuddings, Mayonnaisen, Biskuitteigen u.ä.
– Passen Sie in Abhängigkeit von der Menge, der Art und der Qualität der Lebensmittel die Verarbeitungsgeschwindigkeit in den Stufen von **1** bis **2** an.
– Die maximale zu verarbeitende Menge an Beimischungen für eine Füllung beträgt ca. **2 kg**.
– Verwenden Sie den Flexi-Schlagbesen niemals zum Kneten von schweren Teigen!

Tipps zum Schlagen

– Vergewissern Sie sich vor dem Schlagen von Eiweiß, dass der Aufsatz und der Behälter trocken und ohne Reste von Öl sind. Eiweiß sollte Zimmertemperatur haben.
– Zusätze vermischen sich besser, wenn Sie als erstes Flüssigkeit eingießen.
– Stoppen Sie nach Bedarf das Gerät und entfernen Sie die Mischung mit einem geeigneten Werkzeug vom Knethaken.
– Verschiedene Mehltypen können sich stark in der Menge der notwendigen Flüssigkeit unterscheiden und das kann die Klebrigkeit des Teigs beeinflussen. Dies kann einen entscheidenden Einfluss auf die Belastung der Maschine haben.
– Wenn Sie hören, dass sich die Maschine übermäßig anstrengt, schalten Sie sie aus, entfernen Sie die Hälfte des Teigs und verarbeiten Sie jede Hälfte gesondert.

Mischen

– Verwenden Sie den Mischschlagbesen **C1** für leichte Teige, Tortenmischungen, Kekse, Suppen, Füllungen, Kartoffelbrei u.ä.
– Passen Sie in Abhängigkeit von der Menge, der Art und der Qualität der Lebensmittel die Verarbeitungsgeschwindigkeit in den Stufen von **1** bis **6** an.
– Die maximale zu verarbeitende Menge an Beimischungen für eine Füllung beträgt ca. **2 kg**.
– Verwenden Sie den Mischbesen niemals zum Kneten von schweren Teigen!

Kneten

– Verwenden Sie den Knethaken **C3** für das Kneten von brüchigen / leichteren / schwereren Teigen.
– Passen Sie in Abhängigkeit von der Menge, der Art und der Qualität der Lebensmittel die Verarbeitungsgeschwindigkeit in den Stufen von **1** bis **3** an.

– Verarbeiten Sie ihn bei der Vorbereitung einer größeren Menge Teig in mehreren Teilmengen. Die maximale zu verarbeitende Menge an Beimischungen für eine Füllung beträgt ca. **0,8 kg**. **Bereiten Sie nicht mehr als 4 Teilmengen hintereinander zu.** Halten Sie zwischen jeder Verarbeitung einer Teilmenge eine Pause von 30 Minuten ein.

III.3) Fleischwolf (D)

Beschreibung (Abb. 6)

D0 – Gehäuse des Fleischwolfs
D1 – Spiralzuführung
D2 – Schneideklinge
D3 – Lochscheibe für mittleres Mahlen
D4 – Lochscheibe für grobes Mahlen
D5 – Lochscheibe für sehr grobes Mahlen
D6 – Überwurfmutter
D7 – Halter für Formaufsatz für Plätzchen
D8 – Formaufsatz für Plätzchen
D9 – Separator
D10 – Aufsatz für die Herstellung von Wurst
D11 – Formstück
D12 – Kegel
D13 – Stampfer
D14 – Fülltrichter
D15 – Zahnrad
D16 – Schlüssel

Sicherheitshinweise und -empfehlungen

– Wir empfehlen, gelegentlich die Arbeit zu unterbrechen, das Gerät auszuschalten und eventuelle Lebensmittel zu entfernen, die am Zubehör anhaften (bzw. es. verstopft haben)
– Lassen Sie den Fleischwolf nicht an, wenn der Fülltrichter leer ist.
– Wolfen Sie kein gefrorenes Fleisch!

Zusammenbau

Setzen Sie den Fleischwolf in Abhängigkeit von der gewählten Verwendung (Wolfen von Fleisch, Herstellung von Wurstwaren, Herstellung von Kebbe, Herstellung von Süßigkeiten) zusammen und schließen Sie ihn an den Kopf der Antriebseinheit nach den Abbildungen 6 und 7 an. Gehen Sie für die Demontage und die Abnahme vom Kopf der Antriebseinheit in umgekehrter Reihenfolge vor. Verwenden Sie für ein leichtes Lösen derÜberwurfmutter **D6** den Schlüssel **D16**.

A) Wolfen von Fleisch

Durch die Verwendung der Lochscheiben (**D3, D4, D5**) mit den verschiedenen Öffnungen können Sie die Feinheit für das Wolfen von Fleisch wählen. Schneiden Sie das Fleisch vorab in Würfel von ca. 3 x 3 x 3 cm. Platzieren Sie unter dem Fleischwolf entweder die Edelstahlschüssel **B1** oder eine andere Schüssel, in die Sie das gewolfte Fleisch geben. Legen Sie die einzelnen Fleischstücke in die Füllöffnung des Fülltrichters so, dass die Spiralzuführung **D1** sie erfassen kann und drücken Sie sie mit dem Stampfer **D13** leicht nach. Bei dieser Verarbeitungsweise kommt es zu keiner Überlastung der Antriebseinheit. Die maximale Menge der zu verarbeitenden Lebensmittel beträg**t 5 kg** Fleisch.
Die maximal zulässige Geschwindigkeit der Verarbeitung ist die Stufe **6**.

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

Verwenden Sie zum leichten Drücken des Fleischs in den Fleischwolf den Stampfer **D13**. Lassen Sie die Saiten/ Därme zum Befüllen zuerst in warmem Wasser (ca. 10 min.) einweichen, damit sich deren Elastizität verbessert. Schieben Sie die Saite als „Harmonika“ auf die Ausgangsöffnung. Lassen Sie am Ende der Saite 5 cm frei und binden Sie sie dann zu oder verschließen Sie sie mit einem Spieß. Starten Sie das Gerät in einer der Geschwindigkeitsstufen im Bereich von **1** bis **6** (nach Bedarf). Füllen Sie in die Füllöffnung die vorbereitete Mischung und drücken Sie sie mit dem Stampfer **D13** leicht hinein.

Gehen Sie bei der Füllung nach der gewählten Wurstart (z.B. **Leberwurst, Würste, Speckwürste** usw.) vor.
Die maximale Menge der zu verarbeitenden Lebensmittel beträgt **5 kg**.

Tipps

– Die Füllung empfehlen wir, mit zwei Personen gleichzeitig durchzuführen, d.h. eine Person füllt die Mischung ein und die Andere hält die Saite auf dem Aufsatz **D10**. Füllen Sie die Saite so, dass keine Lufteinschlüsse entstehen.
– Im Falle, dass es zu einer Verstopfung der Ausgangsöffnung des Aufsatzes für die Herstellung von Wurst **D10** kommt, muss die Antriebseinheit ausgeschaltet, der Aufsatz demontiert und gereinigt werden.

C) Vorbereitung von Kebbe - Fleischröhrchen

Verwenden Sie bei Bedarf zum Hineindrücken des Fleischs den Stampfer **D13**. Das Gerät wird hohle Röhrchen herausdrücken, die Sie auf die geforderte Länge zuschneiden. Starten Sie das Gerät in einer der Geschwindigkeitsstufen im Bereich von **1** bis **3** (nach Bedarf).

D) Formen von Teig (Backwaren)

Füllen Sie den Teig in die Öffnung in den Fülltrichter **D14** ein. Verwenden Sie bei Bedarf zum Hineindrücken des Teigs den Stampfer **D13**. Das Gerät wird den Teig in der eingestellten Form herausdrücken. Starten Sie das Gerät in einer der Geschwindigkeitsstufen im Bereich von **1** bis **4** (nach Bedarf).

Tipps

– Wir empfehlen, den in der gewünschten Form herausgedrückten Teig mit der Hand zu halten (abzustützen), damit er nicht abreißt.
– Im Körper des Fleischwolfs verbleibt ein kleiner Teil des zu verarbeitenden Teigs; aus diesem Grund empfehlen wir, eine größere Menge zu verarbeiten (ca. bis 300 g).

III.4) Scheibenaufsatz zum Reiben

Beschreibung (Abb. 8)

E0 – Aufsatzkörper
E1 – Reibeisen für feines Reiben
E2 – Reiss-Reibeisen
E3 – Reibeisen zum dünnen Schneiden von Scheiben
E4 – Reibeisen für grobes Reiben
E5 – Stopfer

Sicherheitshinweise und -empfehlungen

– Führen Sie niemals das zu reibende/schneidende Gemüse oder Obst mit den Fingern ein! Führen Sie das Einfüllen von Lebensmitteln in die Füllöffnung immer mit dem Stopfer durch, den Sie langsam und ohne großen Druck nach unten schieben.
– Gehen Sie bei der Handhabung mit den Reibeisen mit erhöhter Vorsicht vor. Sie haben sehr scharfe Messer.
– Kontrollieren Sie bei der Verarbeitung einer großen Menge an Lebensmitteln, ob diese sich nicht unter und über dem Reibeisen ansammeln.
– In dem Fall, dass es zu einer Verstopfung des Reibaufsatzes kommt, muss die Antriebseinheit ausgeschaltet, der Aufsatzkörper demontiert und gereinigt werden.

Zusammenbau

Bauen Sie den Reibaufsatz **E** nach der Abbildung 7, 8 zusammen. Gehen Sie für die Demontage in umgekehrter Reihenfolge vor.

Lebensmittelzubereitung

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

Verwendung

Stellen Sie unter den Aufsatz zum Reiben einen geeigneten Behälter. Schneiden Sie das Gemüse in Stücke, die für das Einlegen in die Füllöffnung des Reibaufsatzes geeignet sind. Füllen Sie die Stücke in den Aufsatz ein und drücken Sie sie mit dem Stampfer vorsichtig hinein. Das verarbeitete Lebensmittel tritt durch die Ausgangsöffnung in den vorbereiteten Behälter aus.
Die empfohlene Verarbeitungsgeschwindigkeit erfolgt auf der Stufe **3 - 6.**

Tipps

– Wir empfehlen zur Verarbeitung von weicheren Lebensmitteln, wie zum Beispiel Gurken, eine niedrige / mittlere Geschwindigkeit einzustellen. Stellen Sie zur Verarbeitung von härteren Lebensmitteln, wie zum Beispiel Möhren oder Hartkäse eine mittlere / höhere / max. Geschwindigkeit ein.
– Verwenden Sie beim Reiben von weicheren Rohstoffen eine niedrige Geschwindigkeit, damit die Rohstoffe nicht zu Brei werden..
– Wenn Sie harten Käse oder Schokolade hacken, arbeiten Sie schnell. Die Rohstoffe erwärmen sich durch das Hacken übermäßig, sie beginnen zu schmelzen und können Bröckchen bilden.

IV. VERWENDUNGSTABELLE VON GERÄT UND ZUBEHÖR

Betrachten Sie die nachfolgenden Tipps als Beispiele und Inspiration. Ihr Zweck dient nicht einer vollständigen Anleitung, sondern soll verschiedene Möglichkeiten der Verarbeitung von Lebensmittel aufzeigen. Wählen Sie die Menge der zu verarbeitenden Lebensmittel so, dass es nicht zu einer Überschreitung des maximalen Inhalts der Behälter kommt. Eine größere Menge von zu verarbeitenden Lebensmitteln muss in mehrere Füllungen geteilt werden und der Inhalt des Behälters kontrolliert werden. Wir empfehlen von Zeit zu Zeit die Arbeit zu unterbrechen, das Gerät auszuschalten und eventuelle Lebensmittel zu entfernen, die anhaften, bzw. das Sieb, die Mahlplättchen und Mahlsteine, die Formaufsätze oder die Wände der Behälter, den Mixer, den Deckel oder Zubehör verstopfen.

Zubehör	Lebensmittel	Max. Menge (g)	Zeit (min)	Geschwindigkeit	Vorbereitung (mm)
Mischschläger (C1) und **Flexi-Schläger (C4)** (Rezept für Sandkuchen)	Feines Mehl	800 g	2 bis 6	1 - 6	-
	Puderzucker	400 g			
	Milch	320 ml			
	Eier	87St.		1 - 2	
	Öl	200 ml			
	Gesamtvolumen	2070 ml			

Zubehör	Lebensmittel	Max. Menge (g)	Zeit (min)	Geschwindigkeit	Vorbereitung (mm)
Schlagbesen (C2)	Sahne (einschließlich 38 % Fett)	1000 ml	10	1 - 5	-
	Eiweiß	12 St.	3	6	
Knethaken (C3) (Rezept für Brot)	Mehl	500 g	1 Minute auf 1, dann eine höhere Geschwindigkeit (max. 3) für einen Zeitraum von 4 Minuten		-
	Salz	7,5 g			
	Hefe	12 g			
	Zucker	4 g			
	Wasser	300 g			
	Schmalz	7,5 g			
Fleischwolf (D)	Rindfleisch	5 000 g	10	6	30 x 30 x 30
	Schweinefleisch	5 000 g	10		
E1	Käse	500 g	1	3 - 6	-
E2	Karotten	1 000 g	1	3 - 6	1 / 2
E3	Gurke	5 g	1	3 - 4	-
E4	Kartoffeln	1 000 g	1	6	1 / 2

V. WARTUNG

Allgemeine Informationen

Verwenden Sie bei der Reinigung keine scharfen und aggressiven Reinigungsmittel! Achten Sie darauf, dass die Auflageflächen und die Dichtelemente des Zubehörs sauber und funktionsfähig sind. Kunststoffteile können im Geschirrspüler gewaschen werden. **Metallteile dürfen jedoch nicht in einen Geschirrspüler, weil die Reinigungsmittel deren Farbveränderung oder Verrosten verursachen können**. Achten Sie bei dem Zubehör, mit scharfen Schneidekanten/Messern (**D2**) darauf, dass sie nicht mit harten Gegenständen in Kontakt kommen, die sie abstumpfen und dadurch deren Wirksamkeit verringern. Arbeiten Sie bei deren Reinigung sehr sorgfältig, weil sie scharf sind! Einige Lebensmittel können in bestimmter Weise das Zubehör verfärben. Dies hat jedoch auf die Funktion des Geräts keinen Einfluss und ist kein Grund zu einer Reklamation. Diese Verfärbung verschwindet nach einer bestimmten Zeit gewöhnlich von selbst. Trocknen Sie Kunststoffspritzteile niemals über einer Wärmequelle (z.B. **Ofen, elektrischer Herd / Gasherd**).

1) Multifunktionskopf und Maschinenkörper A

Reinigen Sie ihn mit einem feuchten Lappen mit Spülmittelzusatz. Achten Sie darauf, dass in die inneren Teile kein Wasser kommt! Wenn das Anschlusskabel verschmutzt wird, wischen Sie es mit einem feuchten Lappen ab.

2) Edelstahlschüssel B1

Reinigen Sie sie mit einem feuchten Lappen mit Spülmittelzusatz. Verwenden Sie bei der Reinigung keine Drahtbürste, Stahlbürste oder Bleichmittel. Entfernen Sie Kalkablagerungen mittels Essig.

3) Schlagbesen / Mischbesen und Knethaken C1, C2, C3, C4

Waschen Sie das Zubehör sofort nach der Verwendung mit einem Spülmittelzusatz in heißem Wasser und lassen Sie es trocknen.

4) Fleischwolf D

Waschen Sie das Zubehör sofort nach der Verwendung mit einem Spülmittelzusatz in heißem Wasser und lassen Sie es trocknen. Wir empfehlen nach dem Waschen und Trocknen der Teile die Schneiden, Messer und Wechselplättchen mit Speiseöl einzustreichen. Wolfen Sie für eine einfachere Reinigung des Fleischwolfs zum Schluss harte Brötchen (z.B. **Hörnchen, Brötchen**). Waschen Sie in niemals in einem Geschirrspüler!

5) Aufsatz zum Reiben/Schneiden E

Waschen Sie das Zubehör sofort nach der Verwendung mit einem Spülmittelzusatz in heißem Wasser und lassen Sie es trocknen. Waschen Sie in niemals **E1** - **E4** in einem Geschirrspüler!

VI. LAGERUNG

Lagern Sie das Gerät einschließlich sämtlichen Zubehörs ordentlich gereinigt an einem trockenen, staubfreien und sicheren Ort, außerhalb der Reichweite von Kindern und unbefugten Personen.

VII. UMWELTSCHUTZ

Sofern es die Maße zuließen, sind alle Teile des Gerätes, die Verpackung, Komponenten und das Zubehör mit dem verwendeten Material sowie auch deren Recycling gekennzeichnet. Die am Produkt oder in der Begleitdokumentation aufgeführten Symbole bedeuten, dass die verwendeten elektrischen bzw. elektronischen Produkte nicht zusammen mit kommunalem Abfall entsorgt werden dürfen. Geben Sie diese zum Zweck deren richtiger Entsorgung in dafür bestimmten Wertstoffsammelstellen ab, wo sie kostenlos entgegengenommen werden. Durch eine richtige Entsorgung dieser Produkte tragen Sie dazu bei, wertvolle Rohstoffe zu erhalten und vorbeugend negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden, was die Folgen einer falschen Entsorgung von Abfällen sein könnten. Fordern Sie weitere Einzelheiten von Ihrer örtlichen Behörde bzw. von der nächstliegenden Wertstoffsammelstelle an. Bei einer falschen Entsorgung dieser Art von Abfall können im Einklang mit den nationalen Vorschriften Geldstrafen verhängt werden. Falls das Gerät definitiv außer Betrieb genommen werden soll, wird empfohlen, die Anschlussleitung des Gerätes nach der Trennung vom Stromnetz abzuschneiden, das Gerät wird somit unbrauchbar.

Bei Nichteinhaltung der Anweisungen des Herstellers erlischt der Garantienanspruch! Wartungsarbeiten mit umfangreicheren Charakter bzw. Arbeiten, die einen Eingriff in das Geräteinnere erfordern, muss ein Fachservice ausführen!

VIII. TECHNISCHE DATEN

Spannung (V) / Leistungsaufnahme (W)	auf dem Typschild des Geräts aufgeführt
Gewicht (kg)	cca 4,6
Volumen der Edelstahlschüssel (l)	4
Verbraucher der Schutzklasse	II.
Leistungsaufnahme im ausgeschalteten Zustand	< 0,50 W
Geräuschpegel 83 dB(A) re 1pW	

Die Änderung der technischen Spezifikation und des Inhalts des beigelegten Zubehörs nach Modell des Erzeugnisses behält sich der Hersteller vor.

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

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

AUF DEM GERÄT, DEN VERPACKUNGEN ODER IN DER ANLEITUNG VERWENDETE HINWEISE UND SYMBOLE.

Das Symbol ⚠ bedeutet einen HINWEIS.

ACHTUNG: Nicht in den Bereich mit den Händen und auch mit keinen anderen Gegenständen hineingreifen

⚠ **HINWEIS:** Arbeiten Sie bei der Reinigung von Schneiden und Reibeisen sehr vorsichtig!

Zubehör / Typ	B1	B1 (mit Griffen)	C1, C2, C3	C4	D0 - D16	E
ETA 0034/00	x	√	√	√	√	√
ETA 0034/10	√	x	√	x	x	x

√ ist Bestandteil der Verpackung

X ist nicht Bestandteil der Verpackung (kann als wählbares Zubehör gekauft werden).

Hersteller/ Inverkehrbringer: ETA a.s., Křižíkova 148/34, Karlín, 186 00 Praha 8, CZECH REPUBLIK.
Service: Omega electric GmbH, Servicezentrale, Industriering 2, D- 04626 Schmölln.
Bei Fragen zu Reparaturen und Bestellung von Ersatzteilen wenden Sie sich bitte ebenfalls an unsere deutsche Servicezentrale:
Tel.: 034491/58860, Fax: 034491/5886189, Email: info@omega-hausgeraete.de”

OPTIONAL ERHÄLTLICHES ZU BEHÖR:

Benennung	Typnummer	Abbildung
Aufsatz zum Reiben mit 4 Trommel-Reibeisen	ETA 0028 95 020	
Aufsatz zum Reiben mit runden Reibeisen	ETA 0028 95 030 nur mit ETA 0028 99 999)	
Mohnmühle	ETA 0028 96 000	
Fleischwolf (Ø 62 mm)	ETA 0028 91 000	
Getreidemühle für Weizen, Hirse, Reis u.ä	ETA 0028 96 010	
Frucht- Beeren- und Gemüsepresse	ETA 0028 98 000	
Eiszubereiter	ETA 0028 98 030	
Würfelschneider	ETA 0028 95 040 (nur mit ETA 0028 95 030 (nur mit ETA 0028 99 999)	
Trenette Schneider Spaghetti-Aufsatz Tagliatelle Schneider Zubehör zum Ausrollen von Teig (für Lasagne...)	ETA 0028 92 000 ETA 0028 92 010 ETA 0028 93 000 ETA 0028 94 000	
Zitruspresse	ETA 0028 98 020 (nur mit ETA 0028 99 999)	
Getriebe	ETA 0028 99 999	
Flexi-Besen	ETA 0034 00 250	
Getriebe	ETA 0028 99 999	
Messerschärfer	ETA 0028 99 010	

© DATE 17/5/2018

e.č. 5/2018