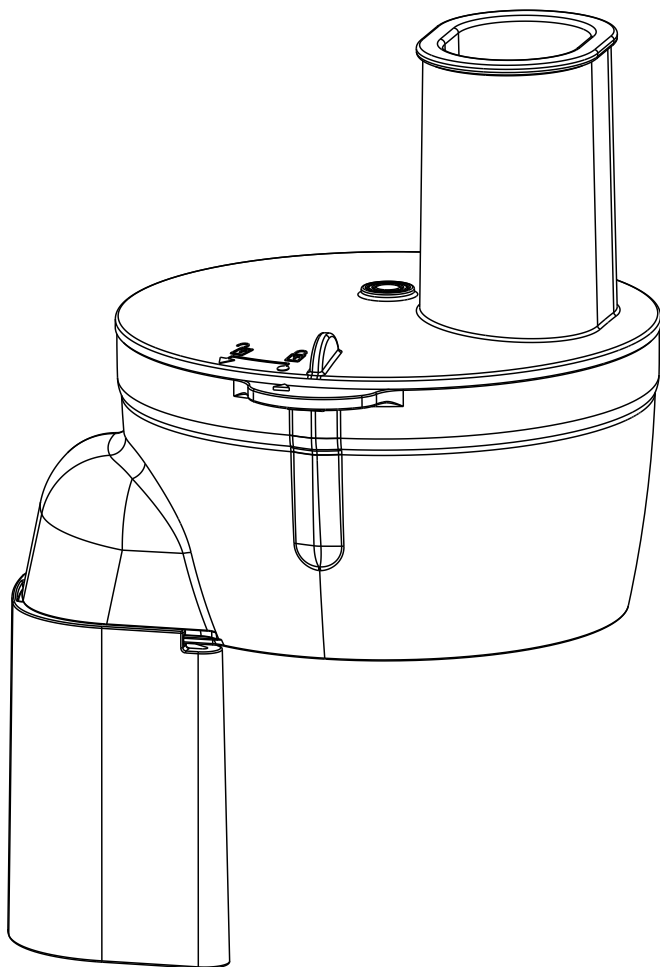
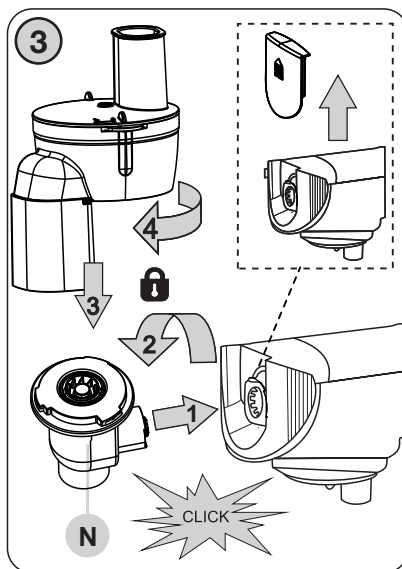
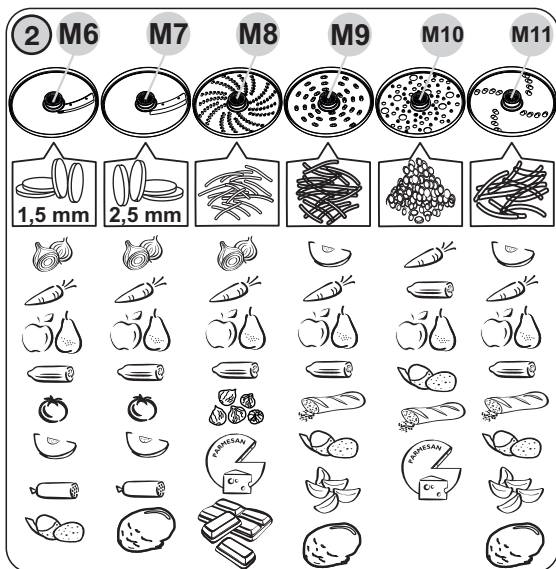
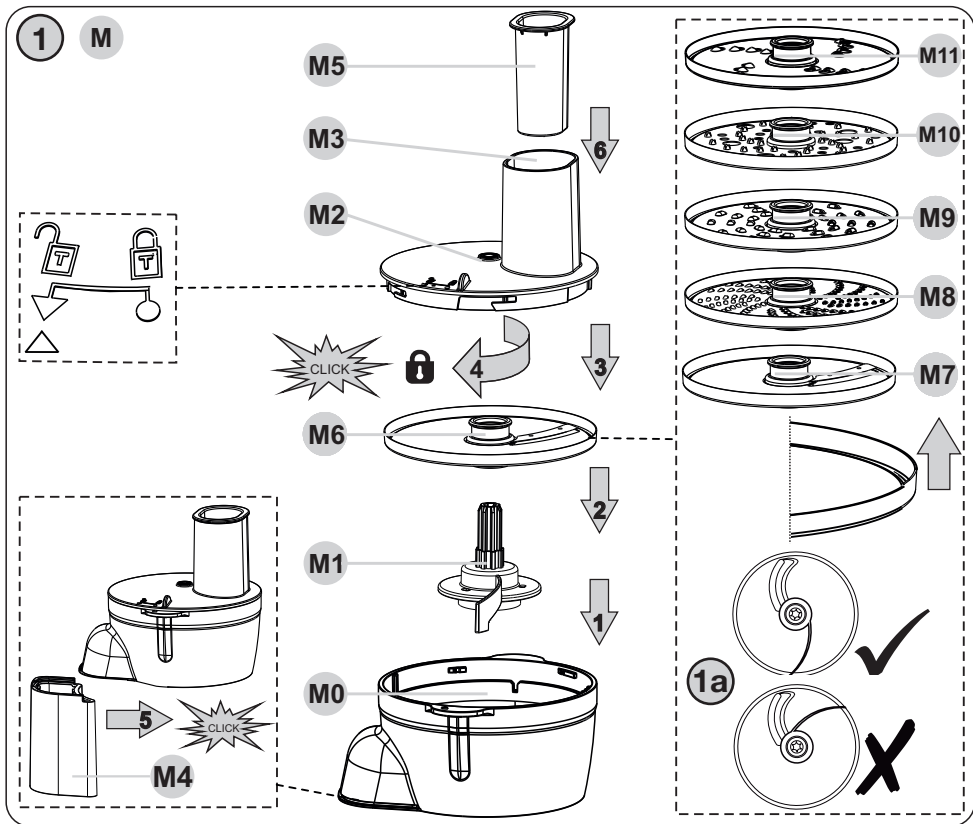
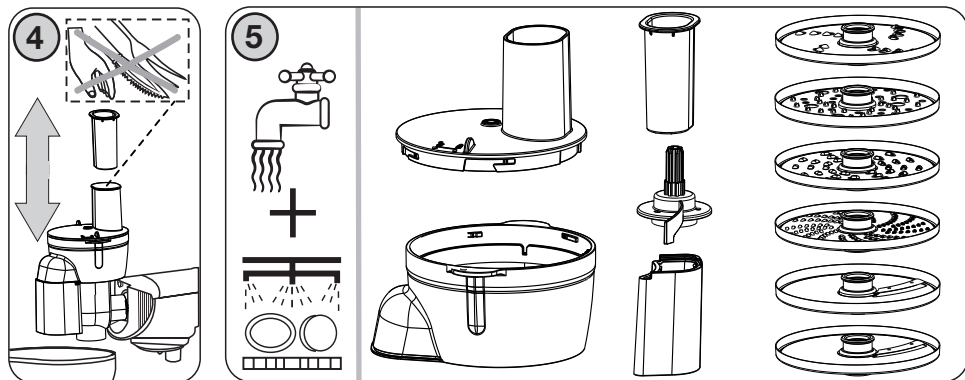


<i>Nástavec na strouhání diskový</i> • NÁVOD K OBSLUZE	<b>CZ</b> 5-10
<i>Nadstavec na strúhanie diskový</i> • NÁVOD NA OBSLUHU	<b>SK</b> 11-16
<i>Grating disc adapter</i> • INSTRUCTIONS FOR USE	<b>GB</b> 17-22
<i>Lemezes reszelő tartozék</i> • HASZNÁLATI UTASÍTÁS	<b>H</b> 23-28
<i>Tarki do rozdrabniania</i> • INSTRUKCJA OBSŁUGI	<b>PL</b> 29-34
<i>Scheibenaufsatz zum Reiben</i> • BEDIENUNGSANLEITUNG	<b>D</b> 35-41







Obrázky jsou pouze ilustrační / Obrázky sú len ilustračné / Product images are for illustrative purposes only / Illusztratív képek / Zdjęcia służą wyłącznie jako ilustracja

<b>CZ</b>	I. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ	5
	II. POPIS SPOTŘEBIČE A PŘÍSLUŠENSTVÍ	7
	III. PŘÍPRAVA A POUŽITÍ	7
	IV. TABULKA POUŽITÍ SPOTŘEBIČE A PŘÍSLUŠENSTVÍ	9
	V. ÚDRŽBA	9
	VI. EKOLOGIE	9
	VII. TECHNICKÁ DATA	10
<b>SK</b>	I. BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA	11
	II. POPIS SPOTREBIČA A PRÍSLUŠENSTVA	12
	III. PRÍPRAVA A POUŽITIE	12
	IV. TABUĽKA POUŽITIA SPOTREBIČA A PRÍSLUŠENSTVA	15
	V. ÚDRŽBA	15
	VI. EKOLÓGIA	16
	VII. TECHNICKÉ ÚDAJE	16
<b>GB</b>	I. SAFETY NOTICE	17
	II. DESCRIPTION OF THE APPLIANCE AND ACCESSORIES	19
	III. PREPARATION AND USE	19
	IV. TABLE FOR THE USAGE	21
	V. MAINTENANCE	21
	VI. ENVIRONMENT	21
	VII. TECHNICAL DATA	22
<b>HU</b>	I. BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉS	23
	II. A KÉSZÜLÉK ÉS TARTOZÉKOK LEÍRÁSA	24
	III. ELŐKÉSZÍTÉS ÉS HASZNÁLAT	25
	IV. TÁBLÁZAT A KÉSZÜLÉK ÉS TARTOZÉKOK HASZNÁLATÁHOZ	27
	V. KARBANTARTÁS	27
	VI. KÖRNYEZETVÉDELEM	27
	VII. MŰSZAKI ADATOK	28
<b>PL</b>	I. UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA	29
	II. OPIS URZĄDZENIA I WYPOSAŻENIA	30
	III. PRZYGOTOWANIE I UŻYCIE	31
	IV. ZASADY UŻYCIA URZĄDZENIA I WYPOSAŻENIA	33
	V. KONSERWACJA	33
	VI. EKOLOGIA	34
	VII. DANE TECHNICZNE	34
<b>D</b>	I. SICHERHEITSHINWEISE	35
	II. BESCHREIBUNG DES ZUBEHÖRS	37
	III. VORBEREITUNG / GEBRAUCH	37
	IV. VERWENDUNGSTABELLE	39
	V. WARTUNG	40
	VI. ÖKOLOGIE	40
	VII. TECHNISCHE DATEN	41

**Přídavný strojek ke kuchyňskému robotu ETA 0023 Gratussino, ETA 0028 Gratus, ETA 0030 Meno, ETA 0033 Mezo, ETA 0128 Gustus a mlýnku na maso ETA 2075 Ambo.**

**Nástavec na strouhání diskový**

# eta 002895030

## NÁVOD K OBSLUZE

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

### I. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ



- Instrukce v návodu považujte za součást spotřebiče a postupte je jakémukoliv dalšímu uživateli spotřebiče.
- Tento přídavný strojek nesmí být používán dětmi. Udržujte spotřebič mimo dosah dětí. Spotřebiče mohou používat osoby se sníženými fyzickými či mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím.
- Děti si se přídavným strojkem nesmějí hrát.
- Před výměnou příslušenství nebo přístupných částí, které se při používání pohybují, před montáží a demontáží, před čištěním nebo údržbou, spotřebič vypněte a odpojte od el. sítě vytažením vidlice napájecího přívodu z el. zásuvky!
- Vždy vypněte a odpojte pohonnou jednotku od napájení, pokud přídavný strojek necháváte bez dozoru.
- Spotřebič nenechávejte v chodu bez dozoru a kontrolujte ho po celou dobu přípravy potravin!
- Při manipulaci se struhadly dbejte zvýšené pozornosti zvláště při vyjímání z nádoby, při vyprazdňování nádoby a během čištění. Sruhadla jsou velmi ostrá!
- Je-li spotřebič v činnosti, zabraňte v kontaktu s ním domácím zvířatům, rostlinám a hmyzu.
- **Po ukončení práce a před každou údržbou spotřebič vždy vypněte a odpojte od el. sítě vytažením vidlice napájecího přívodu z el. zásuvky.**
- Nikdy nepoužívejte přídavný strojek, pokud nepracuje správně, pokud upadl na zem a poškodil se. V takových případech zanechte přídavný strojek do odborného servisu k prověření bezpečnosti a správné funkce.
- Přídavný strojek je určen pouze pro použití v domácnostech a podobné účely (v obchodech, kancelářích a podobných pracovištích, v hotelích, motelech a jiných obytných prostředích, v podnicích zajišťujících nocleh se snídaní)! Není určen pro komerční použití!

- Příkladný strojek sestavte přesně podle pokynů v návodu k obsluze, jakékoli jiné kombinace sestavení strojků nejsou z hlediska správné funkce přípustné!
- Příkladný strojek nikdy nesestavujte na pohonné jednotce!
- Sestavený přídatný strojek upevňujte a odnímate jen tehdy, jeli pohonná jednotka vypnuta a vidlice napájecího přívodu odpojena od el. sítě.
- Příkladný strojek nebo jeho součásti nezasouvejte do žádných tělesných otvorů.
- Příkladný strojek nenechávejte v chodu bez dozoru a kontrolujte ho po celou dobu přípravy potravin!
- Začne-li přídatný strojek nadměrně vibrovat, snižte rychlost nebo jej zcela vypněte a odeberte část surovin.
- Nepřekračujte maximální dobu nepřetržitého chodu spotřebiče/pohonné jednotky!
- Nikdy neodnímate víko **M2** za chodu pohonné jednotky!
- Než odejmete víko z nádoby nebo přídatný strojek z pohonné jednotky nechejte rotující částí úplně zastavit.
- Příkladný strojek neodnímate za chodu z pohonné jednotky.
- Příkladný strojek používejte pouze s pohonnou jednotkou / robotem určeným pro tento typ. Použití jiné pohonné jednotky / robota může představovat nebezpečí pro obsluhu.
- Nenechávejte přídatný strojek v chodu, je-li násypka prázdná.
- Nikdy nevsunujte předměty (např. **prsty, vidličku, nůž, stěrku, lžici**) do násypného otvorů a rotujících částí přídatného strojku. K tomuto účelu používejte pouze přiložené pýchovadlo.
- Pokud se zpracovávané potraviny začnou zachycovat v přídatném strojku, pohonnou jednotku vypněte, strojek demontujte a vyčistěte.
- Nezpracovávejte zmražené ovoce, nebo ovoce příliš tvrdé.
- Není přípustné jakýmkoli způsobem upravovat povrch přídatného strojku (např. **pomocí samolepicí tapety, fólie, apod.**)!
- Před přípravou odstraňte z potravin případné obaly (např. **papír, PE sáček, atd.**).
- Příkladný strojek používejte pouze pro účel, pro který je určen tak, jak je popsáno v tomto návodu. Příkladný strojek nikdy nepoužívejte pro žádný jiný účel.
- **VAROVÁNÍ:** Při nesprávném používání spotřebiče, které není v souladu s návodem k obsluze, existuje riziko poranění.
- Případné texty v cizím jazyce a obrázky uvedené na obalech nebo výrobku, jsou přeloženy a vysvětleny na konci této jazykové mutace.
- Výrobce neodpovídá za škody a zranění způsobené nesprávným používáním přídatného strojků a příslušenství (např. **znehodnocení potravin, poranění, pořezání**) a není odpovědný ze záruky za spotřebič v případě nedodržení výše uvedených bezpečnostních upozornění.

### Pozor

Důkladně prostudujte a řiďte se také bezpečnostními pokyny, které jsou uvedeny v návodu k obsluze kuchyňského robota nebo mlýnku na maso.

Nástavec na strouhání diskový je možné uvést do provozu pouze s převodovkou **ETA 002899999** (není součástí balení).

## II. POPIS SPOTŘEBIČE A PŘÍSLUŠENSTVÍ

### M – Nástavec na strouhání diskový (obr. 1)

M0 – Tělo nástavce

M1 – Hnací hřídel + vyhadzovač

M2 – Víko

M3 – Plnicí otvor

M4 – Kryt / usměrňovač

M5 – Pěchovadlo

M6 – Struhadlo na jemné krájení plátků (veškeré druhy ovoce a zeleniny, cibule, zelí, okurka, mrkev, jablka, brambory, apod.)

M7 – Struhadlo na hrubé krájení plátků (veškeré druhy ovoce a zeleniny, cibule, zelí, okurka, mrkev, jablka, brambory a řepa. apod.)

M8 – Struhadlo na jemné strouhání (veškeré druhy ovoce a zeleniny, parmazán, čokoládu, sýr a ořechy např. lískové apod.)

M9 – Struhadlo na hrubé strouhání, veškeré druhy ovoce a zeleniny, rohlíky, žemle.

M10 – Struhadlo na hrubé strouhání (trhání), zejména syrové brambory, ale i ovoce (jablka) a zelenina (mrkev, okurka, bílé zelí), sýr parmezán, rohlíky, žemle.

M11 – Struhadlo na velmi hrubé strouhání, veškeré druhy ovoce a zeleniny.

Příslušenství nástavec na krájení - kostek **ETA 002895040** je možné zakoupit jako volitelné příslušenství např. na [www.eta.cz](http://www.eta.cz).

## III. PŘÍPRAVA A POUŽITÍ

Odstraňte veškerý obalový materiál, vyjměte krouhač a veškeré příslušenství. Z krouhače i příslušenství odstraňte všechny případné adhezivní fólie, samolepky nebo papír. Před prvním použitím umyjte části, které přijdou do styku s potravinami, v teplé vodě s přidávkem saponátu, důkladně opláchněte čistou vodou, vytřete do sucha a případně nechte oschnout.

### Upozornění

- Nikdy netlačte krájenou zeleninu nebo ovoce prsty!
- Při manipulaci se struhadly dbejte zvýšené opatrnosti. Má velice ostré čepele.
- Nejlepšího výsledku při užití krájecích / sekacích struhadel dosáhnete, pokud bude unašeč s ramenem vyhadzovače umístěn naproti bítu (obr. 1a).
- Struhadla nikdy nepoužívejte na zpracování tvrdých surovin, například ledových kostek, kávových / obilných / kukuřičných zrn, koření a pod.
- Po použití zbude vždy na struhadle nebo v potravinách určité množství odpadu, to je naprosto normální a není důvodem k reklamaci přídatného strojeku.

## NÁSTAVEC NA STROUHÁNÍ DISKOVÝ (M)

### Sestavení (obr. 1, 3, 4)

Hnací hřídel **M1** a vložte do otvoru nádoby krouhače **M0**. Vhodné struhadlo (uchopte za plastovou část) dle požadované hrubosti krájení nebo strouhání nasadte středovým otvorem na hřídel **M1** (ostřím nahoru). Víko **M2** nasadte na nádobu **M0** tak, že prolis na jeho okraji zapadne přesně do vyčnívající části na okraji nádoby.

Víko otočte pravotočivým pohybem až na doraz. Této operaci věnujte zvýšenou pozornost.

**POZOR: Víko je správně nasazeno, pokud šipka na víku ukazuje přímo na symbol na rukojeti nádoby.** Víko je nyní zajištěno ve správné poloze. Kryt **M4** nasuňte na vývod nádoby **M0** až na doraz.

Nyní zasuňte převodovku **N** do vývodu pro mlýnek na maso a pod úhlem asi 45 ° potočením proti směru chodu hodinových ručiček zajistíte do vodorovné polohy (uslyšíte cvaknutí). Teprve nyní uchopte sestavený krouhač **M**, nasadte jej středovým otvorem na převodovku **N** a otočte pravotočivým pohybem až na doraz. Nyní je spotřebič připraven pro krájení / strouhání.

Při demontáži nebo záměně struhadel postupujte opačným způsobem. Pro demontáž celého krouhače stiskněte na robotu uvolňovací tlačítko, pootočte krouhačem ve směru chodu hodinových ručiček a vysuňte ho z vývodu multifunkční hlavy.

### Doporučení

- Potraviny určené ke zpracování přidejte vždy až po nasazení struhadla.
- Velké kusy předem nakrájejte tak, aby se vešly do plnicího otvoru.
- Potraviny vkládejte postupně a rovnoměrně.
- Posunování potravin v plnicím otvoru provádějte vždy pěchovadlem, které posunujte pomalu a bez velkého tlaku směrem dolů (obr. 4).
- Při zpracování velkého množství potravin zkontrolujte, zda se nehromadí pod a nad kotoučem.
- Nekrájejte potraviny příliš najemno. Naplňte otvor po celé délce dostatečně. Tím zabráníte ujždění do stran při zpracování.
- V případě, že potraviny budou nakrouhány hrubě (např. strouhanka), použijte k jemnějšímu rozmělnění srpovitý nůž.
- Ke zpracování měkčích potravin, jako jsou například okurky, doporučujeme nastavit nízkou / střední rychlost. Ke zpracování tvrdších potravin, například mrkve nebo tvrdých sýrů, nastavte střední / vyšší / max. rychlost.
- Při strouhání nebo granulování měkkých surovin použijte nízkou rychlost, aby se suroviny nezměnily v kaši.
- Pokud sekáte tvrdé sýry nebo čokoládu, pracujte krátce. Suroviny se totiž sekáním nadměrně ohřejí, začnou měknout a mohou zhrudkovatět.
- Zelí před krouháním nejdříve nakrájejte na špalíky a odstraňte košťál.
- Při užití krájecího struhadla vkládejte tenké / úzké potraviny horizontálně.
- Při krájení nebo strouhání jsou kousky zpracované potraviny kratší, pokud byly vkládány vertikálně a ne horizontálně.
- Po dokončení zpracování potraviny pěchovadlo několikrát nadzvedněte a znovu spusťte, což může pomoci snížení množství potraviny zachycené na krájecím struhadle.
- V případě, že dojde k ucpání strouhacího nástavce, je nutné pohonnou jednotku vypnout, demontovat tělo nástavce a pročistit jej.
- Časy příprav (zpracování) závisí na množství, druhu a kvalitě použitých substancí, standardně se však pohybují v desítkách sekund.

### Příprava potravin (obr. 2)

Příslušenství lze použít k sekání, krouhání, strouhání a škrabání téměř všech druhů ovoce a zeleniny. Na plátky lze krájet mrkev, brambory, zelí, okurku, cuketu, červenou řepu, houby, cibuli a pod. Krouhací - strouhací struhadlo použijte ke zpracování ovoce, zeleniny, sýra a potravin podobné struktury. Třací struhadlo použijte ke zpracování parmezánu a brambor pro přípravu bramborových knedlíků nebo bramboráků.



## Použití

Nakrájejte potraviny na kousky, které jsou vhodné pro vložení do plnicího otvoru **M3** krouhače. Pod kryt **M4** umístěte vhodnou nádobu (obr. 4). Vidlici napájecího přívodu zasuňte do el. zásuvky. Spotřebič spusťte otočením regulátoru rychlosti na některý z rychlostních stupňů, vhodných pro krájení/strouhání. Jednotlivé kousky vkládejte do plnicího otvoru **M3** a pýchovadlem **M5** je zlehka stlačujte. Při tomto způsobu zpracování nedochází k přetěžování pohonné jednotky. Nakrájené potraviny vychází ven výstupním otvorem krytu **M4** do připravené nádoby. Po ukončení zpracování pohonnou jednotku vypnete otočením regulátoru do polohy **0 / OFF**.

## IV. TABULKA POUŽITÍ SPOTŘEBIČE A PŘÍSLUŠENSTVÍ

Následující typy zpracování považujte za příklady a za inspiraci. Jejich účelem není poskytnout úplný návod, ale ukázat možnosti různého zpracování potravin. Množství zpracovávaných potravin volte tak, aby nedošlo k překročení maximálního obsahu nádob. Větší množství zpracovávaných potravin je nutné rozdělit na několik dávek a průběžně kontrolovat obsah nádoby. Doporučujeme občas práci přerušit, spotřebič vypnout a odstranit případné potraviny, které se nalepily popřípadě ucply příslušenství.

Příslušenství	Potravina	Max. množství	Čas (min.)	Rychlost	Příprava
M6	Okurka	3 ks	1	1 - 4	-
M7	Jablko	1 000 g	1	1 - 4	1/2
M8	Sýr	200 g	0:30	4 - MAX	-
M9	Mrkev	1000 g	1	4 - MAX	-
M10	Brambory	1 000 g	1	MAX	1/2
M11	Zelí	1 000 g	1	3 - MAX	1/4

## V. ÚDRŽBA (obr. 5)

**Před jakoukoliv manipulací se spotřebičem vytáhněte vidlici napájecího přívodu z el. zásuvky! Nepoužívejte drsné a agresivní čisticí prostředky!** Krouhač, včetně veškerého příslušenství, ihned po použití umyjte v horké vodě s přidávkem saponátu (můžete použít i myčku nádobí). **Při čištění struhadel pracujte velmi opatrně!** Dbejte na to, aby řezné hrany příslušenství nepřišly do styku s tvrdými předměty, které je otupují a tím snižují jejich účinnost. Dbejte na to, aby dosedací plochy a těsnící prvky byly čisté a funkční.

Některé potraviny mohou určitým způsobem příslušenství zbarvit. To však nemá na funkci spotřebiče žádný vliv a není důvodem k reklamaci krouhače! Toto zbarvení obvykle za určitou dobu samo zmizí. Výlisky z plastu nikdy nesaňte nad zdrojem tepla (např. **kamna, el./plynový sporák**). Přídavný strojek skladujte řádně očištěný na suchém, bezprašném místě mimo dosah dětí a nesvéprávných osob.

## VI. EKOLOGIE



Pokud to rozměry dovolují, jsou na všech kusech vytištěny znaky materiálů použitých na výrobu balení, komponentů a příslušenství, jakož i jejich recyklace. Uvedené symboly na výrobku nebo v průvodní dokumentaci znamenají, že použité elektrické nebo elektronické výrobky nesmí být likvidovány společně s komunálním odpadem.

Za účelem jejich správné likvidace je odevzdejte na k tomu určených sběrných místech, kde budou přijaty zdarma. Správnou likvidací tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu nebo nejbližšího sběrného místa (viz [www.elektrowin.cz](http://www.elektrowin.cz)). Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty.

### **Nedodržení pokynů výrobce zanicá právo na záruční opravu!**

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

## **VII. TECHNICKÁ DATA**

Hmotnost (kg)

cca 1,7

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

HOUSEHOLD USE ONLY – Pouze pro použití v domácnosti.

DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS – Neponořovat do vody nebo jiných tekutin.



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

Nebezpečí udušení. Nepoužívejte tento sáček v kolébkách, postýlkách, kočárkách nebo dětských ohrádkách. PE sáček odkládejte mimo dosah dětí. Sáček není na hraní.



**UPOZORNĚNÍ:** dodržte směr zakládání součástí! Při čištění struhadel pracujte velmi opatrně!

**Doplnkové príslušenstvo ku kuchynským robotom ETA 0023 Gratussino, ETA 0028 Gratus, ETA 0030 Meno, ETA 0033 Mezo, ETA 0128 Gustus a mlynčeku na mäso ETA 2075 Ambo.**

**Nadstavec na strúhanie diskový**

## eta 002895030

### NÁVOD NA OBSLUHU

Vážený zákazník, ďakujeme Vám za zakúpenie nášho produktu. Pred uvedením tohto prístroja do prevádzky, si veľmi pozorne prečítajte návod na obsluhu a tento návod spolu so záručným listom, dokladom o predaji a podľa možnosti aj s obalom a vnútorným vybavením obalu dobre uschovajte.

### I. BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA



- Inštrukcie v návode považujte za súčasť spotrebiča a postúpte ich akémukoľvek ďalšiemu používateľovi spotrebiča.
- Tento spotrebič nesmie byť používaný deťmi. Udržujte spotrebič mimo dosahu detí. Spotrebiče môžu používať osoby so zníženými fyzickými či mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadnému nebezpečenstvu. Deti si so spotrebičom nesmú hrať.
- Pred výmenou príslušenstva alebo prístupných častí, ktoré sa pri používaní pohybujú, pred montážou a demontážou, pred čistením alebo údržbou, spotrebič vypnite a odpojte od el. siete vyťahnutím vidlice napájacieho prívodu z elektrickej zásuvky!
- Vždy vypnite a odpojte pohonnú jednotku od napájania, ak prídavný strojček nechávate bez dozoru.
- Prídavný strojček nenechávajte v činnosti bez dozoru a kontrolujte ho po celú dobu prípravy potravín!
- Pri manipulácii s stúhadlom postupujte opatrne (najmä pri vyberaní z nádoby, pri vyprázdňovaní nádoby a počas čistenia), sú veľmi ostrá!
- Ak je spotrebič v činnosti, zabráňte v kontakte s ním domácim zvieratám, rastlinám a hmyzu.
- **Po skončení práce a pred každou údržbou spotrebič vždy vypnite a odpojte od elektrickej siete vyťahnutím vidlice napájacieho prívodu z elektrickej zásuvky.**
- Prídavný strojček je určený len pre použitie v domácnostiach a pre podobné účely (v obchodoch, kanceláriách a podobných pracoviskách, v hoteloch, motelloch a iných obytných prostrediach, v podnikoch zaisťujúcich nocľah s raňajkami)! Nie je určený pre komerčné použitie!
- Prídavný strojček zložte presne podľa pokynov v návode na obsluhu, akékoľvek iné kombinácie zloženia strojčekov sú z hľadiska správnej funkcie neprípustné!
- Prídavný strojček nikdy nezostavujte na pohonnej jednotke!

- Zostavený prídavný strojček upevňujte a odnímajte len vtedy, ak je pohonná jednotka vypnutá a vidlica napájacieho prívodu odpojená od el. siete.
- Prídavný strojček nenechávajte v činnosti bez dozoru a kontrolujte ho po celú dobu prípravy potravín!
- Ak začne prístroj nadmerne vibrovať, znížte rýchlosť alebo ho úplne vypnite a odoberte časť surovín.
- Prídavný strojček alebo jeho súčasti nezasúvajte do žiadnych telesných otvorov.
- Neprekračujte maximálnu dobu nepretržitého chodu pohonnej jednotky / robota!
- Než odoberte veko z nádoby alebo prídavný strojček z pohonnej jednotky nechajte rotujúce časti celkom zastať.
- Prídavný strojček neodnímajte za chodu z pohonnej jednotky.
- Prídavný strojček používajte iba s pohonnou jednotkou / robotom určeným pre tento typ. Použitie iného príslušenstva môže predstavovať nebezpečenstvo pre obsluhu.
- Nikdy nepoužívajte prídavný strojček, ak nepracuje správne, ak spadol na zem a poškodil sa. V takých prípadoch zanešte prídavný strojček do odborného servisu na preverenie bezpečnosti a správnej funkcie.
- Nenechávajte prídavný strojček v chode, ak je násypka prázdna.
- Nikdy neodnímajte veko **M2** za chodu pohonnej jednotky!
- Nikdy nevsúvajte predmety (napr. prsty, vidličku, nôž, stierku, lyžicu) do násypného otvoru a rotujúcich častí prídavného strojčeka. Na tento účel používajte iba priložený tŕčik.
- Pred prípravou odstráňte z potravín prípadné obaly (napr. **papier, PE-vrečko, a pod.**).
- Ak sa spracúvané potraviny začnú zachytávať v prídavnom strojčeku, pohonnú jednotku vypnite, strojček demontujte a vyčistite.
- Nespracúvajte zmrazené ovocie, alebo ovocie príliš tvrdé.
- Ak sa dužina začne nadmerne hromadiť napríklad na situ alebo veku, spotrebič vypnite a príslušenstvo očistite.
- Nie je prípustné akýmkoľvek spôsobom upravovať povrch prídavného strojčeka (napr. pomocou samolepiacej tapety, fólie, a pod.)!
- Prídavný strojček používajte iba na účel, na ktorý je určený tak, ako je popísané v tomto návode. Príslušenstvo nikdy nepoužívajte na žiadny iný účel.
- **VAROVANIE:** Pri nesprávnom používaní prístroja, ktoré nie je v súlade s návodom na obsluhu, existuje riziko poranenia.
- Prípadné texty v cudzom jazyku a obrázky uvedené na obaloch, alebo výrobku, sú preložené a vysvetlené na konci tejto jazykovej mutácie.
- Výrobca nezodpovedá za škody spôsobené nesprávnym používaním doplnkového príslušenstva (napr. znehodnotenie potravín, poranenie, porezanie) a nie je povinný poskytnúť záruku na spotrebič v prípade nedodržania zhora uvedených bezpečnostných upozornení.

### Pozor

Dôkladne preštudujte a riadte sa tiež bezpečnostnými pokynmi, ktoré sú uvedené v návode na obsluhu kuchynského robota alebo mlynčeku na mäso.

Nadstavec na strúhanie s diskovými strúhadlami je možné uviesť do prevádzky iba s prevodovkou **ETA 002899999** (nie je súčasťou balenia).

## II. POPIS SPOTREBIČA A PRÍSLUŠENSTVA

**M** — Nadstavec na strúhanie diskový (obr. 1)

M0 — Telo nadstavca

M1 — Hnací hriadeľ + vyhadzovač

M2 — Veko

M3 — plniaci otvor

M4 — Kryt

M5 — TIČIK

M6 — Strúhadlo jemné krájacie/plátkovacie (všetky druhy ovocia a zeleniny, cibuľa, kapusta, uhorka, mrkva, jablká, zemiaky a pod.)

M7 — Strúhadlo hrubé krájacie/plátkovacie (všetky druhy ovocia a zeleniny, cibuľa, kapusta, uhorka, mrkva, jablká, zemiaky, repa a pod.)

M8 — Strúhadlo jemné struhanie (všetky druhy ovocia a zeleniny, parmezán, čokoládu, syr a orechy napr. lieskové a pod.)

M9 — Strúhadlo hrubé struhanie všetky druhy ovocia a zeleniny, rožky, žemle.

M10 — Strúhadlo hrubé trhacie najmä surové zemiaky, ale aj ovocie (jablká) a zelenina (mrkva, uhorka, biela kapusta), syry, rožky, žemle.

M11 — Strúhadlo na veľmi hrubé strúhanie všetky druhy ovocia a zeleniny.

Príslušenstvo nadstavec na krájanie - kociek **ETA 002895040** je možné zakúpiť ako voliteľné príslušenstvo.

## III. PRÍPRAVA A POUŽITIE

Odstráňte všetok obalový materiál, vyjmite prídavný strojček a všetko príslušenstvo. Z strojčeka aj príslušenstva odstráňte všetky prípadné adhézne fólie, samolepky alebo papier. Pred prvým použitím umyte časti, ktoré prídu do styku s potravinami, v teplej vode s prídavkom saponátu, dôkladne opláchnite čistou vodou a vytrite do sucha, prípadne nechajte oschnúť.

### Pozor

- Nikdy nepritláčajte krájanú zeleninu alebo ovocie prstami!
- Pri manipulácii s ostrým strúhadla na krájanie dbajte na zvýšenú opatnosť. Má veľmi ostré čepele.
- Najlepší výsledok pri užití krájacích / sekacích kotúčov dosiahnete, pokiaľ bude rameno čističe umiestnené naproti britu (obr. 1a).
- Strúhadlo nikdy nepoužívajte na spracovanie tvrdých surovín, napríklad kávové zrná, kocky ľadu, korení apod.
- Po použití zostane vždy na strúhadle alebo v potravinách určité množstvo odpadu, čo nie je porucha a dôvod na reklamáciu strojčeka.

## NADSTAVEC NA STRÚHANIE DISKOVÝ (M)

**Zostavenie** (obr. 1, 3, 4)

Hnací hriadeľ **M1**, vložte do otvoru nádoby **M0**. Zvolené strúhadlo (uchopte za plastovú časť), nasadte stredovým otvorom na hriadeľ **M1** (ostrím smerom hore) nechajte ho zošmyknúť po hriadeľ až na doraz.

Veko **M2** nasadíte na nádobu **M0** tak, že prelis na jeho okraji zapadne presne do výčnievajúcej časti na okraji nádoby. Veko otočte pravotočivým pohybom až na doraz. Tejto operácii venujte zvýšenú pozornosť. **POZOR: Veko je správne nasadené, ak šípka ukazuje priamo na symbol na rukoväti.** Veko je teraz zaistené v správnej polohe. Kryt **M4** zasuňte na vývod nádoby **M0** až na doraz.

Teraz zasuňte prevodovku **N** do vývodu robota pod uhlom asi 45 ° a pootočením proti smeru chodu hodinových ručičiek ju zaistíte do vodorovnej polohy (budete počuť cvaknutie). Až teraz uchopte zostavený strojček **M** a nasadíte ho stredovým otvorom na prevodovku **N** a otočte pravotočivým pohybom až na doraz. Teraz je strojček pripravený na krájanie / strúhanie.

Na demontáž celého strojčeka stlačte na robotu uvoľňovacie tlačidlo, pootočte strojčekom v smere chodu hodinových ručičiek a vysuňte ho z vývodu multifunkčnej hlavy.

### Odporúčania

- Potraviny určené na spracovanie pridajte vždy po nasadení strúhadla.
- Veľké kusy vopred nakrájajte tak, aby sa vošli do plniaceho otvoru.
- Potraviny vkladajte postupne a rovnomerne.
- Posúvanie potravín v plniacom otvore vykonávajte vždy tlačik, ktorý posúvajte pomaly a bez veľkého tlaku smerom dolu (obr. 4).
- Pri spracovaní veľkého množstva potravín skontrolujte, či sa nehromadia pod a nad kotúčom.
- Nekrájajte potraviny príliš najemno. Naplňte otvor po celej šírke dostatočne. Tým zabránite zosuvu a do strán pri spracovaní.
- V prípade, že potraviny budú nastrúhané nahrubo (napr. strúhanka), použite na jemnejšie rozomletie kosákovitý nôž.
- Na spracovanie mäkkších potravín, ako sú napríklad uhorky, odporúčame nastaviť nízku / strednú rýchlosť. Na spracovanie tvrdších potravín, napríklad mrkvy alebo tvrdých syrov, nastavte stredná / vyššia / max. rýchlosť.
- Pri strúhaní alebo granulovaní mäkkých surovín použite nízku rýchlosť, aby sa suroviny nezmenili na kašu.
- Pokiaľ sekáte tvrdé syry alebo čokoládu, pracujte krátko. Suroviny sa totiž sekaním nadmerne ohrejú, začnú mäknúť a môžu zhrudkovatieť.
- Kapustu pred strúhaním najskôr nakrájajte na menšie kúsky a odstráňte hlúbik.
- Pri užití krájacieho strúhadla vkladajte tenké / úzke potraviny horizontálne.
- Pri krájaní alebo strúhaní sú kúsky spracované potraviny kratšie, ak boli vkladané vertikálne a nie horizontálne.
- Po dokončení spracovania potraviny piest niekoľkokrát nadvihnite a znova spustíte, čo môže pomôcť zníženiu množstva potraviny zachytené na krájacom kotúči.
- V prípade, že dôjde k upchatiu strúhacieho nástavce, je nutné pohonnú jednotku vypnúť, demontovať telo nástavca a prečistiť ho.
- Čas spracovania sa pohybuje v jednotkách minút a závisí od množstva, druhu a kvality použitých surovín.

### Príprava potravín (obr. 2)

Príslušenstvo možno použiť na sekanie, krájanie, strúhanie a škrabanie takmer všetkých druhov ovocia a zeleniny. Na plátky možno krájať mrkva, zemiaky, kapusta, uhorku, cuketu, červenú repu, huby, cibuľu a pod. Krúhacie - strúhacie strúhadlo použite na spracovanie ovocia, zeleniny, syra a potraviny podobné štruktúry. Trhacie strúhadlo použite na spracovanie parmezánu a zemiakov na prípravu zemiakových knedlí, zemiakových placiek.

## Použitie

Nakrájajte zeleninu na kúsky, ktoré sú vhodné na vloženie do plniaceho otvoru **M3** krájača. Pod kryt **M4** krájač umiestnite vhodnú nádobu, v ktorej sa bude zachytávať spracované potraviny. Vidlicu napájacieho prívodu zasuňte do elektrickej zásuvky. Spotrebič spustíte otočením regulátora rýchlosti na niektorý z rýchlostných stupňov vhodných na krájanie zeleniny a ovocia. (pozri tabuľka). Jednotlivé kúsky vkladajte do plniaceho otvoru a tlačikom **M5** ich zľahka pritláčajte. Pri tomto spôsobe spracovania nedochádza k preťažovaniu pohonnej jednotky. Nakrájané potraviny vychádza von výstupným otvorom krýtu do pripravenej nádoby. Po ukončení spracovania vypnite pohonnú jednotku otočením regulátora do polohy **0 / OFF**.

## IV. TABUĽKA POUŽITIA SPOTREBIČA A PRÍSLUŠENSTVA

Nasledujúce typy spracovania považujte za príklady a za inšpiráciu. Ich účelom nie je poskytnúť úplný návod, ale ukázať možnosti rôzneho spracovania potravín. Množstvo spracovávaných potravín voľte tak, aby nedošlo k prekročeniu maximálneho obsahu nádob. Väčšie množstvo spracovávaných potravín je nutné rozdeliť na niekoľko dávok a priebežne kontrolovať obsah nádoby. Odporúčame prácu občas prerušiť, spotrebič vypnúť a odstrániť prípadné potraviny, ktoré sa nalepili prípadne upchali príslušenstvo alebo steny nádob.

Príslušenstvo	Potravina	Max. množstvo	Čas (min.)	Rychlosť	Príprava
M6	Uhorka	3 ks	1	1 — 4	—
M7	Jablká	1 000 g	1	1 — 4	1/2
M8	Sýr	200 g	0:30	4 — MAX	—
M9	Mrkva	1000 g	1	4 — MAX	—
M10	Zemiaky	1 000 g	1	MAX	1/2
M11	Kapusta	1 000 g	1	3 — MAX	1/4

## V. ÚDRŽBA (obr. 5)

**Pred akoukoľvek manipuláciou so spotrebičom vytiahnite vidlicu napájacieho prívodu z elektrickej zásuvky! Nepoužívajte drsné a agresívne čistiace prostriedky!**

Krájač, vrátane všetkého príslušenstva, po použití ihneď umyte v horúcej vode s prídavkom saponátu (je možné umývať v umývačke riadu).

**Pri čistení strúhadiel pracujte veľmi opatrne!** Dbajte na to, aby rezné hrany strúhadiel neprišli do styku s tvrdými predmetmi, ktoré ich otupujú a tým znižujú účinnosť. Dbajte na to, aby dosadacie plochy boli čisté a funkčné.

Niektoré potraviny môžu príslušenstvo určitým spôsobom zafarbiť. To však nemá na funkciu spotrebiča žiadny vplyv a nie je dôvodom na reklamáciu spotrebiča! Toto zafarbenie obvykle po určitom čase samo zmizne. Výlisky z plastu nikdy nesušte nad zdrojom tepla (napr. kachle, elektrický/plynový sporák). Strojček skladujte riadne očistený na suchom, bezprašnom mieste mimo dosah detí a nesvojprávnych osôb.

## VI. EKOLÓGIA



Ak to rozmery umožňujú, na všetkých dieloch sú vytlačené znaky materiálov, ktoré sú použité na obalový materiál, komponenty a príslušenstvo, ako aj na ich recyklovanie. Uvedené symboly na výrobku alebo v sprievodnej dokumentácii znamenajú, že použité elektrické alebo elektronické výrobky nesmú byť likvidované spoločne s komunálnym odpadom. Za účelom správnej likvidácie výrobku ho odovzdajte na určených zberných miestach, kde budú prijaté zdarma. Správnou likvidáciou tohto produktu pomôžete zachovať cenné prírodné zdroje a napomáhate prevencii potenciálnych negatívnych dopadov na životné prostredie a ľudské zdravie, čo by mohli byť dôsledky nesprávnej likvidácie odpadov. Ďalšie podrobnosti si vyžiadajte od miestneho úradu alebo najbližšieho zberného miesta (viď [www.envidom.sk](http://www.envidom.sk)). Pri nesprávnej likvidácii tohto druhu odpadu môžu byť v súlade s národnými predpismi udelené pokuty.

### Nedodržaním pokynov výrobcu zaniká právo na záručnú opravu!

Prípadné ďalšie informácie o spotrebiči a servisnej sieti získate na infolinke +420 545 120 545 alebo na internetovej adrese [www.eta.sk](http://www.eta.sk).

## VII. TECHNICKÉ ÚDAJE

Hmotnosť (kg) cca

1,7

### Zmena technickej špecifikácie a obsahu prípadného príslušenstvo podľa modelu výrobku je vyhradená výrobcom.

HOUSEHOLD USE ONLY — Len na použitie v domácnosti.

DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS — Neponárať do vody alebo iných tekutín.



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

Nebezpečenstvo udusenía. Nepoužívajte toto vrecúško v kolískach, postieľkach, kočíkoch alebo detských ohrádkach. PE vrecko odkladajte mimo dosahu detí. Vrecko nie je na hranie.



**UPOZORNENIE:** dodržte smer zakladanie súčastí! Pri čistení strúhadel pracujte veľmi opatrne!



*Extra attachment for food processor ETA 0023 Gratussino, ETA 0028 Gratus, ETA 0030 Meno, ETA 0033 Mezo, ETA 0128 Gustus and meat mincer ETA 2075 Ambo. Grating disc adapter*

# eta 002895030

## USER'S MANUAL

Dear customer, thank you for purchasing our product. Please read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep these instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing.

### I. SAFETY NOTICE



- Consider the instructions in the user's manual as a part of the appliance and provide it to other users of the appliance.
- Never use the appliance, if it is not functioning correctly or if it has fallen on the floor and been damaged or if it has fallen into water. In such cases take the appliance to a professional service centre to verify its safety and correct function.
- This appliance must not be used by children. Keep the device out of reach of children. The device may be used by persons with reduced physical or mental abilities or lack of experience and knowledge only if they are under supervision or they have been instructed about using the appliance safely and understand the potential dangers. Children must not play with the appliance.
- Always unplug the appliance from power supply if you leave it unattended and before assembly, disassembly or cleaning.
- Before replacing accessories or accessible parts, which move during operation, before assembly and disassembly, before cleaning or maintenance, turn off the appliance and disconnect it from the mains by pulling the power cord from the power socket!
- If leaving the extra attachment unsupervised, always switch off and disconnect the drive unit from the mains.
- When handling the grater, be very careful, especially when removing it from the container, when emptying the container and while cleaning. The grater is very sharp!
- When the appliance is in operation, prevent pets, plants or insects to get in contact with it.
- After finishing work and before cleaning, always switch off the appliance and disconnect it from power supply by taking the power cord connector out of the electric socket.
- The extra attachment is intended for home use and similar (in shops, offices and similar workplaces, in hotels, motels and other residential environments, in facilities providing accommodation with breakfast). It is not intended for commercial use!
- Before preparation, remove possible packages from food (e.g. **paper**, a **PE bag**, etc.).
- Do not leave the appliance in operation without supervision and supervise it for the entire time that food is being prepared!

- It is not allowed to modify the surface of the appliance in any way (e.g. **using a selfadhesive wallpaper, foils, etc.**)!
- Use the appliance only with accessories designed for this model. The use of other accessories may present a danger for the user.
- Do not turn on the appliance without any ingredients inside!
- Do not insert accessories into any body cavities.
- Never insert your fingers into the filling opening and do not use a fork, knife, spatula, spoon, etc. Use only the supplied pusher for this purpose.
- Do not process frozen food.
- Do not exceed the maximum continuous operating time of the appliance, see table!
- Due to safety it is not possible to change the attachments while the drive unit is in operation.
- If the funnel is empty, do not leave the extra attachment running.
- Never use the extra attachment if it is not working properly, if it fell to the ground and got damaged. In such cases take the extra attachment to a specialized service to check its safety and proper function.
- When assembling the extra attachment, follow the instructions for use carefully. In order to ensure proper functioning, any other way of assembling the extra attachment is not permissible!
- Never remove the lid **M2** from the attachment until the cutting plate has completely stopped.
- The appliance do not use without the mounted lid
- Before you remove the lid, let the rotating parts stop completely
- Should excessive vibration occur when using this attachment, either reduce the speed or stop the machine and remove some of the contents.
- Before removing the lid from the bowl or the extra attachment from the drive unit, allow the rotating parts to stop completely.
- If the processed foods start to stick to the accessories (e.g. **on the graters**), turn off the appliance and carefully clean the accessories (e.g. **with a spatula**).
- Only use the appliance with original accessories from the manufacturer.
- Use this appliance only for the purpose for which it was designed as specified in this user's manual. Never use the appliance for any other purpose.
- **WARNING:** There is a risk of injury in case of incorrect use (not in accordance with the manual) of the appliance.
- All text in other languages and pictures shown on the packaging, or the product itself, are translated and explained at the end of this language mutation.
- The manufacturer takes no responsibility for damages and injuries caused by the incorrect use of supplementary machines and accessories (e.g. **ruining of foods, injury, cuts**) and takes no responsibility arising from the warranty on the appliance in the case that the above safety notices were not followed.

#### Attention

Read and follow the safety instructions in the manual to the food processor or the meat mincer.

The Grating disc adapter with disc graters can be used only with gearbox  
**ETA 002899999** (not included).

## II. DESCRIPTION OF THE APPLIANCE AND ACCESSORIES

### M – Grating disc adapter (pic. 1)

M0 – Adapter body

M1 – Bowl drive shaft + sweeper

M2 – Lid

M3 – Filling hole

M4 – Food outlet

M5 – Pusher

M6 – Grater for fine slicing / thin slice (all kinds of fruit and vegetables)

M7 – Grater for coarse slicing / thick slice (all kinds of fruit and vegetables, bread rolls, buns)

M8 – Grater for fine grating (for parmesan cheese, chocolate and nuts eg hazelnuts)

M9 – Grater for fine grating (all kinds of fruit and vegetables, cheese, bread rolls, buns)

M10 – Grater for coarse grating (especially raw potatoes, but also fruit (apples) and vegetables (carrots, cucumber, white cabbage), cheese, bread rolls, buns)

M11 – Coarse very grater (all kinds of fruit and vegetables)

The accessory disc cutting attachment - cubes **ETA 002895040** is not included in box with this product. It is possible to buy.

## III. PREPARATION AND USE

Remove all packaging materials, take out the all accessories. Remove all adhesive foils, stickers or paper from the accessories. Before first use clean the parts that will come in contact with food using warm water with detergent, thoroughly rinse with clean water and wipe dry, if necessary allow to dry.

### Attention

- Never push down the grated/sliced fruits or vegetables by fingers!
- The plates are sharp, handle with care when fitting, removing and cleaning.
- For best results when using the slicing / chipping plates, the sweeper arm should be positioned opposite the blade (pic. 1a).
- It is recommended to cut tough ingredients into small pieces. Do not process very hard materials (e.g. ice cubes, etc.). The grater would be blunt soon.
- After using a cutting plate there will always be a small amount of waste on the plate or in the food. This not a defect and the slicer cannot be subject to a complaint for this reason.

## GRATING DISC ADAPTER (M)

### Assembly (pic. 1, 3, 4)

Insert the drive shaft **M1** into the opening of the bowl **M0**. Insert the selected plate (hold it by the top plastic part) through the central opening to the drive shaft **M1** (blades facing up) and let it slide down the shaft all the way to the end. Put the lid **M2** on bowl **M0** so that the moulded hole on its edge fits exactly to the protruding part on the edge of the bowl. Turn the lid clockwise. Pay special attention to this operation. **ATTENTION: The lid is mounted correctly when the arrow points exactly to the symbol on the handle.**

The lid is now secured in the correct position. Insert the cover **M4** on the outlet of the bowl **M0** until it stops.

Then attach the gearbox **N** to the motor unit head, at an angle of approximately 45 ° and secure in a horizontal position by turning anticlockwise (you will hear a click). Put the assembled adapter **M** on it according to Figure 3, (you will hear a click). Now the slicer is ready for operation. To disassemble the entire slicer the release button, turn the slicer clockwise and pull it out of the multi-function head mount.

i

### Recommendation

- Always add food intended for processing after mounting the accessories.
- When processing a big amount of food, make sure it does not accumulate under the disc. Empty the bowl more often.
- Always cut big pieces beforehand so that they get into the filling hole.
- Don't cut food up too small. Fill the width of the large feed tube fairly full. This prevents the food from slipping sideways during processing. Alternatively, use the small feed tube.
- When using a chipper plate, place thin ingredients horizontally.
- When slicing or shredding, food placed upright comes out shorter than food placed horizontally.
- Put in the ingredients one after another and equally.
- Never use your fingers to push food down the feed tube. Only use the pushers supplied with the attachment (pic. 4).
- If food is grated roughly (e.g. breadcrumbs), use the sickle-shaped knife for finer grinding.
- We recommend a low / medium speed for processing soft foods such as cucumber and a medium / high / max. speed for processing firmer foods such as carrots and hard cheese.
- When grating or granulating soft ingredients, use low speed so that ingredients do not turn into a mash.
- If you chop hard cheese or chocolate, work for a short time. It is because the ingredients are heated excessively by chopping, they become softer and they can become cloddy.
- When slicing cabbage, cut into wedges and remove the stalk. Place in the feed tube and keep upright with steady pressure on the pusher.
- When grating cabbage, cut it into blocks and remove the stalk.
- At the completion of the processing operation, raising and lowering the pusher several times may help to reduce the amount of food left on the cutting plate.
- If the grating adapter is blocked, switch off the motor unit, disassemble the adapter body and clean it.
- The preparation (processing) times depend on the amount, the kind and the quality of used ingredients, but as a standard they are in tens of seconds.

### Food preparation (pic. 2).

Use the food processing attachment to chop, slice, shred and rasp. You can slice carrot, parmesan cheese and potato for German potato dumplings, cabbage, cucumber, courgette, beetroot, onion. You can shred cheese, carrot, potato and foods of a similar texture.

### Application

Before processing, cut bigger pieces of food into cubes for the slicer **M3**. Place a suitable bowl under the lid **M4** of the slicer to collect the processed food. Insert the power cord plug into a power socket. Put the appliance into operation by turning the speed dial to one of the speed levels appropriate for paring your ingredients (see table). Put individual pieces into the filling opening **M3** and lightly press it down using the pusher **M5**. This processing method prevents the drive unit from being overloaded.

The chopped food comes out of the output opening of the lid into the prepared bowl. After finishing processing, turn off the appliance press by turning the dial to position **0 / OFF**.

#### IV. TABLE FOR THE USAGE OF THE APPLIANCE AND ACCESSORIES

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

Accessories	Food	Max. amount	Time (min.)	Speed	Preparation
M6	Cucumbers	3 pieces	1	1 - 4	-
M7	Apples	1 000 g	1	1 - 4	1/2
M8	Cheeses	200 g	0:30	4 - MAX	-
M9	Carrots	1000 g	1	4 - MAX	-
M10	Potatoes	1 000 g	1	MAX	1/2
M11	Cabbage	1 000 g	1	3 - MAX	1/4

#### V. MAINTENANCE (fig. 5)

**Pull out the power plug from the power socket before handling the device in any way! Do not use abrasive and aggressive cleaning agents!**

Slicer and including all accessories immediately after use in hot water with detergent. The plastic parts and cutting plates be washed in a dishwasher. Handle the cutting plates with care – they are extremely sharp. Take care that the binding surfaces and the sealing elements are functional. Some foods may stain the accessories in a certain way. This however has no effect on the operation of the appliance and is not cause for a claim or complaint regarding the appliance! After some time this staining usually goes away by itself. Never dry plastic moulded parts above a heat source (e.g. **fire stove, electric/gas stove**). Store the appliance thoroughly cleaned in a dry, dust-free location that is out of reach of children and incapacitated persons.

#### VI. ENVIRONMENT



If the dimensions allow, there are marks of materials used for production of packing, components and accessories as well as their recycling on all parts. The symbols specified on the product or in the accompanying documentation mean that the used electrical or electronic products must not be disposed of together with municipal waste. For proper disposal, hand them over at the special collection places where they will be accepted free of charge. Suitable disposal of the product can help to maintain valuable natural resources and to prevent possible negative impacts on the environment and human health, which could be the possible consequences of improper waste disposal. Ask for more details at the local authority or at a collection site. Fines can be imposed for improper disposal of this type of waste in agreement with the national regulations.

Failure to comply with the instructions of the manufacturer will lead to expiration of the right to guarantee repair!

## VII. TECHNICAL DATA

Weight (kg) approx.

1.7

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

HOUSEHOLD USE ONLY.

DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS.



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



**NOTICE:** maintain the direction for inserting the accessories!  
Cutting plates with care – they are extremely sharp.

**Kiegészítő eszköz az ETA 0023 Gratussino, ETA 0028 Gratus, ETA 0030 Meno, ETA 0033 Mezo, ETA 0128 Gustus konyhai robotgéphez és Húsdaráló ETA 2075 Ambo.**

**Lemezes reszelő tartozék**

## eta 002895030

### HASZNÁLATI UTASÍTÁS

Köszönjük, hogy termékünket választotta. A készülék használata előtt nagyon figyelmesen olvassa el ezt a használati útmutatót, és lehetőség szerint a garancialevéllel, pénztári bizonylattal, csomagolással és a csomagolás belső részeivel együtt gondosan őrizze meg.

### I. BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉS



- A használati útmutatót a készülék részének tekintse és adja tovább az újabb felhasználónak.
- A termék otthoni és hasonló (üzletekben, irodákban és más hasonló munkahelyeken, szállodákban, motelekben és más hasonló helyiségekben, „bed and breakfast” típusú szállodákban) használatra szánt! Nem kereskedelmi használatra!
- A berendezést soha se használja ha sérült a, ha rosszul működik, ha földre esett és károsodott vagy vízbe esett. Ilyen esetben a berendezést vigye elektroszakszervizbe biztonságának és funkcióinak ellenőrzése végett.
- A készüléket nem használhatják gyerekek! A készüléket nem használhatják felügyelet nélkül olyan személyek, akik alacsonyabb fizikai és szellemi képességekkel rendelkeznek, vagy akiknek nincs tapasztalatuk és nem ismerik a használati utasításokat, kizárólag abban az esetben használhatják, ha a készülékek használatáról írt utasításokat és a lehetséges veszélyeket megértik! A gyermekek nem játszhatnak a készülékkel!
- Mindig válassza le a készüléket az elektromos hálózatról, ha a készülék felügyelet nélkül marad, továbbá annak beszerelése, leszerelése vagy tisztítása előtt.
- A készüléket ne hagyja felügyelet nélkül és az ételkészítés teljes ideje alatt ellenőrizze!
- A tartozékokkal (reszelő) óvatosan járjon el, mivel annak reszelő nagyon éles!
- A készülék működése közben kerülje a készülék és az otthoni állatok, virágok, vagy rovarok közötti kontaktust!
- A munka befejezése után és karbantartás előtt mindig válassza le a készüléket az el.hálózatról a csatlakozó vezeték villásdugója el.dugaszóaljzatból történő kihúzásával.
- A tartozékok vagy hozzáférhető részek kicserélése előtt, amelyek működés közben mozognak, beszerelés és szétszerelés előtt, tisztítás vagy karbantartás előtt, a készüléket kapcsolja ki és húzza ki a tápkábel dugójának kihúzásával az aljzatról!
- Mindig kapcsolja le a készüléket a hálózatról, ha felügyelet nélkül hagyja.
- Az előkészítés előtt távolítsa el az élelmiszerekről azok esetleges csomagolását (pl. **papírt, PE- zacskókat** stb.).
- A készüléket ne kapcsolja be behelyezett hozzávalók nélkül!

- A tartozékokat ne szűrje semmilyen testnyílásba.
- A készüléket csak erre a típusra szánt tartozékokkal használja. Más tartozékok használata veszély kockázatát hordozza a kezelőszemélyre.
- Soha se szűrje az ujját a töltőnyílásba és ne használjon otvoru villát, kést, kanalat stb. Erre a célra csakis a tartozék adagolócsonkot használja.
- Ne lépje túl a készülék szünetmentes működtetésének maximum idejét, lsd táblázat!
- A kiegészítő tartozékok pontosan a kezelési útmutató utasításai szerint állítsa össze, bármilyen más összeállítási kombináció a helyes működés szempontjából nem megengedett!
- Ne dolgozzon fel fagyott élelmiszereket.
- A fedél levétele előtt kapcsolja ki a készüléket és várja meg, amíg a forgó szita leáll.
- Az összeállított kiegészítő tartozékokat csak akkor helyezze fel vagy vegye le, ha a meghajtóegység kikapcsolt állapotban van és a csatlakozóvezeték villásdugója nincs rákapcsolva az el.hálózatra.
- Ne hagyja a kiegészítő tartozékokat felügyelet nélkül és azt az ételkészítés teljes ideje alatt ellenőrizze!
- Ha a tartozék használata közben erős rázkódás lép fel, csökkentse a sebességet vagy állítsa le a készüléket és helyezzen kevesebb ételt az edénybe.
- Mielőtt az edény fedelét leveszi vagy a tartozékokat a meghajtóegységről leválasztja:- várja meg, amíg a pengék/tárcsák teljesen megállnak.
- Mielőtt levenné a kiegészítő tartozékokat a meghajtóegységről, hagyja annak mozgásban levő forgó részeit teljesen leállni.
- Ha a feldolgozott élelmiszerek elkezdnek a tartozékokra ragadni (pl. éleken), a készüléket kapcsolja ki és a tartozékokat óvatosan tisztítsa meg (pl. ronggyal).
- A készüléket csak eredeti tartozékokkal használja a gyártótól.
- A készüléket csak arra célra használja, amire szánva van, és ahogy a használati útmutatóban le van írva. A készüléket soha se használja más célra.
- FIGYELEM: olyan készülék használata, amely nem egyezik meg a használati utasítással, esetén a sérülés veszély léphet elő.
- A csomagoláson, illetve a készüléken található esetleges idegen nyelvű szövegek és képek magyarázata és fordítása a nyelv mutációjának végén található.
- A gyártó nem felel a kiegészítő egységek és tartozékok helytelen használatából adódó károkért (pl. **élelmiszer-megromlás, sérülés, vágott seb**) és nem érvényes a jótállás a fentebbi biztonsági fi gyelmeztetések be nem tartása esetén.

### Figyelmeztetés

Figyelmesen olvassa el és tartsa be a biztonsági utasításokat, amelyek a konyhai robot, vagy húsdaráló használati utasításában találhatóak!

A reszelő tartozék a lemezes reszelőkkel csak a sebességváltóval működik  
**ETA 002899999** (csomagolás nem tartalmazza).

## II. A KÉSZÜLÉK ÉS TARTOZÉKOK LEÍRÁSA

### M – Lemezes reszelő tartozék (kép. 1)

- M0 – Tartozék teste
- M1 – az edény hajtótengelye + seprű
- M2 – Szűrő
- M3 – Adagolócsonk
- M4 – Az étel kimenete
- M5 – nagy nyomórúd



- M6 – Vékonyra szelető feltét / vékony szeletelés (valamennyi gyümölcs és zöldségféle, kiflik, zsemlek feldolgozásához)
- M7 – Durvára szelető feltét / vékony szeletelés (mindenféle gyümölcs és zöldség, kiflik, zsemlek feldolgozásához)
- M8 – Enyhe reszelő tartozék (parmezán sajthoz, csokoládéhoz és dióhoz, vagy mogyoróhoz)
- M9 – Enyhe reszelő tartozék / finom aprításhoz (sajthoz, csokoládéhoz, dióhoz és kemény gyümölcshöz vagy zöldséghez)
- M10 – Durva reszelő tartozék / durva aprítás (főleg nyers burgonya, de gyümölcs (alma) is és zöldség (sárgarépa, uborka, fehér káposzta), sajhos, kiflik, zsemlek feldolgozásához),
- M11 – Tépő nagyon reszelő (főleg gyümölcs alma is és zöldség sárgarépa, uborka, fehér káposzta)

Megvásárolhatóak mint opcionális tartozék – kockákra való kerek vágó tartozék  
**ETA 002895040.**

### III. ELŐKÉSZÍTÉS ÉS HASZNÁLAT

Távolítson el minden csomagolóanyagot, minden tartozékot. A tartozékokról minden csomagolófóliát, tapadócímkét vagy papírt távolítson el. Első használat előtt mossa el a részeket, amelyek élelmiszerral érintkezésbe kerülnek, meleg mosogatószeres vízben, jól öblítse le tiszta vízzel, törölje szárazra vagy hagyja megszáradni.

#### Javaslat

- A szeletelő lapokat óvatosan kezelje – rendkívül élesek! Soha ne az ujjával nyomja le az ételt az adagolócsőben. Csak az erre szolgáló nyomófejet használja.
- A szeletelő / aprító lapok használatakor a legjobb eredmény elérése céljából a seprű karja a lappal szemben legyen, az alábbi ábra szerint (kép. 1a).
- A tartozék soha ne daraboljon fel túl kemény nyersanyagokat mint pl. szemes kávé, szerecsendiót, jégdarabokat stb.! A tartozék feleslegesen gyorsan eltompulhat.
- A vágólapok használatakor a feldolgozás után mindig marad kevés darabos étel a vágólapon vagy az edényben ami nem jelenti a készülék károsodását és nem jelent okot a reklamációra.
- Javasolt a munkát időnként megszakítani, a készüléket kikapcsolni és eltávolítani az esetleges felragadt élelmiszereket.

### LEMEZES RESZELŐ TARTOZÉK (M)

**Összeállítás** (kép. 1, 3, 4)

A meghajtó tengelyt **M1** helyezze be az edénybe **M0** lévő lyukba. A kiválasztott reszelőt (fogja meg a felső műanyag részét) tegye a középső lyukon keresztül a tengelyre **M1** (pengéjével felfele) és hagyja ütközésig lecsúszni. A fedelet **M2** úgy helyezze a **M0** jelű edényre, hogy az annak peremén levő besajtolás pontosan az edény szélén lévő kiemelkedésbe kerüljön. A fedelet forgassa jobbra ütközésig. Erre a műveletre fordítson fokozott figyelmet. **FIGYELEM: a fedél elhelyezése akkor megfelelő, ha a nyíl a fogantyún lévő vonalra mutat, csak ebben az esetben van a fedél jó helyzetben.** A fedelet **M4** tegye rá ütközésig az edény **M0** kimenetére. Tolja be az sebességváltó ház **N** a robot kimenetébe kb. 45 °-os szög alatt és az óramutató járásával ellentétes irányban történő elforgatással rögzítse azt vízszintes helyzetben (egy kattantást fog hallani).

Tolja be az összeállított Lemezes reszelő tartozék **M** a sebességváltó ház és elforgatással rögzítse azt vízszintes helyzetben (egy kattantást fog hallani). A szeletelő most használatra kész. Az egész szeletelő szétszereléséhez nyomja meg a kioldó gombot, fordítsa el a szeletelő az óramutató járásával megegyező irányba és vegye azt ki a multifunkciós fej kimenetéről.

### Jótanácsok

- A feldolgozásra szánt hozzávalókat mindig csak a reszelő elhelyezése után tegye be.
- A feldolgozandó élelmiszereket mindig a tartozékok feltétele után helyezze be.
- Nagy élelmiszermennyiség feldolgozásakor ellenőrizze, hogy az nem rakódik-e le a tárcsa alatt. Ürítse gyakrabban az edényt.
- A nagy darabokat előre szeletelje fel úgy, hogy beférjenek a töltőnyílásba.
- Az élelmiszerek adagolását fokozatosan és egyenletesen végezze.
- Az élelmiszerek töltőnyílásba történő betolását mindig nyomórúddal végezze, amit lassan és nagyobb nyomás nélkül lefelé toljon be (kép. 4).
- Abban az esetben ha az élelmiszerek durván aprózottak (pl. zsemlemorzsa), a finomabb daráláshoz használja a sarló alakú kést.
- Puha ételek (pl. uborka) aprításához közepes sebesség ajánlott, keményebb ételekhez (pl. répa vagy kemény sajt) közepes vagy nagy / max. sebességet használjon.
- Puha nyersanyag reszeléskor, vagy granulálásakor kis sebességet válasszon, hogy a nyersanyagok ne változzanak kásával.
- Ha sajtokat, vagy csokit dolgoz fel, használjon rövid működési szakaszokat. A reszelés miatt az élelmiszerek felmelegednek és elkezdhetnek olvadni.
- A káposztát először kisebb darabokra vágja fel és távolítsa el a középső szarát.
- Ne vágja az ételt túl apróra! A nagy adagolócsövet teljes szélességében töltsen meg. Így nem csúszkál oldalra az étel a feldolgozás közben. Vagy használja a kis adagolócsövet.
- Amikor az aprító lapot használja, a vékony alkotóelemeket vízszintesen helyezze el.
- Amikor szeletel, vagy aprít, a függőlegesen elhelyezett étel hamarabb kijön, mint a vízszintesen elhelyezett.
- A feldolgozási művelet befejezésekor emelje fel és engedje le néhányszor a nyomófejet, ez segíthet csökkenteni a szeletelőlapon maradó étel mennyiségét.
- Abban az esetben, ha a reszelő tartozék eltömődik, szükséges lesz a meghajtó egységet kikapcsolni, szétszerelni a tartozék testét és kitisztítani!
- Az előkészítés (feldolgozás) időtartama a mennyiségtől a felhasznált anyagok fajtájától és minőségétől függ, általában tízmásodperces nagyságrendben mozognak.

### Az élelmiszerek előkészítése (kép. 2).

Az aprító tartozék darabolásra, szeletelésre, aprításra, reszelésre alkalmas. A szeletelő / aprító lapok sajt, burgonya, répa, káposzta, uborka, cukkini, cékla vagy hagyma szeletelésére, illetve sajt, répa burgonya és hasonló állagú élelmiszerek.

### A gép használata

Vágja fel a zöldségeket olyan darabokra, amelyeket be lehet helyezni a töltő lyukba **M3**. A fedél **M4** alá helyezzen egy megfelelő edényt, amely a feldolgozott élelmiszereket felfogja. A tápkábel dugóját dugja be a hálózati aljzatba. A készüléket indítsa el a sebességszabályzó eltekerésével a kiválasztott élelmiszerek préseléséhez megfelelő fokozatok egyikén (Isd. táblázat).

A darabokat tegye be a töltő lyukba **M3** és a töltő eszközzel **M5** enyhén nyomja be, így a meghajtó egységet nem terheli túl. A feldolgozott élelmiszer kiesik a kimeneti lyukon és beesik az edénybe. A feldolgozás befejezése után kapcsolja ki a szeletelő a sebességszabályzó **0 / OFF** helyzetbe állításával.

## IV. TÁBLÁZAT A KÉSZÜLÉK ÉS TARTOZÉKOK HASZNÁLATÁHOZ

A következő feldolgozási tippeket vegye példának és inspirációnak. A céljuk nem a teljes útmutatás, hanem a különböző feldolgozási lehetőségek bemutatása.

A feldolgozandó élelmiszerek mennyiségét úgy válassza ki, hogy ne lépje túl az edény maximum térfogatát, amit jelzés jelöl. Nagyobb mennyiségű élelmiszer esetén több adagra kell osztani és folyamatosan ellenőrizni az edény tartalmát. Ajánlott időnként félbeszakítani a munkát, kikapcsolni a készüléket és eltávolítani az esetleges élelmiszereket, amik a tartozékokra vagy az edény, falára és fedőre ragadtak vagy eltömődtek.

Tartozékok	Élelmiszer	Max. mennyiség	Idő (perc.)	Sebesség	Előkészítés
M6	Uborka	3 db	1	1 - 4	-
M7	Alma	1 000 g	1	1 - 4	1/2
M8	Ajthoz	200 g	0:30	4 - MAX	-
M9	Sárgarépa	1000 g	1	4 - MAX	-
M10	Burgonya	1 000 g	1	MAX	1/2
M11	Káposzta	1 000 g	1	3 - MAX	1/4

## V. KARBANTARTÁS (kép. 5)

**A készülékkel manipulálás előtt előbb húzza ki a tápkábelt a hálózati aljzatból!**

**Ne használjon durva és agresszív tisztítószereseket!** Soha ne merítse a sebességváltó szerelvényt vízbe, vagy ne hagyja átnedvesedni! A Szeletelő **M** beleértve minden tartozékot, használat után azonnal mossa el forró vízben mosogatószer hozzáadásával.

A műanyag részek mosogatógépben moshatók. Figyeljen arra, hogy minden felület tiszta és működőképese legyen. **A szeletelő lapokat óvatosan kezelje – rendkívül élesek!**

Néhány élelmiszer a tartozékokat megfestheti. Ennek azonban a készülék működésére nincs hatása és nem ok a készülék reklamációjára! Ez a elszíneződés általában bizonyos idő után magától eltűnik. A műanyag öntvényeket soha se szárítsa hőforrás fölött (pl. fűtőtest, gáz-/villanytűzhely). A készüléket rendesen megtisztítva száraz, pormentes helyen gyerekektől és nem önálló személyektől távol tartsa.

## VI. KÖRNYEZETVÉDELEM



Amennyiben ezt a méretek lehetővé teszik, a készülék valamennyi elemén fel vannak tüntetve a csomagolóanyagok, komponensek és tartozékok gyártásához felhasznált anyagok jelzései, valamint ezek újrafeldolgozása. A készüléken vagy a mellékelt dokumentációban feltüntetett szimbólumok azt jelentik, hogy használt elektromos vagy elektronikus termékek megsemmisítése a háztartási hulladékkal együtt tilos.

A megfelelő megsemmisítés céljából a terméket az e célt szolgáló gyűjtőhelyre kell elvinni, ahol ezeket térítésmentesen átveszik. A termék megfelelő megsemmisítésével segít megőrizni az értékes természeti forrásokat és segít a potenciális negatív környezeti és egészségi hatások megelőzésében, amely a hulladékok helytelen megsemmisítésének a következménye lehetne. További részletes információt a helyi önkormányzattól vagy a legközelebbi gyűjtőhelytől kérhet. Az ilyen hulladék helytelen megsemmisítése miatt a nemzeti szabályozásnak megfelelően bírság róható ki.

**A gyártó utasításainak a be nem tartása esetén megszűnik a garanciális javítási kötelezettség!**

## VII. MŰSZAKI ADATOK

Tömeg cca (kg)

1,7

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

HOUSEHOLD USE ONLY – Kizárólag háztartási használatra alkalmas.

DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS – Ne merítse vízbe vagy más folyadékba.



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

Fulladásveszély. Tartsa a PE zacskót gyermekektől elzárt helyen. A zacskó nem játékszer. Ne használja ezt a zacskót bölcsőkben, kiságyakban, babakocsikban, vagy gyerek járókákban.



**FIGYELEM:** tartsa be tartozékot. az behelyezési irányát!  
A szeletelő lapokat óvatosan kezelje – rendkívül élesek!

**Dodatkowe wyposażenie dla robotów kuchennych ETA 0023 Gratussino, ETA 0028 Gratus, ETA 0030 Meno, ETA 0033 Mezo ETA 0128 Gustus imaszynce do mielenia mięsa ETA 2075 AMBO**

**Tarki do rozdrabniania**

# eta 002895030

## 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.
- Nigdy nie używaj urządzenia jeśli nie działa prawidłowo, o ile spadło na ziemię i uszkodziło się lub wpadło do wody. W takich wypadkach urządzenie należy oddać do specjalistycznego serwisu w celu sprawdzenia jego bezpieczeństwa i funkcjonalności.
- To urządzenie nie może być używane przez dzieci. Urządzenia mogą być używane przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej lub umysłowej lub z niedostatecznym doświadczeniem i wiedzą, jeżeli są one pod nadzorem lub zostały poinstruowane na temat używania urządzenia w sposób bezpieczny i rozumieją potencjalnemu zagrożeniu. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.
- Zawsze należy odłączyć urządzenie od zasilania, jeśli jest pozostawione bez opieki, przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- Nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas pracy i kontroluj przez cały czas przygotowywania soków!
- Podczas pracy urządzenia należy zapobiegać, aby zwierzęta i owady nie miały dostępu do urządzenia.
- Po pracy i przed każdą konserwacją, należy urządzenie wyłączyć i odłączyć od sieci, wyciągając wtyczkę z gniazdka.
- Produkt przeznaczony jest do stosowania w gospodarstwach domowych i podobnych miejscach (sklepy, biura i podobne miejsca pracy, hotele, motele i inne środowiska mieszkalne, w firmach świadczących usługi noclegowe ze śniadaniem)! Nie jest przeznaczony do użytku komercyjnego!
- Nie pozostawiaj pracującego urządzenia bez nadzoru i kontroluj je przez cały czas przygotowywania potraw.
- Przed wymianą wyposażenia lub dostępnych części, które ruszają się podczas pracy, przed montażem i demontażem, przed czyszczeniem lub konserwacją należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od sieci elektrycznej poprzez wyciągnięcie wtyczki przewodu zasilającego z gniazdka elektrycznego!

- Przed przygotowaniem należy usunąć z żywności opakowania (np. **papier, torby PE**, itp.).
- Nie włączaj urządzenia bez włożonych składników!
- Z urządzenia należy korzystać wyłącznie wraz z wyposażeniem przeznaczonym do tego typu. Korzystanie z innego wyposażenia może stanowić niebezpieczeństwo dla obsługi.
- Nie wsuwaj wyposażenia do żadnych otworów w ciełe.
- Nie przekraczaj maksymalnego czasu ciągłej pracy urządzenia, por. tabela!
- Nigdy nie wsuwaj palców do otworu wstępowego i nie używaj widelca, noża, łopatk, łyżki itp. Do tego celu używaj wyłącznie dostarczonego popychacza.
- Nie należy przetwarzać mrożonek.
- Gdy miąższ zaczyna gromadzić się nadmiernie np. na sicie lub na pokrywie, należy wyłączyć urządzenie i odpowiednią część wyczyścić.
- Aby zapewnić bezpieczeństwo, nie należy wymieniać nasadek roboczych w trakcie pracy jednostki napędowej.
- Dotykając tarek należy zachować szczególną ostrożność – są bardzo ostre.
- Przed zdjęciem pokrywy **M2** części wirujące pozostawić do całkowitego zatrzymania.
- Urządzenia dodatkowego nie wolno zdejmować podczas pracy napędu.
- Przed każdym podłączeniem urządzenia do sieci elektrycznej, upewnij się, że regulator jest w położeniu **0** (wyłączony).
- Przy powstaniu zbytnej wibracji podczas używania urządzenia bądź zmniejsz szybkość albo zatrzymaj maszynkę i usuń z niej część zawartości.
- Zanim zdejmiesz urządzenie dodatkowe z napędu poczekaj aż części rotujące zatrzymają się zupełnie.
- Jeśli opracowywane potrawy zaczną się przyklejać do akcesoriów (np. **tarczę**), wyłącz urządzenie i ostrożnie wyczyść akcesoria (np. **za pomocą łopatki**).
- Z urządzenia należy korzystać wraz z oryginalnym wyposażeniem producenta.
- Nigdy nie używaj urządzenia do innych celów niż te, do których jest przeznaczony oraz w sposób opisany w niniejszej instrukcji. Nigdy nie używaj urządzenia do żadnych innych celów.
- **UWAGA:** Istnieje ryzyko poważnego urazu w przypadku nieprawidłowego użycia urządzenia (niezgodnie z instrukcją).
- Wszystkie teksty w innych językach, a także obrazki na opakowaniu lub produkcie są przetłumaczone i wyjaśnione na końcu odpowiedniej mutacji językowej.
- Producent nie odpowiada za szkody i obrażenia spowodowane na skutek niewłaściwego używania urządzenia i wyposażenia (np. **zepsucie potraw, obrażenia, rany cięte**) i nie jest odpowiedzialny za urządzenie z tytułu gwarancji w przypadku nieprzestrzegania wyżej wymienionych wskazówek dotyczących bezpieczeństwa.

### Uwaga

Dodatkowe informacje na temat bezpieczeństwa znajdują się w instrukcji obsługi robota kuchennego lub maszynie do mielenia mięsa, do którego przeznaczona jest nasadka. Zastosowanie dodatkowe wyposażenie tylko z przekładnia **ETA 002899999** (nie dołączone).

## II. OPIS URZĄDZENIA I WYPOSAŻENIA

### M – Przystawka do szatkowania (rys. 1)

- M0 – Korpus końcówki
- M1 – Wał napędowy + ramię nagarniające
- M2 – Pokrywa
- M3 – Otwór napędzający

- M4 – Otwór wylotowy
- M5 – Popychacz
- M6 – Tarcza do krojenia na cienko / plasterki (wszelkie rodzaje owoców i warzyw)
- M7 – Tarcza do krojenia na grubo / plasterki (wszelkie rodzaje owoców i warzyw)
- M8 – Tarcza do do rozdrabniania drobnego (wszelkie rodzaje owoców i warzyw, itp. sera, czekolady, orzechów i twardych)
- M9 – Tarcza do rozdrabniania grubszego (szczególnie surowe ziemniaki, ale także owoce (jabłka) i warzywa (marchew, ogórki, kapusta biała), ser, bułki, rogaliki
- M10 – Tarcza o szatkowania (szczególnie surowe ziemniaki na kopytka, ściera parmezan ale także owoce (jabłka) i warzywa (marchew, ogórki, kapusta biała), bułki, rogalii
- M11 – Tarka do krojenia bardzo grubego (szczególnie surowe ziemniaki, ale także owoce (jabłka) i warzywa (marchew, ogórki, kapusta biała).

Akcesoria przystawka do krojenia - kostki **ETA 002895040** nie są częścią tego zestawu. Istnieje możliwość ich dokupienia.

### III. PRZYGOTOWANIE I UŻYCIE

Usuń wszelki materiał opakowaniowy i wyjmij wyciskarka cytrusów wraz z wyposażeniem. Usuń z wyciskarka cytrusów i wyposażenia wszelkie folie, naklejki czy papier. Przed pierwszym użyciem umyj części, które będą w kontakcie z jedzeniem, gorącą wodą z dodatkiem środka myjącego, dokładnie opłucz czystą wodą i wytrzyj do sucha, ewentualnie pozostaw do wysuszenia.

#### Uwaga

- Dotykając tarek należy zachować szczególną ostrożność – są bardzo ostre.
- Używając tarek do krojenia oraz krojenia w słupki najlepszy rezultat osiąga się zakładając ramię nagarniające tak, by stanowiło przedłużenie linii ostrza tnącego (zob. rys. 1a).
- Żywności nie wolno popychać w dół gardzieli zasypowej palcami. Do tego celu używać wyłącznie załączonych w zestawie popychaczy.
- Nie używaj tarek to siekania kostek lodu lub innych twardych produktów żywnościowych, jak substancje aromatyczne, ponieważ one mogą uszkodzić urządzenie.
- Po użyciu tarczy tnącej zawsze pozostanie odrobina resztek na tarczy lub w żywności, który nie stanowi problemu i nie jest powodem do reklamacji urządzenia.

### PRZYSTAWKA DO SZATKOWANIA (M)

**Montaż** (rys. 1, 3, 4)

Wał napędowy **M1** należy włożyć do otwarcie pojemnika **M0**. Wybraną tarczę (przytrzymać za część z tworzywa sztucznego) należy założyć na wałek napędu **M1** (ostrzem w górę) tak, aby ześlizgnął się w dół. Pokrywę **M2** należy włożyć na naczynie **M0** tak, aby wgłębienie na krawędzi pokrywy weszło dokładnie do występu znajdującego się na krawędzi naczynia. Pokrywę należy obrócić w prawo. Wykonaniu tej czynności należy poświęcić szczególną uwagę. **UWAGA: pokrywa jest prawidłowo zamontowany przy poprawnym ustawienie ryski powinny się zgadzać.** Pokrywa jest momentalnie w poprawnej pozycji. Zdejmowaną pokrywą **M4** należy nasunąć na górną część pojemnika **M0** aż do oporu.

Wsuń układ napędowy **N** do wyjścia pod kątem ok. 45 ° i poprzez przekręcenie w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara zablokuj ją w pozycji poziomej (usłyszysz dźwięk zatrzaśnięcia).

Następnie uchwycić skompletowane naczynie **M**, osadzić centralnym otworem na osi napędowej **N** i obrócić w prawo do oporu. Wykonaniu tej czynności należy poświęcić szczególną uwagę. Teraz jest krajalnica gotowa do użytku.

Aby zdemontować krajalnicę, wciśnij przycisk zwalniający, przekręć krajalnicę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i wysuń ją z wyjścia głowicy wielofunkcyjnej.

### Zalecenia

- Produkty przeznaczone do opracowania mogą być włożone tylko po osadzeniu krążka krojącego
- Duże sztuki należy pokroić tak, aby zmieściły się do otworu.
- Żywność należy wkładać stopniowo i równomiernie.
- Ruch produktów w otworze należy wykonywać przy pomocy popychacza, którym należy poruszać pomału i bez wielkiego nacisku (rys. 4).
- Nie należy nadmiernie rozdrabniać składników. Napełnić otwór wylotowy równomiernie prawie do pełna. Zapobiegnie to wydostawaniu się składników bokiem podczas krajania.
- Jeżeli produkty będą rozdrobnione na grubo (np.: bułka tarta), do drobniejszego rozdrobnienia należy zastosować nóż sierpowy.
- Polecamy małą / średnią prędkość, dla przerabiania takich miękkich produktów żywnościowych, jak ogórki, oraz średnią / wysoką / max. szybkość dla przeróbki twardszych produktów, jak marchew i sery twarde.
- Do starcia lub granulowania miękkich produktów należy zastosować małą prędkość, aby surowce nie zmieniły się w kaszę.
- Jeżeli przetwarzasz twarde ser lub czekoladę, pracuj krótko. Surowce ogrzewają się przez nadmierne rozdrabnianie, zmiękną i mogą utworzyć grudki.
- Z kapusty przeznaczonej do siekania należy najpierw usunąć głąb i a kapustę pokroić na mniejsze kawałki.
- Nie kroić składników na zbyt małe kawałki. Dużą gardziel zasypową w całości wypełnić składnikami. Zapobiega to przesuwaniu się składników na boki podczas rozdrabniania.
- Używając tarek do krojenia w słupki, cienkie składniki należy umieścić poziomo.
- Składniki umieszczone pionowo są po pokrojeniu lub rozdrobnieniu krótsze niż składniki umieszczone poziomo.
- Aby zmniejszyć ilość pozostałych na tarce po zakończeniu rozdrabniania resztek, należy kilkakrotnie wsunąć i wysunąć popychacz z gardzieli zasypowej.
- W przypadku zablokowania tarki konieczne jest, aby wyłączyć jednostkę napędową, kołcówkę zdemontować i wyczyścić.
- Czas przygotowania jest zależny od ilości, rodzaju i jakości zastosowanych składników, zazwyczaj wynosi dziesiątki sekund.

### Przygotowanie owoców i warzyw (rys. 2).

Używać tego urządzenia, maszyny do przeróbki jedzenia, do siekania, krajania, rozdrabniania i tarcia. Używać płyt do krajania/rozdrabniania w celu krojenia/rozdrobnienia owoców, warzyw, marchew, kapustę, ogórki, cukinię, buraki i cebulę. Ponadto można szatkować marchew i sera, zaś płyty tarkowej do nacierania sera Parmezan i ziemniaków dla niemieckich pierogów ziemniaczanych i produkty żywnościowe o podobnej konsystencji.

### Sposób użycia

Włożyć składniki do gardzieli zasypowej **M3**. Pod zdejmowaną pokrywą **M4** krajalnicę umieścić pojemnik, do którego będzie wpadać żywność przetworzona.



Wsuń wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka elektrycznego. Uruchom urządzenie poprzez przekręcenie regulatora prędkości na jeden ze stopni prędkości odpowiednich do krojenia (por. tabela). Wkładaj poszczególne części do otworu wysypowego **M3** i lekko przyciskaj je popychaczem **M5**. Na dociskacz zbyt mocno nie naciskaj mogłoby to mieć wpływ na końcową jakość, a nawet spowodować zatrzymanie urządzenia. Przy tej metodzie cechowanie nie dochodzi do nadmiernego obciążania jednostki napędowej. Pokrojone produkty są odprowadzane na zewnątrz otworem **M4** zdejmowana pokrywa do pojemnika. Po zakończeniu pracy wyłącz urządzenie poprzez przekręcenie regulatora na pozycję **0 / OFF**.

## IV. ZASADY UŻYCIA URZĄDZENIA I WYPOSAŻENIA

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

Wyposażenie	Potrawa	Max. ilość	Czas (min.)	Prędkość	Przygotowanie
M6	Ogórki	3 dzt.	1	1 - 4	-
M7	Jabłka	1 000 g	1	1 - 4	1/2
M8	Ser	200 g	0:30	4 - MAX	-
M9	Marchew	1000 g	1	4 - MAX	-
M10	Ziemniaki	1 000 g	1	MAX	1/2
M11	Kapusta	1 000 g	1	3 - MAX	1/4

## V. KONSERWACJA (rys. 5)

**Przed przenoszeniem urządzenia wyciągnij wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka elektrycznego! Nie używaj ściernych i agresywnych środków czyszczących!** Krajalnica łącznie z wyposażeniem, należy natychmiast po użyciu umyć w gorącej wodzie ze środkiem do mycia. Plastikowe części i tarcza można umyć w zmywarce do naczyń.

**Dotykając tarek należy zachować szczególną ostrożność – są bardzo ostre.**

Upewnij się, że powierzchnie przylegające są czyste i funkcjonalne.

Niektóre potrawy mogą w pewnym stopniu zabarwić wyposażenie. Ta zmiana nie ma żadnego wpływu na właściwości powierzchni i nie stanowi podstaw do reklamacji urządzenia! Takie zabarwienie po pewnym czasie znika samo. Plastikowych części nigdy nie susz nad źródłem ciepła (np. nad piecykiem czy kuchenką elektryczną lub gazową). Urządzenie należy przechowywać starannie wyczyszczone w suchym, niezakurzonej miejscu z dala od dzieci i osób upośledzonych.

## 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 następných szczegółowych informacji dotyczących utylizacji należy zwrócić się do najbliższego urzędu lub punktu zbiorczego (zobacz [www.elektroeko.pl](http://www.elektroeko.pl)). Niewłaściwy sposób utylizacji urządzenia może podlegać karze – zgodnie z przepisami krajowymi i międzynarodowymi.

**Nie dotrzymanie wskazówek producenta powoduje utratę prawa do napraw gwarancyjnych!**

## VII. DANE TECHNICZNE

Masa (kg) ok 1,7

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

HOUSEHOLD USE ONLY – Tylko do zastosowania w gospodarstwie domowym.  
DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS – Nie zanurzać do wody lub innych cieczy.



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

Niebezpieczeństwo uduszenia. Tego worka nie należy używać w kołyskach, łóżeczkach, wózkach lub kojcach dziecięcych. Torebkę z PE położyć w miejscu będącym poza zasięgiem dzieci. Torebka nie służy do zabawy!



**ZAUWAŻYĆ:** przestrzegać kierunku zakładania części!  
Dotykając tarek należy zachować szczególną ostrożność – są bardzo ostre!

**Aufsatz für Küchenmaschine ETA 0023 Gratussino, ETA 0028 Gratus, ETA 0030 Meno, ETA 0033 Mezo, ETA 0128 Gustus und für Fleischwolf ETA 2075 Ambo.**

**Scheibenaufsatz zum Reiben**

# eta 002895030

## BEDIENUNGSANLEITUNG

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

## I. SICHERHEITSHINWEIS

- Beachten Sie die Informationen in der Bedienungsanleitung als Teil des Geräts und geben Sie sie an jeden nachfolgenden Benutzer des Geräts weiter.
- Dieses Getriebe darf nicht von Kindern benutzt werden. Halten Sie das Gerät und dessen Kabel von Kindern fern. Geräte sind geeignet für den Gebrauch durch Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung und Wissen, sofern sie beaufsichtigt werden oder über den sicheren Gebrauch des Geräts angeleitet wurden und die damit einhergehenden Gefahren verstehen.
- Kinder sollten mit dem Getriebe nicht spielen.
- Vor dem Austausch der Zubehörteile oder zugänglicher Teile, die sich beim Betrieb bewegen, vor der Montage und Demontage, Reinigung und/oder Wartung sollten Sie das Gerät ausschalten und durch ziehen des Steckers und des Netzkabels aus der elektrischen Dose vom elektrischen Netz trennen!
- Wenn das Gerät ohne Aufsicht ist, dieses immer ausschalten.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt. Während der ganzen Zeit der Speisezubereitung muss das Gerät überwacht werden!
- Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit der Reibe, insbesondere beim Einsetzen und Entfernen aus dem Maschinenkörper und beim Reinigen, die Reiben sind scharf.
- Vermeiden Sie Kontakt mit Haustieren, Pflanzen und Insekten, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- **Nach Ende der Arbeit und vor jeder Wartung ist das Gerät immer auszuschalten und vom el. Netz durch Ausziehen des Steckers aus der el. Steckdose zu trennen.**
- Verwenden Sie niemals Zubehör, wenn es nicht richtig funktioniert, wenn es zu Boden gefallen und beschädigt ist. Bringen Sie in solchen Fällen das Gerät zum Kundendienst zwecks Prüfung der Sicherheit und der richtigen Funktion.

- Das Zubehör ist nur für die Verwendung in Haushalten und für ähnliche Zwecke bestimmt (in Geschäften, Büros und ähnlichen Arbeitsplätzen, in Hotels, Motels und anderen Unterbringungseinrichtungen, die Frühstück anbieten)! Es ist nicht für die gewerbliche Nutzung bestimmt!
- Fügen Sie das Zubehör genau nach den Anweisungen in der Bedienungsanleitung zusammen, alle anderen Kombinationen von Zusammenfügung des Scheibenaufsatzes sind hinsichtlich der korrekten Funktion nicht zulässig!
- Montieren Sie den Aufsatz niemals an der Antriebseinheit!
- Befestigen und entfernen Sie die zusammengebaute Zubehörmachine nur, wenn die Antriebseinheit ausgeschaltet und der Netzstecker vom Netz getrennt ist.
- Führen Sie die Maschine oder das Zubehör nicht in Körperöffnungen ein.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt. Während der ganzen Zeit der Speisezubereitung muss das Gerät überwacht werden!
- Überschreiten Sie nicht die maximale Betriebszeit der Maschine / der Antriebseinheit!
- Entfernen Sie niemals den Deckel M2 bei laufender Antriebseinheit!
- Bevor Sie das Zubehör entnehmen, lassen Sie die rotierende Teile vollständig anhalten.
- Entfernen Sie das Zubehör niemals bei laufender Antriebseinheit.
- Verwenden Sie die Maschine nur mit der für diesen Typ ausgelegten Antriebseinheit / dem Roboter. Die Verwendung einer anderen Antriebseinheit / eines anderen Roboters kann für den Bediener gefährlich sein.
- Lassen Sie den Aufsatz nicht laufen, während der Trichter leer ist.
- **Führen Sie niemals Ihre Finger in das Füllloch ein oder verwenden Sie keine Gabel, Messer, Spatel, Löffel usw.** Verwenden Sie zu diesem Zweck nur den mitgelieferten Stampfer.
- Wenn sich die verarbeiteten Lebensmittel in dem Zubehör festsetzen, schalten Sie die Antriebseinheit aus, entfernen Sie das Zubehör und reinigen Sie es.
- Verarbeiten Sie keine gefrorenen oder zu harten Früchte.
- Es ist verboten, die Oberfläche des Gerätes anzupassen (z.B. mit Hilfe von selbstklebender Tapete, Folie usw.)!
- Entfernen Sie vor der Zubereitung alle Verpackungen vom Lebensmittel und Gerät (z. B. Papier, PE-Beutel usw.)
- Verwenden Sie den Aufsatz niemals für einen anderen Zweck als den, für den es in dieser Bedienungsanleitung vorgesehen und beschrieben ist!
- **ACHTUNG: Verletzungsgefahr bei falscher Verwendung des Geräts, was nicht den Anweisungen entspricht.**
- Alle fremdsprachigen Texte und Bilder auf der Verpackung oder dem Produkt werden am Ende dieser Sprachversion übersetzt und erklärt.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden durch falsche Nutzung der Zubehörmachine und seines Zubehörs (z. B. Lebensmittelverderb, Verletzungen, Schneiden). Bei Nichteinhaltung der oben angeführten Anweisungen erlischt auch die Garantie für das Gerät

#### Hinweis

- Lesen und befolgen Sie die Sicherheitshinweise in der Bedienungsanleitung der Küchenmaschine oder des Fleischwolfs sorgfältig.
- Die Verwendung des Zubehörs ist nur mit dem Getriebe ETA 002899999 (nicht im Lieferumfang enthalten) möglich

## II. BESCHREIBUNG DES GERÄTS

### M – Scheibenaufsatz zum Reiben (Abb. 1)

- M0 – Ansatz körper
- M1 – Antriebswelle + Abstreifer
- M2 – Deckel
- M3 – Füllloch
- M4 – Deckel / Stampfer
- M5 – Stopfer
- M6 – Reibe zum feinen Schneiden (alle Arten von Obst und Gemüse, Zwiebeln, Kohl, Gurken, Karotten, Äpfeln, Kartoffeln usw.)
- M7 – Reibe zum groben Schneiden (alle Arten von Obst und Gemüse, Zwiebeln, Kohl, Gurken, Karotten, Äpfeln, Kartoffeln und Rüben usw.)
- M8 – Reibe zum feinen Reiben (alle Arten von Obst und Gemüse, Parmesan, Schokolade, Käse und Nüssen, wie Haselnüssen usw.)
- M9 – Reibe für grobes Reiben von Obst und Gemüse aller Art, Brötchen, Brötchen.
- M10 – Reibe zum Grobreiben (Zerreißen), insbesondere rohe Kartoffeln, aber auch Obst (Äpfel) und Gemüse (Karotten, Gurken, Weißkohl), Parmesan, Brötchen, Brötchen.
- M11 – Reibe für sehr grobes Reiben, alle Arten von Obst und Gemüse.

### N – Getriebe

Das Zubehör für Würfelschneidgeräte **ETA002895040** kann als Zubehör gekauft werden, z. B. unter [www.eta-housgeraete.de](http://www.eta-housgeraete.de) oder an Email: [info@eta-hausgeraete.de](mailto:info@eta-hausgeraete.de).

## III. VORBEREITUNG / GEBRAUCH

Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und entnehmen Sie das Zubehör. Vom Scheibenaufsatz eventuell die Haftfolie, Selbstkleber oder Papier entfernen. Waschen Sie vor dem ersten Gebrauch die Teile, die in Berührung mit Lebensmitteln kommen, mit heißem Wasser und Spülmittel ab und spülen Sie sie anschließend gründlich mit klarem Wasser ab und wischen sie trocken.

### HINWEIS

- Schieben Sie niemals geschnittenes Gemüse oder Obst mit den Fingern in das Gerät!
- Seien Sie besonders vorsichtig beim Umgang mit Reiben. Sie haben sehr scharfe Klingen.
- Das beste Ergebnis erzielen Sie bei der Verwendung von Schneidereiben, wenn der Träger mit dem Abstreifer gegenüber der Klinge platziert ist (Abb. 3).
- Verwenden Sie niemals Reiben, um harte Zutaten Eiswürfel, Kaffee / Müsli / Maisbohnen, Gewürze usw. zu verarbeiten.
- Nach dem Gebrauch befindet sich immer eine bestimmte Menge Abfall auf der Reibe oder im Lebensmittel. Dies ist völlig normal und kein Grund, sich über die Maschine zu beschweren!

## SCHEIBENAUFSATZ ZUM REIBEN (M)

### Montage (Abb. 2, 3, 4, 5)

Setzen Sie die Antriebswelle **M1** in dem Loch der Hobelbehälter **M0** ein. Legen Sie eine geeignete Reibe (halten Sie das Kunststoffteil fest) durch das mittlere Loch auf der Welle **M1** (Klinge nach oben), je nach der erforderlichen Rauheit des Schneidens oder Gitters. Setzen Sie den Deckel **M2** so auf den Behälter M, dass die Aussparung an seiner Kante genau in den hervorstehenden Teil am Rand des Behälters passt. Drehen Sie den Deckel bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn. Seien Sie aufmerksam bei diesem Vorgang.

**VORSICHT: Der Deckel ist korrekt angebracht, wenn der Pfeil auf dem Deckel direkt auf das Symbol am Behältergriff zeigt.** Der Deckel ist jetzt in der richtigen Position verriegelt.

Schieben Sie den Deckel **M4** bis zum Anschlag auf den Auslass des Behälters – **M0**.

Fassen Sie den zusammengebauten Behälter, führen Sie ihn durch das mittlere Loch am Getriebe **N** und drehen Sie ihn bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn. Seien Sie aufmerksam bei diesem Vorgang. Gehen Sie zur Demontage und Entfernen vom Antriebskopf in umgekehrter Reihenfolge vor.



### EMPFEHLUNGEN

- Lebensmittel, die verarbeitet werden sollen, fügen Sie immer erst nach dem Auftragen der Reibe hinzu.
- Schneiden Sie große Stücke so, dass sie in das Füllloch passen.
- Laden Sie die Lebensmittel allmählich und gleichmäßig ein.
- Führen Sie das Einschieben von Lebensmitteln in die Füllöffnung immer mit dem Stopfer durch, den Sie langsam und ohne großen Druck nach unten schieben (Abb. 9).
- Stellen Sie bei der Verarbeitung großer Mengen von Lebensmitteln sicher, dass sich diese nicht unter der Scheibe ansammeln.
- Füllen Sie das Loch ausreichend über die gesamte Länge. Dadurch wird verhindert, dass Lebensmittel während der Verarbeitung seitwärts rutschen.
- Wenn das Essen grob gerieben werden soll (z. B. Semmelbrösel), mahlen Sie es mit einem Sichelmesser feiner.
- Für die Verarbeitung weicherer Lebensmittel wie Gurken empfehlen wir die Einstellung einer niedrigen / mittleren Geschwindigkeit. Stellen Sie die mittlere / höhere / maximale Geschwindigkeit ein, um härtere Lebensmittel wie Karotten oder Hartkäse zu verarbeiten.
- Verwenden Sie beim Reiben oder Granulieren von weichen Zutaten eine niedrige Geschwindigkeit, damit die Zutaten nicht zu einer Aufschlammung werden.
- Wenn Sie Hartkäse oder Schokolade hacken, arbeiten Sie kurz. Dies liegt daran, dass die Rohstoffe durch Zerkleinern überhitzt werden, weich werden und verklumpen können.
- Vor dem Schneiden den Kohl zuerst in Blöcke schneiden und den Besen entfernen.
- Wenn Sie eine Schnittreibe verwenden, laden Sie dünne / schmale Lebensmittel horizontal.
- Beim Schneiden oder Reiben sind verarbeitete Lebensmittelstücke kürzer, wenn sie vertikal und nicht horizontal platziert wurden.
- Heben Sie den Stampfer nach der Verarbeitung mehrmals an und senken Sie ihn wieder ab, um die Menge, die auf der Schnittreibe angesammelten Lebensmittel zu reduzieren.
- Die Zubereitungszeiten (Verarbeitung) hängen von der Menge, der Art und der Qualität der verwendeten Zutaten ab, standardmäßig reichen jedoch zehn Sekunden.

### Montage am Multifunktionskopf (Abb. 3)

Führen Sie den auf diese Weise montierten Hobel in einem Winkel von ca. 45 ° in den Auslass des Multifunktionskopfes ein und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, um ihn in einer horizontalen Position zu verriegeln (Sie hören ein Klicken).

Das Gerät ist jetzt zum Schneiden / Reiben bereit.

Um den gesamten Hobel zu entfernen, drücken Sie den Entriegelungsknopf am Roboter, drehen Sie die Mühle im Uhrzeigersinn und schieben Sie ihn aus dem Multifunktionskopfauslass

### Essenszubereitung

Mit dem Zubehör können fast alle Obst- und Gemüsesorten gehackt, gerieben und abgekratzt werden. Sie können Karotten, Kartoffeln, Kohl, Gurken, Zucchini, Rüben, Pilze, Zwiebeln und dergleichen in Scheiben schneiden, reiben, hobeln. Die Reibe verwenden Sie, um Obst, Gemüse, Käse und Lebensmittel mit ähnlicher Struktur zu verarbeiten.

Verwenden Sie die Zerreißende Reibe, um Parmesan und Kartoffeln zu verarbeiten und Kartoffelknödel oder Kartoffelpuffer zuzubereiten.

### Verwendung

Schneiden Sie die Lebensmittel in Stücke, die zum Einsetzen in das Füllloch der Hobel- **M3** geeignet sind. Stellen Sie einen geeigneten Behälter unter den Deckel – **M4**. Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose. Starten Sie das Gerät, indem Sie den Drehzahlregler auf eines der zum Schneiden / Reiben geeigneten Geschwindigkeitsstufen drehen. Setzen Sie die einzelnen Teile in das Füllloch **M3** ein und drücken Sie sie leicht mit dem **M5**-Stopfer an. Bei dieser Art der Verarbeitung wird die Antriebseinheit nicht überlastet. Das in Scheiben geschnittene Lebensmittel tritt durch den Auslass des Deckels **M4** in den vorbereiteten Behälter aus. Schalten Sie nach der Verarbeitung die Antriebseinheit aus, indem Sie den Knopf auf **0 / OFF** stellen.

## IV. VERWENDUNGSTABELLE

Betrachten Sie die nachfolgenden Tipps als Beispiele und Inspiration. Deren Zweck ist nicht die Gewährleistung einer vollständigen Anleitung, sondern das Aufzeigen von Möglichkeiten verschiedener Verarbeitungen von Lebensmitteln. Wählen Sie die Menge der zu verarbeitenden Lebensmittel so, dass es nicht zu einer Überschreitung des maximalen Inhalts der Behälter kommt. Eine größere Menge von zu verarbeitenden Lebensmitteln muss in mehrere Füllungen geteilt werden und der Inhalt des Behälters kontrolliert werden. Wir empfehlen, die Arbeit von Zeit zu Zeit zu unterbrechen, das Gerät auszuschalten und alle Lebensmittel zu entfernen, die am Zubehör haften geblieben oder es verstopft haben.

Zubehör	Lebensmittel	Max. Menge	Zeit (min)	Geschwindigkeit	Zubereitung (mm)
M6	Gurke	3 ks	1	1 - 4	-
M7	Apfel	1 000 g	1	1 - 4	1/2
M8	Käse	200 g	0:30	4 - MAX	-
M9	Karotte	1000 g	1	4 - MAX	-
M10	Kartoffeln	1 000 g	1	MAX	1/2
M11	Kohl	1 000 g	1	3 - MAX	1/4

## V. WARTUNG (obr. 5)

**Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie den Aufsatz handhaben!**

Verwenden Sie keine scharfen und aggressiven Reinigungsmittel. Waschen Sie den Hobel einschließlich sämtlichen Zubehörs sofort nach Gebrauch in heißem Wasser mit einem Reinigungsmittel (Spülmaschinenfest). **Seien Sie beim Reinigen der Reiben sehr vorsichtig!**

Beachten dass die Schneidkanten des Zubehörs nicht mit harten Gegenständen in Berührung kommen, die sie stumpf machen und damit deren Wirksamkeit beeinträchtigen. Stellen Sie sicher, dass die Sitzflächen und Dichtungselemente sauber und funktionell sind. Einige Zutaten können das Zubehör auf irgendeine Weise verfärben. Dies hat jedoch keine Auswirkungen auf die Funktion des Geräts und ist kein Grund, sich über den Hobel zu beschweren! Diese Farbe verschwindet normalerweise von selbst im Laufe der Zeit. Trocknen Sie Plastikformteile niemals über einer Wärmequelle (z. B. Herd, Elektro- / Gaskocher). Bewahren Sie den Aufsatz ordnungsgemäß gereinigt an einem trockenen, staubfreien Ort außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

## VI. ÖKOLOGIE

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. Bei einer falschen Entsorgung dieser Art von Abfall können im Einklang mit den nationalen Vorschriften, Geldstrafen verhängt werden.

**Bei Nichteinhaltung der Anweisungen des Herstellers erlischt der Garantieanspruch!**



## VII. TECHNISCHE DATEN

Gewicht (Kg) ca.

1,6

**Kleinere Abweichungen von der Standardausführung, die die Produktfunktion nicht beeinträchtigen, bleiben dem Hersteller vorbehalten.**

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.*



**HINWEIS: Folgen Sie der Laderichtung der Komponenten! Seien Sie beim Reinigen der Reiben sehr vorsichtig!**

**KARTA GWARANCYJNA****WARUNKI GWARANCJI**

- 1) Niniejsza gwarancja dotyczy produktów produkowanych pod marką **ETA**, zakupionych w sklepach na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.
- 2) Okres gwarancji wynosi 24 miesiące od daty zakupu produktu.
- 3) Naprawy gwarancyjne odbywają się na koszt Gwaranta we wskazanym przez Gwaranta Autoryzowanym Zakładzie Serwisowym.
- 4) Gwarancją objęte są wady produktu spowodowane wadliwymi częściami i/lub defektami produkcyjnymi.
- 5) Gwarancja obowiązuje pod warunkiem dostarczenia do Autoryzowanego Zakładu Serwisowego urządzenia w kompletnym opakowaniu albo w opakowaniu gwarantującym bezpieczny transport wraz z kompletem akcesoriów oraz z poprawnie i czytelnie wypełnioną kartą gwarancyjną i dowodem zakupu (paragon, faktura VAT, etc.).
- 6) Autoryzowany Zakład Serwisowy może odmówić naprawy gwarancyjnej jeśli Karta Gwarancyjna nosić będzie widoczne ślady przeróbek, jeżeli numery produktów okażą się inne niż wpisane w karcie gwarancyjnej a także jeśli numer dokumentu zakupu oraz data zakupu na dokumencie różnią się z danymi na Karcie Gwarancyjnej.
- 7) Usterki ujawnione w okresie gwarancji będą usunięte przez Autoryzowany Zakład Serwisowy w terminie 14 dni roboczych od daty przyjęcia produktu do naprawy przez zakład serwisowy, termin ten może być przedłużony do 21 dni roboczych w przypadku konieczności sprowadzenia części zamiennych z zagranicy.
- 8) Gwarancją nie są objęte:
  - wadliwe działanie lub uszkodzenie spowodowane niewłaściwym użytkowaniem (np. znaczące zabrudzenie urządzenia, zarówno wewnątrz jak i na zewnątrz, zalanie płynami itp.) lub użytkowanie niezgodne z instrukcją obsługi i przepisami bezpieczeństwa
  - zużycie towaru przekraczające zakres zwykłego używania przez indywidualnego odbiorcę końcowego (zwłaszcza jeżeli był wykorzystywany do profesjonalnej lub innej czynności zarobkowej)
  - uszkodzenia spowodowane czynnikami zewnętrznymi (w tym: wyładowaniami atmosferycznymi, przepięciami sieci elektrycznej, środkami chemicznymi, czynnikami termicznymi) i działaniem osób trzecich
  - uszkodzenia powstałe w wyniku podłączenia urządzenia do niewłaściwej instalacji współpracującej z produktem
  - uszkodzenia powstałe w wyniku zalania wodą, użycia nieodpowiednich baterii (np. ładowanych powtórnie baterii nie będących akumulatorami)
  - produkty nie posiadające wypełnionej przez Sprzedawcę Karty Gwarancyjnej
  - produkty z naruszoną plombą gwarancyjną lub wyraźnymi oznakami ingerencji przez osoby trzecie (nie będące Autoryzowanym Zakładem Serwisowym lub nie działające w jego imieniu i nie będące przez niego upoważnionymi)
  - kable przyłączeniowe, piloty zdalnego sterowania, słuchawki, baterie
  - uszkodzenia powstałe wskutek niewłaściwej konserwacji urządzenia
  - uszkodzenia powstałe w wyniku zdarzeń losowych (np. powódź, pożar, klęski żywiołowe, wojna, zamieszki, inne nieprzewidziane okoliczności)
  - czynności związane ze zwykłą eksploatacją urządzenia (np. wymiana baterii)
  - zapisane na urządzeniu dane w formie elektronicznej (w szczególności Gwarant zastrzega sobie prawo do sformatowania nośników danych zawartych w urządzeniu, co może skutkować utratą danych na nich zapisanych)
  - **uszkodzenia (powodujące np. brak odpowiedzi urządzenia lub jego nie włączanie się) powstałe wskutek wgrania nieautoryzowanego oprogramowania.**
- 9) Jeżeli Autoryzowany Zakład Serwisowy stwierdzi, iż przyczyną awarii urządzenia są przypadki wymienione w pkt. 8 lub nie stwierdzi żadnego uszkodzenia, koszty serwisu oraz całkowite koszty transportu urządzenia pokrywa nabywca.

- 10) W wypadku wystąpienia wypadków wymienionych w pkt. 8 Autoryzowany Zakład Serwisowy wyceni naprawę urządzenia i na życzenie klienta może dokonać naprawy odpłatnej. Uszkodzenia urządzenia powstałe w wyniku wypadków opisanych w pkt. 8 powodują utratę gwarancji.
- 11) Wszelkie wadliwe produkty lub ich części, które zostały w ramach naprawy gwarancyjnej wymienione na nowe, stają się własnością Gwaranta.
- 12) W wypadku gdy naprawa urządzenia jest niemożliwa lub spowodowałaby przekroczenie terminów określonych w pkt. 7 a także kiedy naprawa wiązałaby się z poniesieniem przez Gwaranta kosztów niewspółmiernych do wartości urządzenia Gwarant może wymienić Klientowi urządzenie na nowe o takich samych lub wyższych parametrach. W razie niedostarczenia urządzenia w komplecie Gwarant może wymienić jedynie zwrócone części urządzenia lub dokonać zwrotu zapłaconej ceny jednak wówczas jest upoważniony do odjęcia kosztu części zużytych lub nie dostarczonych przez użytkownika (np. baterii, słuchawek, zasilacza) wraz z reklamowanym urządzeniem.
- 13) Okres gwarancji przedłuża się o czas przebywania urządzenia w Autoryzowanym Zakładzie Serwisowym.
- 14) W wypadku utraty karty gwarancyjnej nie wydaje się jej duplikatu.
- 15) Producent może uchylić się od dotrzymania terminowości usługi gwarancyjnej gdy zaistnieją zakłócenia w działalności firmy spowodowane nieprzewidywalnymi okolicznościami (tj. niepokoje społeczne, klęski żywiołowe, ograniczenia importowe itp).
- 16) Gwarancja nie wyklucza, nie ogranicza ani nie zawiesza praw konsumenta wynikających z niezgodności towaru z umową sprzedaży.
- 17) W sprawach nieuregulowanych niniejszymi warunkami mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego.

**Uszkodzenie wyposażenia nie jest automatycznie powodem dla bezpłatnej wymiany kompletnego urządzenia. Jeżeli reklamujesz słuchawki, pilota, kable przyłączeniowe lub inne akcesoria NIE PRZYSYŁAJ całego urządzenia. Skontaktuj się ze sprzedawcą lub producentem w celu uzgodnienia sposobu przeprowadzenia procedury reklamacyjnej bez konieczności przesyłania całego kompletu do serwisu.**

Kontakt w sprawach serwisowych: Digison Polska Sp. z o.o., Tel. (071) 3577027, Fax. (071) 7234552, internet: <http://www.digison.pl/sonline/>, e-mail: [serwis@digison.pl](mailto:serwis@digison.pl)

Nazwa:	Pieczęć i podpis sprzedawcy:
Data sprzedaży:	
Numer serii:	
1. Data Przyjęcia/Nr Naprawy/ Pieczęć i Podpis Serwisanta:	2. Data Przyjęcia/Nr Naprawy/ Pieczęć i Podpis Serwisanta:
3. Data Przyjęcia/Nr Naprawy/ Pieczęć i Podpis Serwisanta:	4. Data Przyjęcia/Nr Naprawy/ Pieczęć i Podpis Serwisanta:

**KARTA GWARANCYJNA****WARUNKI GWARANCJI**

- 1) Niniejsza gwarancja dotyczy produktów produkowanych pod marką **ETA**, zakupionych w sklepach na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.
- 2) Okres gwarancji wynosi 24 miesiące od daty zakupu produktu.
- 3) Naprawy gwarancyjne odbywają się na koszt Gwaranta we wskazanym przez Gwaranta Autoryzowanym Zakładzie Serwisowym.
- 4) Gwarancją objęte są wady produktu spowodowane wadliwymi częściami i/lub defektami produkcyjnymi.
- 5) Gwarancja obowiązuje pod warunkiem dostarczenia do Autoryzowanego Zakładu Serwisowego urządzenia w kompletnym opakowaniu albo w opakowaniu gwarantującym bezpieczny transport wraz z kompletem akcesoriów oraz z poprawnie i czytelnie wypełnioną kartą gwarancyjną i dowodem zakupu (paragon, faktura VAT, etc.).
- 6) Autoryzowany Zakład Serwisowy może odmówić naprawy gwarancyjnej jeśli Karta Gwarancyjna nosić będzie widoczne ślady przeróbek, jeżeli numery produktów okażą się inne niż wpisane w karcie gwarancyjnej a także jeśli numer dokumentu zakupu oraz data zakupu na dokumencie różnią się z danymi na Karcie Gwarancyjnej.
- 7) Usterki ujawnione w okresie gwarancji będą usunięte przez Autoryzowany Zakład Serwisowy w terminie 14 dni roboczych od daty przyjęcia produktu do naprawy przez zakład serwisowy, termin ten może być przedłużony do 21 dni roboczych w przypadku konieczności sprowadzenia części zamiennych z zagranicy.
- 8) Gwarancją nie są objęte:
  - wadliwe działanie lub uszkodzenie spowodowane niewłaściwym użytkowaniem (np. znaczące zabrudzenie urządzenia, zarówno wewnątrz jak i na zewnątrz, zalanie płynami itp.) lub użytkowanie niezgodne z instrukcją obsługi i przepisami bezpieczeństwa
  - zużycie towaru przekraczające zakres zwykłego użytkowania przez indywidualnego odbiorcę końcowego (zwłaszcza jeżeli był wykorzystywany do profesjonalnej lub innej czynności zarobkowej)
  - uszkodzenia spowodowane czynnikami zewnętrznymi (w tym: wyładowaniami atmosferycznymi, przepięciami sieci elektrycznej, środkami chemicznymi, czynnikami termicznymi) i działaniem osób trzecich
  - uszkodzenia powstałe w wyniku podłączenia urządzenia do niewłaściwej instalacji współpracującej z produktem
  - uszkodzenia powstałe w wyniku zalania wodą, użycia nieodpowiednich baterii (np. ładowanych powtórnie baterii nie będących akumulatorami)
  - produkty nie posiadające wypełnionej przez Sprzedawcę Karty Gwarancyjnej
  - produkty z naruszoną plombą gwarancyjną lub wyraźnymi oznakami ingerencji przez osoby trzecie (nie będące Autoryzowanym Zakładem Serwisowym lub nie działające w jego imieniu i nie będące przez niego upoważnionymi)
  - kable przyłączeniowe, piloty zdalnego sterowania, słuchawki, baterie
  - uszkodzenia powstałe wskutek niewłaściwej konserwacji urządzenia
  - uszkodzenia powstałe w wyniku zdarzeń losowych (np. powódź, pożar, klęski żywiołowe, wojna, zamieszki, inne nieprzewidziane okoliczności)
  - czynności związane ze zwykłą eksploatacją urządzenia (np. wymiana baterii)
  - zapisane na urządzeniu dane w formie elektronicznej (w szczególności Gwarant zastrzega sobie prawo do sformatowania nośników danych zawartych w urządzeniu, co może skutkować utratą danych na nich zapisanych)
  - **uszkodzenia (powodujące np. brak odpowiedzi urządzenia lub jego nie włączanie się) powstałe wskutek wgrania nieautoryzowanego oprogramowania.**
- 9) Jeżeli Autoryzowany Zakład Serwisowy stwierdzi, iż przyczyną awarii urządzenia są przypadki wymienione w pkt. 8 lub nie stwierdzi żadnego uszkodzenia, koszty serwisu oraz całkowite koszty transportu urządzenia pokrywa nabywca.

- 10) W wypadku wystąpienia wypadków wymienionych w pkt. 8 Autoryzowany Zakład Serwisowy wyceni naprawę urządzenia i na życzenie klienta może dokonać naprawy odpłatnej. Uszkodzenia urządzenia powstałe w wyniku wypadków opisanych w pkt. 8 powodują utratę gwarancji.
- 11) Wszelkie wadliwe produkty lub ich części, które zostały w ramach naprawy gwarancyjnej wymienione na nowe, stają się własnością Gwaranta.
- 12) W wypadku gdy naprawa urządzenia jest niemożliwa lub spowodowałaby przekroczenie terminów określonych w pkt. 7 a także kiedy naprawa wiązałaby się z poniesieniem przez Gwaranta kosztów niewspółmiernych do wartości urządzenia Gwarant może wymienić Klientowi urządzenie na nowe o takich samych lub wyższych parametrach. W razie niedostarczenia urządzenia w komplecie Gwarant może wymienić jedynie zwrócone części urządzenia lub dokonać zwrotu zapłaconej ceny jednak wówczas jest upoważniony do odjęcia kosztu części zużytych lub nie dostarczonych przez użytkownika (np. baterii, słuchawek, zasilacza) wraz z reklamowanym urządzeniem.
- 13) Okres gwarancji przedłuża się o czas przebywania urządzenia w Autoryzowanym Zakładzie Serwisowym.
- 14) W wypadku utraty karty gwarancyjnej nie wydaje się jej duplikatu.
- 15) Producent może uchylić się od dotrzymania terminowości usługi gwarancyjnej gdy zaistnieją zakłócenia w działalności firmy spowodowane nieprzewidywalnymi okolicznościami (tj. niepokoje społeczne, klęski żywiołowe, ograniczenia importowe itp).
- 16) Gwarancja nie wyklucza, nie ogranicza ani nie zawiesza praw konsumenta wynikających z niezgodności towaru z umową sprzedaży.
- 17) W sprawach nieuregulowanych niniejszymi warunkami mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego.

**Uszkodzenie wyposażenia nie jest automatycznie powodem dla bezpłatnej wymiany kompletnego urządzenia. Jeżeli reklamujesz słuchawkę, pilota, kable przyłączeniowe lub inne akcesoria NIE PRZYSYŁAJ całego urządzenia. Skontaktuj się ze sprzedawcą lub producentem w celu uzgodnienia sposobu przeprowadzenia procedury reklamacyjnej bez konieczności przesyłania całego kompletu do serwisu.**

Kontakt w sprawach serwisowych: Digison Polska Sp. z o.o., Tel. (071) 3577027, Fax. (071) 7234552, internet: <http://www.digison.pl/sonline/>, e-mail: [serwis@digison.pl](mailto:serwis@digison.pl)

Nazwa:	Pieczęć i podpis sprzedawcy:
Data sprzedaży:	
Numer serii:	
1. Data Przyjęcia/Nr Naprawy/ Pieczęć i Podpis Serwisanta:	2. Data Przyjęcia/Nr Naprawy/ Pieczęć i Podpis Serwisanta:
3. Data Przyjęcia/Nr Naprawy/ Pieczęć i Podpis Serwisanta:	4. Data Przyjęcia/Nr Naprawy/ Pieczęć i Podpis Serwisanta:





*eta*

© DATE 14/9/2015

e.č.17/2015