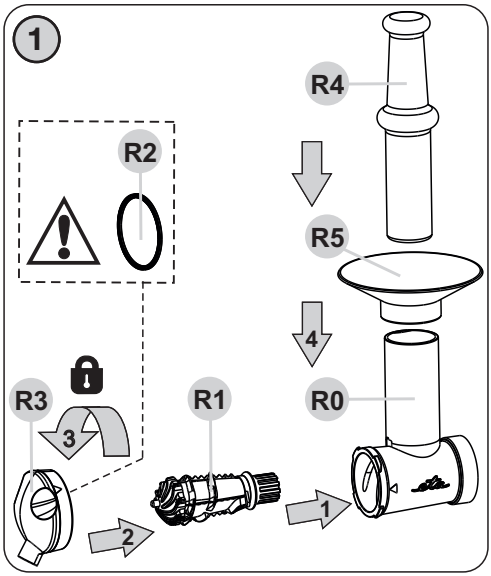
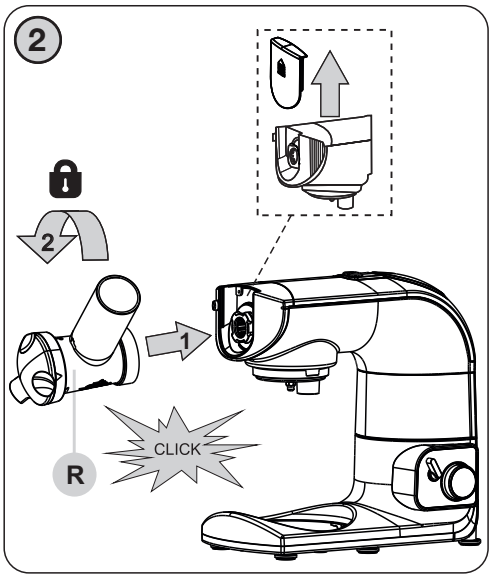
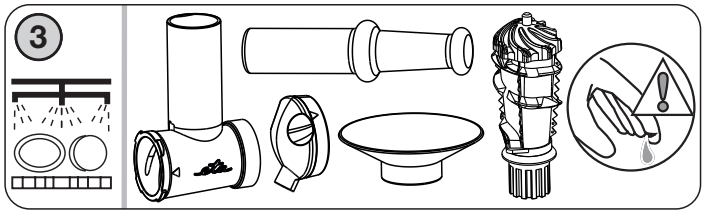
Nástavec na výrobu zmrzliny • NÁVOD K OBSLUZE CZ 3-7
Nadstavec na výrobu zmrzliny • NÁVOD NA OBSLUHU SK 8-13
Attachment for ice-cream • INSTRUCTIONS FOR USE GB 14-18
Jégkrém elkészítéséhez való tartozék • HASZNÁLATI UTASÍTÁS H 19-24
Przystawka do robienia lodów • INSTRUKCJA OBSŁUGI PL 25-30
Eisbereiteraufsatz • BEDIENUNGSANLEITUNG D 31-35

22 PAP CE

1/4/2021







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

Zubehör für Küchenmaschinen ETA 0023 Gratussino, ETA 0028 Gratus, ETA 0030 Meno, ETA 0033 Mezo, ETA 0038 Gratus Kuliner, ETA 0128 Gustus und für Fleischwolf ETA 2075 Ambo.

eta 002898030 ***Eisbereiteraufsatz***

Bedienungsanleitung

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

I. SICHERHEITSHINWEISE

– Dieses Gerät 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 Gerät nicht spielen.
– Vor dem Austausch der Zubehörteile oder zugänglichen Teilen, die sich beim Betrieb bewegen, vor der Montage und Demontage, Reinigung und/oder Wartung das Gerät ausschalten und durch ziehen des Steckers und des Speisekabels aus der elektrischen Dose vom elektrischen Netz trennen!
- Wenn das Zubehör ohne Aufsicht ist, dieses immer ausschalten.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt. Während der ganzen Zeit der Speisevorbereitung muss das Gerät überwacht werden!
- 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 dessen Sicherheit und richtiger Funktion.
- Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit dem Spiralförderer, insbesondere beim Einsetzen und Entfernen aus dem Maschinenkörper, und beim Reinigen, die Schneidklingen sind scharf.
- Verletzungsgefahr bei falscher Verwendung des Geräts was nicht den Anweisungen entspricht.

- Beachten Sie die Informationen in der Bedienungsanleitung als Teil des Geräts und geben Sie sie an jeden nachfolgenden Benutzer des Geräts weiter.

– 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.
- 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)! Er ist nicht für die gewerbliche Nutzung bestimmt!
- Fügen Sie den Eisbereiteraufsatz genau nach den Anweisungen in der Bedienungsanleitung zusammen, alle anderen Kombinationen von Zusammenfügung des Eisbereiteraufsatzes sind hinsichtlich der korrekten Funktion nicht zulässig!
- Setzen Sie die Maschine oder das Zubehör nicht in Körperöffnungen ein.
- Stellen Sie das Zubehör oder ihre Komponenten vor dem Gebrauch nicht in den Gefrierschrank oder Kühlschrank.
- Befestigen und entfernen Sie die zusammengefügte Zubehörmaschine nur, wenn die Antriebseinheit ausgeschaltet und der Netzstecker aus der Steckdose gezogen ist.
- Lange Haare, freie Kleidung oder Accessoires und Schmuck können von den rotierenden Teilen des Gerätes erfasst werden. Stellen Sie sicher, dass sich Ihre Haare, Kleidung und Accessoires nicht in gefährlicher Nähe zu rotierenden Teilen befinden!
- Überschreiten Sie nicht die maximale Betriebszeit der Maschine / der 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.
– 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 der zusätzlichen Maschine festsetzen, schalten Sie die Antriebseinheit aus, entfernen Sie die Maschine und reinigen Sie sie.
– Verwenden Sie der 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 Zubehörmaschine und seines Zubehörs (z. B Lebensmittelverderb, Verletzungen, Schneiden). Bei Nichteinhaltung der oben angeführten Anweisungen erlischt auch die Garantie für das Gerät.

SICHERHEITSHINWEISE
Lesen und befolgen Sie die Sicherheitshinweise in der Bedienungsanleitung der Küchenmaschine sorgfältig.

II. BESCHREIBUNG DES ZUBEHÖRS

R – **Eisbereiteraufsatz** (Abb. 1)

R0 – Aufsatzkörper
R1 – Spiralförderer
R2 – Dichtung
R3 – Abdeckung mit Auslassöffnung
R4 – Stampfer
R5 – Trichter

III. VORBEREITUNG ZUM GEBRAUCH

Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial vom Gerät und entnehmen Sie das Zubehör aus der Verpackung. Vom Eisbereiteraufsatz 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, wischen Sie sie trocken und lassen sie gegebenenfalls trocknen.

ZUTATEN:

– Der Eisbereiteraufsatz ist für die Verarbeitung fast aller Arten von Obst- (z. B. Beeren / Zitrusfrüchte), Gemüsesorten oder Joghurt bestimmt.
– Obst und Gemüse gründlich mit Wasser abwaschen
– Entfernen Sie den Stiel (z. B. Trauben, Johannisbeeren, Stachelbeeren, Blaubeeren) und lassen Sie nur die Beeren übrig.
– Entfernen Sie die Samen (z. B. von Pflaumen, Pfirsiche, Aprikosen, Blums, Kirschen usw.).
– Entfernen Sie dicke Schale (z. B. Ananas, Wassermelone).
– Schälen Sie eine Zitrusfrucht (z. B. Orange, Grapefruit, Mandarine, Zitrone) und entfernen Sie das weiße Fruchtfleisch und die Körner.
– Wir empfehlen die Verarbeitung von frischen und reifen Früchten, um eins schmackhafteren Eis zu erhalten.
– Schneiden Sie die Zutaten in Stücke, die in den Einlass des Trichters passen.
– Lassen Sie die Zutaten mindestens 12 - 24 Stunden bei -18 ° C tief einfrieren, bevor Sie das Eis zubereiten.

VORSICHT: Verarbeiten Sie Obst und Gemüse nicht sofort nach dem Herausnehmen aus dem Gefrierschrank! Vor der Verarbeitung müssen die Zutaten „teilweise“ auftauen gelassen werden (d. h. bei Raumtemperatur „zulassen“). Die zum Auftauen notwendige Zeit hängt vom Gehalt / Verhältnis von Wasser und Zellstoff, dem Gefriergrad (d. h. der Temperatur) und der Größe des Rohmaterials ab. Je wässriger die Zutaten (z. B. Himbeeren, Blaubeeren, Wassermelone) sind, desto kürzer ist die Zeit (ca. 5 Minuten) und je dichter die Zutaten (z. B. Mango, Ananas, Aprikosen) sind, desto länger ist die Zeit (ca. 20 Minuten) zum Auftauen.

– Verwechseln Sie nicht die Funktion der Zubehörmaschine mit einem Aufsatz mit einer elektrischen Eismaschine, die einen Kompressor zum Kühlen verwendet.

Nach jeder Zeit, in der Sie Erfahrungen sammeln, erhalten Sie bei der Zubereitung von Eiscreme immer bessere Ergebnisse.

Montage

Montieren Sie den Eiscremeaufsatz R und den Kopf der Antriebseinheit gemäß Abb. 2. **VORSICHT:** Überprüfen Sie, ob die Dichtung **R2** richtig in der Abdeckung **R3** sitzt. Gehen Sie zur Demontage und zur Entfernung vom Antriebskopf in umgekehrter Reihenfolge vor.

Gebrauch

Stellen Sie entweder eine Edelstahlschüssel oder einen anderen geeigneten Behälter unter den Aufsatz, um Eiscreme zu sammeln. Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose. Lassen Sie das Gerät an, indem Sie den Geschwindigkeitsregler auf MAX stellen. Der Stampfer R4 ist so konzipiert, dass Rohstoffe reibungslos in den Raum des Spiralförderers geschoben werden können. Verwenden Sie den Stampfer nach jedem Einbringen einzelner Rohstoffstücke in das Fülllloch mit ausreichender Kraft, nicht um den vollständig mit Zutaten gefüllten Hals bis zu dem Rande zu drücken.

Überprüfen Sie visuell den Zustand und die Durchgängigkeit des Spiralförderers, indem Sie nach dem Entfernen des Stampfers in die Einfüllöffnung schauen. Dadurch wird verhindert, dass die Antriebseinheit überlastet wird. Schalten Sie nach der Verarbeitung die Antriebseinheit aus, indem Sie den Knopf auf 0 / OFF Position stellen. Die empfohlene Verarbeitungsgeschwindigkeit liegt bei Stufe – MAX.

Tipps

– Während der Verarbeitung müssen die Rohstoffe homogenisiert werden und die resultierende Mischung muss die charakteristische Konsistenz von Eiscreme haben. Wenn die austretende Mischung in Teilen abbricht, sind die Zutaten immer noch sehr gefroren.
– Wenn das Rezept die Zugabe anderer Zutaten erfordert, ist es notwendig, dass die Zutaten:
– trocken und fest (z. B. Zucker, Kokosraspeln, Schokolade) kann während der Verarbeitung Raumtemperatur haben.
– Hart (z. B. Nüsse, Mandeln, Pistazien, Körner, Samen) muss vorher zu einer feinen Konsistenz zerkleinert / gehackt werden.
– Flüssig (z. B. Sahne, Joghurt) wurde eingefroren.
– Niemals kleisterig verarbeiten (z. B. Rosinen, kandierte und getrocknete Früchte)!
– Verarbeiten Sie kein Eis (d. h. Eiswürfel) zu Zerstoßenes Eis.
– Wenn Sie die fertige Eiscreme mehrere Stunden aufbewahren müssen, legen Sie es in den Gefrierschrank.
– Gefrorenes Wurzelgemüse kann auch verarbeiten sein (z. B. zur Zubereitung von Suppen, Saucen usw.).
– Ein kleiner Teil des Rohmaterials verbleibt im Körper des Eisbereiteraufsatz; Aus diesem Grund empfehlen wir die Verarbeitung größerer Menge (ca. ab 50 g).

IV. VERWENDUNGSTABELLE ZUBEHÖR

– Betrachten Sie die folgenden Verarbeitungstipps als Beispiele und Inspiration deren Zweck nicht darin besteht, eine Anleitung zu geben, sondern die Möglichkeiten der unterschiedlichen Lebensmittelverarbeitung aufzuzeigen.
– Die Zubereitungszeiten (Verarbeitung) hängen von der Menge, Art und Qualität der verwendeten Substanzen ab, liegen jedoch standardmäßig im Minutenbereich.

Lebensmittel	Verarbeitung	Menge (g)
Ananas	schälen, in Scheiben oder Würfel schneiden	1000
Bananen	Schälen, in Scheiben oder Würfel schneiden	1000
Pfirsiche	entkernen, in Scheiben / Viertel schneiden	1000
Aprikosen	entkernen, in Scheiben / Viertel schneiden	1000
Orangen	Schälen, in Nelken trennen oder in Scheiben schneiden, ohne Kerne	1000
Mandarinen	Schälen, in Nelken trennen oder in Scheiben schneiden, ohne Kerne	1000
Zitrusfrüchte	Schälen, in Nelken trennen oder in Scheiben schneiden, ohne Kerne	1000
Kiwi	schälen, in Scheiben oder Würfel schneiden	1000
Melonen	vorzugsweise kernlose Arte, schälen, entkernen, in Scheiben oder Würfel schneiden	1000

Lebensmittel	Verarbeitung	Menge (g)
Birnen	Stiele und Körner entfernen, bzw. schälen, in Scheiben / Viertel schneiden	1000
Pflaumen	Stiele entfernen, halbieren, entkernen	1000

V. WARTUNG (Abb. 3)

Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie den Aufsatz benutzen! Verwenden Sie keine scharfen und aggressiven Reinigungsmittel! Waschen Sie den Eisaufsatz einschließlich sämtlichen Zubehörs sofort nach Gebrauch in heißem Wasser mit einem Reinigungsmittel (Spülmaschinenfest). 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 das Gerät (Aufsatz) 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 und Nichtständige. Wenn die R2-Dichtung abgenutzt oder beschädigt ist, ersetzen Sie sie durch eine neue (gleicher Typ ETA 002800974).

VI. ÖKOLOGIE

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

Bei Nichteinhaltung der Anweisungen des Herstellers erlischt der Garantieanspruch!

VII. TECHNISCHE DATEN

Gewicht (kg) ca.	cca 0,31
Verarbeitungsgeschwindigkeit (ca.)	200 g / min.

Erzeugnisses durch den Hersteller vorbehalten.

Hersteller/ Inverkehrbringer: ETA a.s., Křižíkova 148/34, Karlín, 18600 Praha 8 CZECH REPUBLIK

Service: Omega electric GmbH, Servicezentrale, Industriering 2, D- 04626 Schmölln.

Bei Fragen zu Reparaturen und Bestellung von Ersatzteilen und wenden Sie sich bitte ebenfalls an unsere deutsche Servicezentrale:

Tel.: 034491/58860, Fax: 034491/5886189, Email: info@eta-hausgeraete.de

VORSICHT: Folgen Sie der Laderichtung der Komponenten!

© DATE 11/7/2017

e.č. 019/2017