



ECG

RUČNÍ ŠLEHAČ

RS 836

NÁVOD K OBSLUZE

Před uvedením výrobku do provozu si důkladně přečtěte tento návod a bezpečnostní pokyny, které jsou v tomto návodu obsaženy. Návod musí být vždy přiložen k přístroji.

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Před uvedením elektrického zařízení do provozu byste měli dodržet základní opatření, včetně těch následujících:

1. Prečtete si všechny pokyny.
2. Před použitím zkontrolujte, zda napětí ve vaší elektrické zásuvce odpovídá napětí uvedenému na štítku, který naleznete na spodní straně zařízení.
3. Zařízení nepoužívejte s poškozeným napájecím přívodem, pokud je porouchané, pokud jste ho upustili nebo jiným způsobem poškodili. Zařízení předejte do nejbližšího autorizovaného servisu, kde ho zkontrolují, opraví nebo upraví elektrickou nebo mechanickou část.
4. Pokud zařízení nepoužíváte, před instalací nebo demontáží částí a před čištěním ho odpojte od sítě vytažením vidlice ze zásuvky!
5. Nenechávejte kabel viset přes okraj stolu nebo police nebo ho nepokládejte na horký povrch.
6. Kabel ani mixér samotný nepokládejte do vody, protože byste se tak mohli vystavit nebezpečí zásahu elektrickým proudem.
7. Pokud zařízení používají děti nebo nezpůsobilé osoby, je nutný dozor.
8. Vyvarujte se kontaktu s pohyblivými částmi. Nedotýkejte se metal během provozu rukama, oděvem, utěrkou ani jinými kuchyňskými potřebami, snížíte tak riziko poranění osob a/nebo poškození mixéru.
9. Veškeré příslušenství, před mytím z mixéru demontujte (metly, mixovací nástavec). Pohonnou jednotku pouze otírejte vlhkým hadříkem a vyčete do sucha.
10. Před výměnou příslušenství nebo přibližování se k částem, které se během chodu pohybují, zařízení vypnete.
11. Zařízení nepoužívejte k jinému než uvedenému účelu.
12. Nepoužívejte venku.
13. Tyto pokyny uložte.
14. Tento přístroj není určen pro používání osobami (včetně dětí), jimž fyzická, smyslová nebo mentální neschopnost či nedostatek zkušeností a znalostí zabraňuje v bezpečném používání spotřebiče, pokud na ně nebude dohlíženo nebo pokud nebyly instruovány ohledně použití přístroje osobou zodpovědnou za jejich bezpečnost. Je nutný dohled nad dětmi, aby se zajistilo, že si nebudou s přístrojem hrát.

NEŽ UVEDETE ŠLEHAČ DO PROVOZU

Před použitím ručního mixéru se ujistěte, že vidlice napájecího přívodu je vytažena ze zásuvky a volič rychlosti je v poloze uvolnění metal.

1. Zvolte požadované příslušenství - to záleží na požadovaném typu míchání:
Metly jsou určeny pro zpracování třeného těsta, vaječných bílků, šlehačky, majonézy a pyré. Jsou také velmi vhodné pro míchání/kvedlání omáček a pudinkových prášků.
Hnětací háky jsou určeny pro přípravu kynutého nebo odpalovaného těsta.
Pomocí háku také snadno a rychle připravíte bramborové těsto na knedlíky a směs na bramboráky.

2. Instalace metel / hnětacích háků

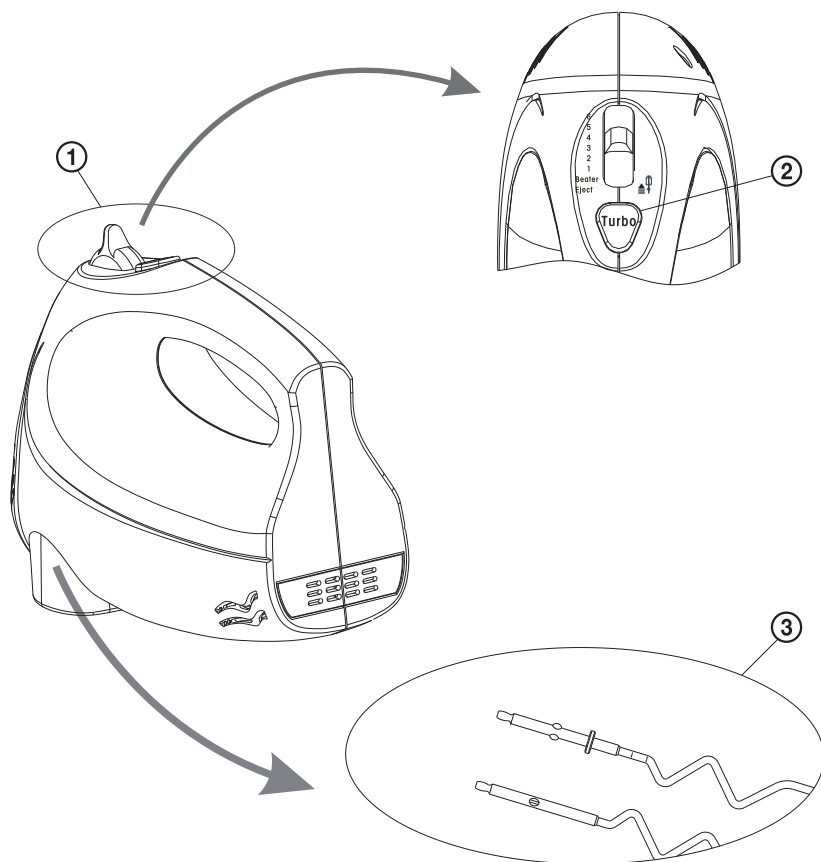
- A) Metlu zasuňte do malého otvoru.
 - B) Háky instalujte takto: hák s podložkou zasuňte do většího otvoru a druhý do menšího otvoru.
- Háky nelze instalovat obráceně. (viz obr. 1, bod 3)

POZNÁMKA: Ujistěte se, že jsou metly nebo háky úplně zasunuty do správných otvorů, v opačném případě by mohlo dojít k ovlivnění výsledků míchání.

POZNÁMKA: Můžete vždy použít pouze jedno příslušenství najednou.

SEZNAMTE SE SE SVÝM ŠLEHAČEM

Zvětšený pohled na ovládací panel



Obr. 1

- ① Ovladač rychlosti / Tlačítko pro vyjmutí metel
- ② Tlačítko Turbo
- ③ Koncové části (nerezových háků na těsto, metel), určené pro zasunutí do otvoru

PRUVODCE NASTAVENÍM RYCHLOSTI

Rychlost	Funkce	Použití
1	Mísení	Mísení tekutiny, smíchání suchých přísad, vaječné bílky a šlehačka.
2	Kvedlání	Příprava omáček, pudinku, muffinů nebo pečiva.
3	Míchání	Příprava třeného těsta a směsí
4	Tření	Tření másla s cukrem. Těsto na sušenky, koláče a cukrové polevy.
5/6	Šlehání	Šlehání lehčích a nadýchaných směsí, šlehačky, vajec (bílku, žloutku, celých vajec) a rozmačkaných brambor.

POUŽITÍ RUČNÍHO ŠLEHAČE

1. Volič rychlosti přepněte do polohy uvolnění metel a vložte patřičné příslušenství. Zapojte vidlici napájecího přívodu do zásuvky.
2. Volič rychlosti přepněte na požadovanou rychlost a začnete míchat. Mixér poběží na nejvyšší rychlost, pokud stisknete tlačítko Burst.
Tip: Nejdříve vložte metly nebo háky do potraviny a pak začnete šlehat a postupně rychlost zvyšujte, aby nedošlo k vystříknutí obsahu ven z mísy. Při přidávání suchých přísad používejte nejpomalejší rychlost, abyste zabránili efektu „sněhové vánice“.
3. Chod na maximum by neměl překročit délku 5 minut a mezi dvěma takovými po sobě následujícími cykly musí být přestávka minimálně 4 minuty. Při hnětení kynutého těsta nastavte volič rychlosti na 1 nebo 2, potom ho nastavte na maximum - dosáhnete tak nejlepšího výsledku. Jakmile je směs hotová, otočte volič rychlosti do polohy uvolnění metel a vytáhněte vidlici ze zásuvky.
4. Z metel nebo háku odstraňte stěrkou zbytek těsta nebo směsi.
5. Demontáž metel/háku: volně uchopte metly nebo háky a pevně stiskněte ovladač rychlosti.

PŘÍKLADY POUŽITÍ ŠLEHAČE

Potraviny	Množství	Doporučená rychlost	Doba práce
Polévka pro děti	0,5 litru	Rychlost 2	40 – 60 s
Zelenina: kopr	Jeden svazek	Rychlost 1	30 s
Těsto na palačinky	0,5 litru	Rychlost 3	90 – 120 s
Bramborová kaše	0,25 kg	Rychlost 5	120 s
Tvaroh s přísadami	0,25 kg	Rychlost 4	180 s
Ovocný koktejl	0,15 kg ovoce 0,3 litru mléka	Rychlost 5	180 s

Pouze pro použití v domácnosti

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

1. Před čištěním zařízení vytáhněte vidlici ze zásuvky a nechte zcela vychladnout.
2. Vnější část zařízení otřete navlhčenou utěrkou a vysušte do sucha.
3. Z napájecího přívodu otřete zbytky potravin.
4. Metly a háky umyjte v teplé mýdlové vodě a otřete do sucha. Metly a háky můžete mýt v myčce nádobí.

TIPY PRO POUŽITÍ

1. Chlazené přísady, např. máslo a vejce, by měly mít před zahájením šlehání pokojovou teplotu. Tyto přísady proto vyjměte z chladničky dostatečně dlouhou dobu před jejich zpracováním.
2. Připravte si všechny přísady a potřeby poblíž mixéru.
3. Abyste zabránili vniknutí skořápek nebo zkažených vajec do směsi, vejce rozklepnete do oddělené nádoby a teprve potom je přidejte k ostatním přísadám.
4. Při šlehání vaječných bílků se ujistěte, že mísa i metly jsou čisté a suché. I sebemenší množství tuku na metlách nebo v míse může způsobit, že se bílky neušlehají.
5. Vždy začínejte šlehat pomalu. Postupně zrychlujte na rychlost doporučenou v receptu.
6. Nepřešlehejte. Dávejte pozor, abyste šlehali jen ty přísady, které máte uvedené v receptu. Suché přísady vmíchejte opatrně. Vždy používejte nejnižší rychlost. V jakémkoliv stádiu míchání může přešlehání způsobit ztvrdnutí, nevykynutí nebo sražení směsi. Klimatické podmínky, sezónní teplotní změny, teplota přísad nebo jejich změna struktury - to vše hraje roli v nastavení délky šlehání a k dosažení požadovaného výsledku.
7. Během míchání mohou přísady stříkat ven z mísy.

Mísu vyškrábejte pomocí plastové nebo pryžové stěrky po té, co vyjmete metly.

NIKDY NEPOUŽÍVEJTE NŮŽ, KOVOVOU LŽICI NEBO VIDLIČKU, mohli byste tak mísu nebo metly poškodit. Občasné seškrábání přísad ze stěn mísy během míchání, po přidání dalších přísad, pomůže zajistit lepší výsledek.

POUŽÍVEJTE POUZE PŘÍSLUŠENSTVÍ DODANÉ SE SPOTREBIČEM!

TECHNICKÉ SPECIFIKACE:

6 rychlostí

TURBO

2 metly

2 háky na těsto

Tlačítko pro vyjmutí metel

Jmenovité napětí: 220 - 240 V

Jmenovitá frekvence: 50 Hz

Jmenovitý příkon: 175 - 250 W

VYUŽITÍ A LIKVIDACE OBALU

Balící papír a vlnitá lepenka – odevzdat do sběrných surovin. Přebalová folie, PE sáčky, plastové díly – do sběrných kontejnerů na plasty.

LIKVIDACE VÝROBKU PO UKONČENÍ ŽIVOTNOSTI

Likvidace použitých elektrických a elektronických zařízení (platí v členských zemích EU a dalších evropských zemích se zavedeným systémem třídění odpadu)

Vyobrazený symbol na produktu nebo na obalu znamená, že s produktem by nemělo být nakládáno jako s domovním odpadem. Produkt odevzdejte na místo určené pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Správnou likvidací produktu zabráníte negativním vlivům na lidské zdraví a životní prostředí. Recyklace materiálů přispívá k ochraně přírodních zdrojů. Více informací o recyklaci tohoto produktu Vám poskytne obecní úřad, organizace pro zpracování domovního odpadu nebo prodejní místo, kde jste produkt zakoupili.



08/05

K+B Progres, a.s. (dále jen K+B), IČO: 61860123
Sídlo: U Expertu 91, 250 69 Klíčany, okr. Praha-východ, zapsaná
v Obchodním rejstříku u Městského soudu v Praze, oddíl B, vložka 2902

ZÁRUČNÍ LIST

Označení výrobku:

Název:

Výrobní číslo:

Datum prodeje:

Razítko prodejny
prodávajícího:

Čitelný podpis
prodávajícího:

Vážený zákazníku,
děkujeme, že jste se rozhodl zakoupit si výrobek importovaný naší firmou a že jste tak učinil po pečlivém zvážení jeho technických parametrů a účelu použití. Dovolte, abychom přispěli k vaší pozdější spokojenosti se zakoupeným výrobkem následujícími informacemi:

- Před prvním uvedením výrobku do provozu si pečlivě přečtěte přiložený český návod k jeho obsluze a důsledně ho dodržujte.
- Vámi zakoupený výrobek je určen pro běžné domácí používání. Pro profesionální použití jsou určeny výrobky specializovaných firem.

Další informace vám poskytneme:

Infolinka K+B

Tel.: 272 122 419 (Po - Pá 7.30 -17.00 hod.), fax: 272 122 267, e-mail: service@kbexpert.cz

Záruční podmínky:

- 1) K+B odpovídá kupujícímu za to, že prodaná věc je při převzetí kupujícím ve shodě s kupní smlouvou a zejména že je bez vad.
- 2) Záruka se nevztahuje na vady vzniklé z důvodu opotřebení věci způsobené jejím používáním.

- 3) Záruka se nevztahuje na vady věci, vzniklé z důvodu opotřebení součástí věci hlavní, resp. jejího příslušenství, způsobené jejich používáním, jako jsou např. baterie, žárovky, propojovací šňůry, síťové napájecí šňůry, konektory, zásuvky apod.
- 4) U věci prodávaných za nižší cenu se záruka nevztahuje na vady, pro které byla nižší cena sjednána.
- 5) Záruka se nevztahuje na vady věci způsobené poruchami při mimořádných provozních podmínkách, zejména v prostředí prašném, vlhkém, mimořádně chladném či mimořádně teplém, působením chemických látek, proudovým přepětím, vlivem elektromagnetického pole, nesprávnou polarizací, nevhodným umístěním nebo jeho uložením, změnou povrchové úpravy způsobené vnějším vlivem nebo způsobené živelní pohromou.
- 6) Záruka se nevztahuje na vady věci způsobené úmyslným poškozením, mechanickým poškozením, neodborným uvedením do provozu, nesprávnou montáží, použitím vadných, poškozených nebo nesprávných optických, magnetických paměťových a jiných médií, zanedbanou údržbou, nesprávným čištěním, mazáním, seřizováním, zapojováním, propojováním, závadami systému, do kterého byla věc zapojena a následně provozována, nadměrným přetěžováním výkonových parametrů apod.
- 7) Nárok na provedení záruční opravy zaniká v případě zjištění, že věc byla opravována neautorizovaným servisem, byl sejmut ochranný kryt, byly poškozeny plomby, montážní šrouby nebo že byly provedeny modifikace nebo adaptace k rozšíření funkcí a parametrů věci nebo její úpravy pro možnost provozu v jiné zemi, než pro kterou byla navržena, vyrobena a schválena.
- 8) Nárok na záruční opravu věci je možno uplatnit pouze po předložení záručního listu správně a úplně vyplněného v okamžiku prodeje a originálu dokladu o zaplacení kupní ceny věci s typovými označením výrobku, datem a místem prodeje. Na kopie záručního listu a účtenky nebo na záruční list či účtenku s chybějícími nebo později doplňovanými a měněnými údaji nebude brán zřetel. Nárok lze uplatňovat u prodejce, u kterého byl výrobek zakoupen, nebo přímo u některého z autorizovaných servisů, jejichž aktuální seznam poskytuje infolinka K+B.
- 9) Záruční doba počíná běžet od převzetí věci kupujícím nebo ode dne uvedení věci do provozu, pokud kupující objednal uvedení do provozu nejpozději do tří týdnů od převzetí věci a řádně a včas poskytl k provedení služby potřebnou součinnost.
- 10) Jde-li o vadu, kterou lze odstranit, má kupující právo, aby byla bezplatně, včas a řádně odstraněna, a K+B je povinna vadu bez zbytečného odkladu odstranit, zpravidla do 30 dnů, se souhlasem kupujícího ve lhůtě dohodnuté. Není-li to vzhledem k povaze vady neúměrné, může kupující požadovat výměnu věci, nebo týká-li se vada jen součástí věci, výměnu součástí. Není-li takový postup možný, může kupující žádat přiměřenou slevu z ceny věci, nebo od smlouvy odstoupit.
- 11) Jde-li o vadu, kterou nelze odstranit a která brání tomu, aby věc mohla být řádně užívána jako věc bez vady, má kupující právo na výměnu věci, nebo má právo od smlouvy odstoupit. Táž práva přísluší kupujícímu, jde-li sice o vady odstranitelné, jestliže však kupující nemůže pro opětovné vyskytnutí vady po opravě nebo pro větší počet vad věc řádně užívat.
- 12) Jde-li o jiné vady neodstranitelné a nepožaduje-li výměnu věci, má kupující právo na přiměřenou slevu z ceny věci, nebo může od smlouvy odstoupit.
- 13) Práva z odpovědnosti za vady musí kupující uplatnit u K+B bez zbytečného odkladu. Právo z odpovědnosti za vady uplatní kupující v reklamačním řízení, kde písemnou formou vytkne vady, které věc má, tj. označí vadné vlastnosti, nebo popíše, jak se vada projevuje, věc předá k posouzení a současně sdělí, jaký způsob odstranění vady požaduje. Kupující je povinen neprodleně po výskytu reklamované vady přestat věc užívat, aby bylo možno co nejobektivněji posoudit reklamovanou vadu a důvody jejího vzniku. Práva z odpovědnosti za vady věci, pro které platí záruční doba, zaniknou, nebyla-li uplatněna v záruční době.
- 14) Doba od uplatnění práva z odpovědnosti za vady až do doby, kdy kupující po skončení opravy byl povinen věc převzít, se do záruční doby nepočítá.
- 15) Náklady na přepravu reklamované věci z místa jejího provozování do místa uplatnění reklamacie hradí kupující. Náklady záruční opravy hradí K+B. V případě zjištění, že se jedná o neoprávněnou reklamaci, hradí náklady spojené s reklamací kupující.
- 16) Záruční doba je 24 měsíců. Po tuto dobu odpovídá prodávající kupujícímu, že prodaná věc byla při převzetí ve shodě s kupní smlouvou. Předpokládá se, že věc-zboží je ve shodě s kupní smlouvou, jestliže:
 - souhlasí s popisem prodávajícího a má vlastnosti spotřebního zboží, které prodávající spotřebiteli předvedl ve formě vzorku,
 - hodí se k účelům, ke kterým se zboží tohoto druhu obvykle používá,
 - vykazuje kvalitu a vlastnosti, které jsou obvyklé u zboží tohoto druhu a které může kupující rozumně, s ohledem na charakter spotřebního zboží, zejména vzhledem k veřejnému vyjádření v reklamě nebo na etiketách prodávajícího, výrobce nebo jeho zástupce o konkrétních vlastnostech zboží, očekávat.
 O rozpor zboží se smlouvou se nejedná v případě, že kupující v okamžiku uzavření smlouvy o rozporu věděl nebo o něm musel vědět.
- 17) Rozpor s kupní smlouvou, který se projeví během 6 měsíců ode dne převzetí věci, se považuje za rozpor existující při jejím převzetí, pokud to neodporuje povaze věci, nebo pokud se neprokáže opak.
- 18) Nad zákonem stanovený limit (viz bod 17) poskytuje K+B prodlouženou lhůtu, během které se považuje za rozpor existující při jejím převzetí, a to:
 - videorekordery, DVD, radiomagnetofony, mikrovlnné trouby..... 12 měsíců
 - televizní přijímače ECG24 měsíců
 - Orion (celý sortiment) 24 měsíců

Kupující prohlašuje, že kupní smlouvu uzavřel po zralé úvaze, že výše specifikovanou věc prohlédl, vyzkoušel její funkčnost, seznámil se s její obsluhou, uvedením do provozu a záručními podmínkami a že prodaná věc je při převzetí ve shodě s kupní smlouvou a že je bez vad.

Podpis kupujícího:.....

Upozornění pro prodejce:

Pro případné uplatnění reklamacie ještě před prodejem výrobku spotřebiteli (předprodejní záruka) požaduje firma K+B kompletní nepoužívaný výrobek v originálním nepoškozeném obalu, řádně vyplněný reklamační protokol, kopii dokladu prokazujícího převzetí výrobku prodejcem a tento záruční list. Předprodejní záruční doba na tento výrobek je jeden rok od nabytí výrobku prodejcem od dodavatele. K+B přebírá za prodejce odpovědnost za vady prodaného výrobku spotřebiteli ve výše uvedeném rozsahu za podmínek uvedených na tomto záručním listě pouze tehdy, byl-li tento výrobek prodán spotřebiteli v době trvání předprodejní záruky.



ECG

RUČNÝ ŠLAHAČ

RS 836

NÁVOD NA OBSLUHU

Pred uvedením výrobku do prevádzky si dôkladne prečítajte tento návod a bezpečnostné pokyny, ktoré sú v tomto návode obsiahnuté. Návod musí byť vždy priložený k prístroju.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

Pred uvedením elektrického zariadenia do prevádzky by ste mali dodržať základné opatrenia, vrátane tých nasledujúcich:

1. Prečítajte si všetky pokyny.
2. Pred použitím skontrolujte, či napätie vo vašej elektrickej zásuvke zodpovedá napätiu uvedenému na štítku, ktorý nájdete na spodnej strane zariadenia.
3. Zariadenie nepoužívajte s poškodeným napájacím prívodom, ak je pokazené, ak ste ho upustili alebo iným spôsobom poškodili. Zariadenie odovzdajte do najbližšieho autorizovaného servisu, kde ho skontrolujú, opravia alebo upravujú elektrickú alebo mechanickú časť.
4. Ak zariadenie nepoužívate, pred inštaláciou alebo demontážou častí pred čistením ho odpojte od siete vytiahnutím vidlice zo zásuvky!
5. Nenechávajte kábel visieť cez okraj stola alebo police alebo ho neukladajte na horúci povrch.
6. Kábel ani mixér samotný neukladajte do vody, pretože by ste sa tak mohli vystaviť nebezpečenstvu zásahu elektrickým prúdom.
7. Ak zariadenie používajú deti alebo nespôsobilé osoby, je nutný dozor.
8. Vyvarujte sa kontaktu s pohyblivými časťami. Nedotýkajte sa metiel počas prevádzky rukami, odevom, utierkou ani inými kuchynskými potrebami, znížite tak riziko poranenia osôb a/alebo poškodenia mixéra.
9. Všetky príslušenstvá, pred umývaním z mixéra demontujte (metly, mixovací nástavec). Pohonnú jednotku iba pretierajte vlhkou handričkou a vytrite dosucha.
10. Pred výmenou príslušenstva alebo pri približovaní sa k častiam, ktoré sa počas chodu pohybujú, zariadenie vypnite.
11. Zariadenie nepoužívajte na iný než uvedený účel.
12. Nepoužívajte vonku.
13. Tieto pokyny uložte.
14. Tento prístroj nie je určený na používanie osobami (vrátane detí), ktorým fyzická, zmyslová alebo mentálna neschopnosť či nedostatok skúseností a znalostí zabraňuje v bezpečnom používaní spotrebiča, pokiaľ na ne nebude dozerané alebo pokiaľ neboli inštruované ohľadne použitia prístroja osobou zodpovednou za ich bezpečnosť. Je nutný dohľad nad deťmi, aby sa zaistilo, že sa nebudú s prístrojom hrať.

NEŽ UVEDIETE ŠLAHAČ DO PREVÁDZKY

Pred použitím ručného mixéra sa uistite, že vidlica napájacieho prívodu je vytiahnutá zo zásuvky a volič rýchlosti je v polohe uvoľnenia metiel.

1. Zvoľte požadované príslušenstvo - to závisí na požadovanom type miešania:
Metly sú určené pre spracovanie treného cesta, vaječných bielkov, šľahačky, majonézy a pyrú.
Sú tiež veľmi vhodné pre miešanie/habarkovanie omáčok a pudingových práškov.
Háky na hnetenie sú určené na prípravu kysnutého alebo odpaľovaného cesta.
Pomocou hákov tiež ľahko a rýchlo pripravíte zemiakové cesto na knedle a zmes na haruľu.

2. Inštalácia metiel / hákov na hnetenie

A) Metlu zasuňte do malého otvoru.

B) Háky inštalujte takto: hák s podložkou zasuňte do väčšieho otvoru a druhý do menšieho otvoru.

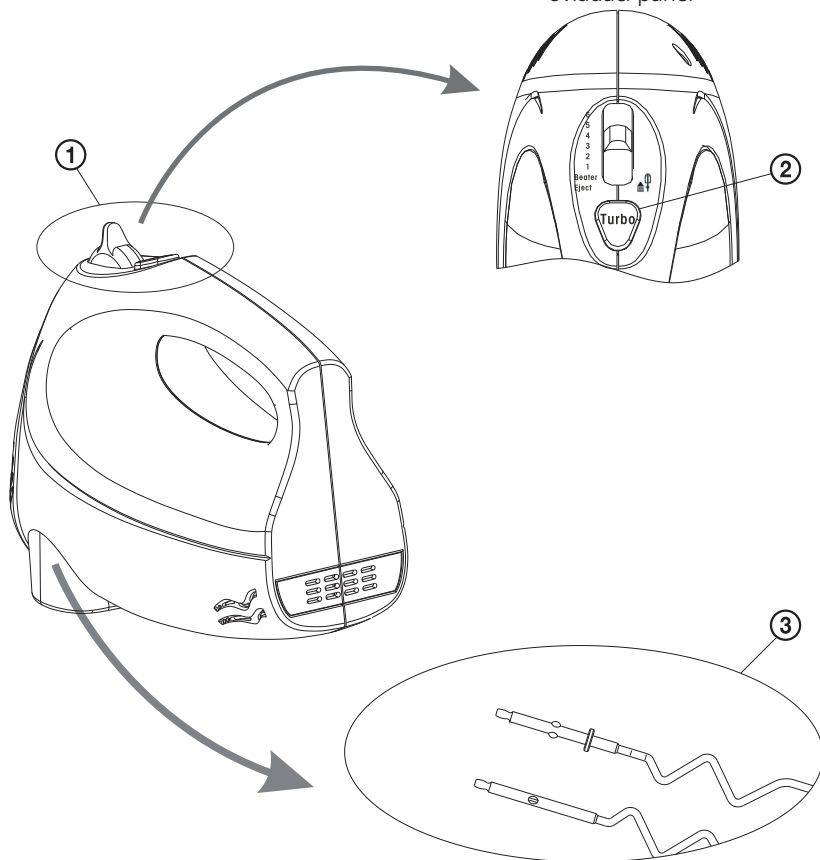
Háky nie je možné inštalovať obrátene. (viď obr. 1, bod 3)

POZNÁMKA: Uistite sa, že sú metly alebo háky úplne zasunuté do správnych otvorov, v opačnom prípade by mohlo dôjsť k ovplyvneniu výsledku miešania.

POZNÁMKA: Môžete vždy použiť iba jedno príslušenstvo naraz.

OBOZNÁMTE SA SO SVOJÍM ŠLAHAČOM

Zväčšený pohľad na ovládací panel



Obr. 1

① Ovládač rýchlosti / Tlačidlo pre vybratie metiel

② Tlačidlo Turbo

③ Koncové časti (hákov na cesto z nehrdzavejúcej ocele, metiel), určené pre zasunutie do otvoru

PRUVODCE NASTAVENÍM RYCHLOSTI

Rýchlosť	Funkcia	Použitie
1	Miešanie	Miešanie tekutiny, zmiešanie suchých prísad, vaječné bielky a šľahačka.
2	Habarkovanie	Príprava omáčok, pudingov, muffinov alebo pečiva.
3	Miesenie	Príprava treného cesta a zmesí
4	Trenie	Trenie masla s cukrom. Cesto na sušienky, koláče a cukrové polevy.
5/6	Šľahanie	Šľahanie ľahších a nadýchaných zmesí, šľahačky, vajec (bielkov, žĺtkov, celých vajec) a roztlačených zemiakov.

POUŽITIE RUČNÉHO ŠĽAHAČA

- Volič rýchlosti prepnete do polohy uvoľnenia metiel a vložte patričné príslušenstvo. Zapojte vidlicu napájacieho prívodu do zásuvky.
- Volič rýchlosti prepnete na požadovanú rýchlosť a začnite miešať. Mixér pobeží na najvyššiu rýchlosť, ak stlačíte tlačidlo Burst.
Tip: Najskôr vložte metly alebo háky do potraviny a potom začnite šľahať a postupne rýchlosť zvyšujte, aby nedošlo k vystrieknutiu obsahu von z misy.
Pri pridávaní suchých prísad používajte najpomalšiu rýchlosť, aby ste zabránili efektu "snehovej chumelice".
- Chod na maximum by nemal prekročiť dĺžku 5 minút a medzi dvoma takými po sebe nasledujúcimi cyklami musí byť prestávka minimálne 4 minúty. Pri hnetení kysnutého cesta nastavte volič rýchlosti na 1 alebo 2, potom ho nastavte na maximum - dosiahnete tak najlepšie výsledky.
Hneď ako je zmes hotová, otočte volič rýchlosti do polohy uvoľnenia metiel a vytiahnite vidlicu zo zásuvky.
- Z metiel alebo hákov odstráňte stierkou zvyšok cesta alebo zmesi.
- Demontáž metiel/hákov: voľne uchopte metly alebo háky a pevne stlačte ovládač rýchlosti.

PRÍKLADY POUŽITIA ŠLAHAČA

Potraviny	Množstvo	Odporúčaná rýchlosť	Čas práce
Polievka pre deti	0,5 litra	Rýchlosť 2	40 – 60 s
Zelenina: kôpor	Jeden zväzok	Rýchlosť 1	30 s
Cesto na palacinky	0,5 litra	Rýchlosť 3	90 – 120 s
Zemiaková kaša	0,25 kg	Rýchlosť 5	120 s
Tvaroh s prísadami	0,25 kg	Rýchlosť 4	180 s
Ovocný koktail	0,15 kg ovocia 0,3 litra mlieka	Rýchlosť 5	180 s

Iba na použitie v domácnosti

ČISTENIE A ÚDRŽBA

1. Pred čistením zariadenia vytiahnite vidlicu zo zásuvky a nechajte celkom vychladnúť.
2. Vonkajšiu časť zariadenia pretrite navlhčenou utierkou a vysušte dosucha.
3. Z napájacieho prívodu pretrite zvyšky potravín.
4. Metly a háky umyte v teplej mydlovej vode a pretrite dosucha. Metly a háky môžete umývať v umývačke riadu.

TIPY PRE POUŽITIE

1. Chladené prísady, napr. maslo a vajcia, by mali mať pred začatím šľahania izbovú teplotu. Tieto prísady preto vyberte z chladničky dostatočne dlhý čas pred ich spracovaním.
2. Pripravte si všetky prísady a potreby blízko mixéra.
3. Aby ste zabránili vniknutiu škrupín alebo skazených vajec do zmesi, vajcia rozklepte do oddelenej nádoby a až potom ich pridajte k ostatným prísadám.
4. Pri šľahaní vaječných bielkov sa uistite, že misa aj metly sú čisté a suché. Aj akékoľvek malé množstvo tuku na metlách alebo v mise môže spôsobiť, že sa bielky neušľahajú.
5. Vždy začínajte šľahať pomaly. Postupne zrýchľujte na rýchlosť odporúčanú v recepte.
6. Neprešľahajte. Dávajte pozor, aby ste šľahali len tie prísady, ktoré máte uvedené v recepte. Suché prísady vmiešavajte opatrne. Vždy používajte najnižšiu rýchlosť. V akomkoľvek štádiu miešania môže prešľahanie spôsobiť stvrdnutie, nevykysnutie alebo zrazenie zmesi. Klimatické podmienky, sezónne teplotné zmeny, teplota prísad alebo ich zmena štruktúry - to všetko hrá rolu v nastavení dĺžky šľahania a pre dosiahnutie požadovaného výsledku.
7. Počas miešania môžu prísady striekať von z misy. Misu vyškrabte pomocou plastovej alebo gumovej stierky potom, čo vyberiete metly. **NIKDY NEPOUŽÍVAJTE NŮŽ, KOVOVÚ LYŽICU ALEBO VIDLIČKU**, mohli by ste tak misu alebo metly poškodiť. Občasné zoškrabanie prísad zo stien misy počas miešania, po pridaní ďalších prísad, pomôže zaistiť lepší výsledok.

POUŽÍVAJTE IBA PRÍSLUŠENSTVO DODANÉ SO SPOTREBIČOM!

TECHNICKÉ ŠPECIFIKÁCIE:

6 rýchlostí

TURBO

2 metly

2 háky na cesto

Tlačidlo na vybratie metiel

Menovité napätie: 220 - 240 V

Menovitá frekvencia: 50Hz

Menovitý príkon: 175 - 250 W

VYUŽITIE A LIKVIDÁCIA OBALOV

Baliaci papier a vlnitá lepenka – odovzdajte do zberných surovín. Prebalová fólia, PE vrecká, plastové diely – vyhadzujte do kontajnerov na plasty.

LIKVIDÁCIA VÝROBKU PO SKONČENÍ ŽIVOTNOSTI

Likvidácia použitých elektrických a elektronických zariadení (platí v členských krajinách EÚ a ďalších európskych krajinách so zavedeným systémom triedenia odpadu)

Vyobrazený symbol na produkte alebo na obale znamená, že s produktom by sa nemalo nakladať ako s domovým odpadom. Produkt odovzdajte na miesto určené na recykláciu elektrických a elektronických zariadení. Správnou likvidáciou produktu zabránite negatívnym vplyvom na ľudské zdravie a životné prostredie. Recyklácia materiálov prispieva k ochrane prírodných zdrojov. Viac informácií o recyklácii tohto produktu vám poskytne obecný úrad, organizácia na spracovanie domového odpadu alebo predajné miesto, kde ste produkt kúpili.



08/05



ECG

HANDRÜHRGERÄT

RS 836

BEDIENUNGSANLEITUNG

Vor der Inbetriebnahme dieses Geräts lesen Sie diese Anleitung und die darin enthaltenen Sicherheitshinweise sorgfältig durch. Die Bedienungsanleitung muss dem Gerät immer beigelegt sein.

WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

Vor der Inbetriebnahme des Elektrogeräts sind einige grundlegende Vorkehrungen zu treffen, darunter folgende:

1. Lesen Sie alle Hinweise durch.
2. Vergewissern Sie sich, dass Ihre Steckdose die Spannung aufweist, die auf dem Typenschild auf der Unterseite des Geräts angegeben ist.
3. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel beschädigt ist, wenn es Störungen aufweist oder wenn es fallen gelassen oder auf andere Weise beschädigt wurde. Lassen Sie das Gerät von der nächstgelegenen autorisierten Kundendienstwerkstatt kontrollieren und ggf. die elektrischen bzw. mechanischen Teile reparieren oder nachstellen.
4. Wenn Sie das Gerät nicht benutzen und bevor Sie Teile installieren oder demontieren, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, indem Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen!
5. Lassen Sie das Kabel nicht über die Tisch- oder Regalkante hängen und legen Sie es nicht auf eine heiße Oberfläche.
6. Legen Sie weder das Kabel noch das Gerät ins Wasser. Es droht die Gefahr eines elektrischen Schlages.
7. Kinder und in ihren Fähigkeiten beeinträchtigte Personen dürfen das Gerät nur unter Aufsicht verwenden.
8. Meiden Sie den Kontakt mit sich bewegenden Teilen. Berühren Sie die Rührbesen/Knethaken während des Betriebs nicht mit den Händen, mit Kleidungsstücken, Geschirrtüchern oder sonstigen Küchenutensilien. So mindern Sie das Risiko einer Verletzung oder einer Beschädigung des Mixers.
9. Entnehmen Sie sämtliches Zubehör (Rührbesen/Knethaken, Mixstab) aus dem Mixer, bevor Sie es waschen. Wischen Sie die Antriebseinheit nur mit einem feuchten Lappen ab und trocknen Sie danach ab.
10. Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie Zubehör wechseln oder sich Teilen nähern, die sich bei Betrieb bewegen.
11. Verwenden Sie das Gerät nur zu den angegebenen Zwecken.
12. Verwenden Sie es nicht im Freien.
13. Bewahren Sie diese Anweisungen auf.
14. Dieses Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kindern) vorgesehen, deren eingeschränkte physische, sensorische oder mentale Fähigkeiten, Erfahrungen oder Kenntnisse keine sichere Verwendung des Geräts zulassen, sofern keine Aufsicht bzw. Einweisung in die Verwendung des Geräts durch eine für deren Sicherheit verantwortliche Person erfolgt. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass das Gerät nicht als Spielzeug verwendet wird.

VOR DER INBETRIEBNAHME DES RÜHRGERÄTS

Vor der Verwendung des Handrührgeräts vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker aus der Steckdose gezogen ist und dass der Stufenschalter auf Rührbesen-Freigabe gestellt ist.

1. Wählen Sie, je nach gewünschtem Rührmodus, das entsprechende Zubehör:
Die Rührbesen sind zur Verarbeitung von Rührteig, Eiweiß, Sahne, Mayonnaise und Püree vorgesehen. Sie eignen sich auch sehr gut zum Mischen/Verquirlen von Soßen und Puddingpulver.
Die Knethaken sind zum Zubereiten von Hefeteig oder Brandteig vorgesehen.
Mit Hilfe der Knethaken lassen sich auch schnell und leicht Kartoffelteil für Knödel und die Mischung für Kartoffelpuffer zubereiten.

2. Einsetzen der Rührbesen/Knethaken

- A) Stecken Sie den Rührbesen in die kleine Öffnung.
 B) Einsetzen der Knethaken: Stecken Sie den Knethaken mit der Scheibe in die größere Öffnung, den anderen in die kleinere Öffnung.
 Die Knethaken dürfen nicht umgekehrt angeordnet werden (siehe Abb. 1, Punkt 3).

ANMERKUNG: Vergewissern Sie sich, dass die Rührbesen/Knethaken in die richtigen Öffnungen vollständig eingeschoben sind. Andernfalls kann sich dies ungünstig auf das Ergebnis des Rührens auswirken.

ANMERKUNG: Es kann immer nur eine Zubehöart verwendet werden.

KENNENLERNEN DES RÜHRGERÄTS

Vergrößerte Ansicht des Bedienfelds

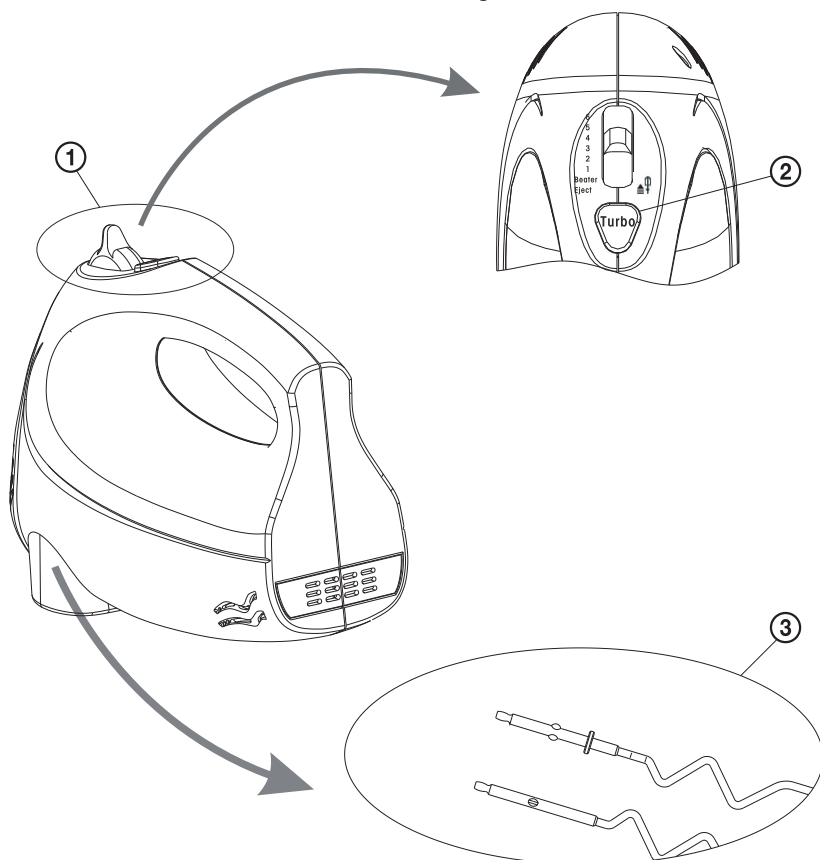


Abb. 1

- ① Stufenschalter/Rührbesen-Freigabetaste
 ② Turbotaste
 ③ Einsätze (Knethaken/Rührbesen aus Edelstahl), zum Einstecken in die Öffnungen

LEITFADEN ZUR EINSTELLUNG DER GESCHWINDIGKEIT

Geschwindigkeit	Funktion	Verwendung
1	Mixen	Mischen von Flüssigkeiten, Verrühren/Schlagen von trockenen Zutaten, Eiweiß und Sahne.
2	Leichtes Rühren	Zubereitung von Saucen, Pudding, Muffinteig oder anderem leichten Teig.
3	Mittleres Rühren	Zubereitung von Rührteig und Backmischungen
4	Starkes Rühren	Verrühren von Butter mit Zucker. Keks- und Kuchenteig, Zuckerglasur.
5/6	Schlagen	Schlagen von leichten und lockeren Mischungen, Sahne, Eiern (Eiweiß, Eigelb, ganze Eier) und Kartoffelpüree.

VERWENDUNG DES HANDRÜHRGERÄTS

1. Stellen Sie den Stufenschalter auf Rührbesen-Freigabe und setzen Sie das passende Zubehör ein. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
2. Stellen Sie den Stufenschalter auf die gewünschte Geschwindigkeit ein und beginnen Sie mit dem Rühren.
 Wenn Sie die Taste „Burst“ drücken, läuft das Rührgerät mit höchster Geschwindigkeit.
Tipp: Stellen Sie die Rührbesen oder Knethaken zuerst in das Rührgut. Starten Sie dann den Rührvorgang und erhöhen Sie die Geschwindigkeit schrittweise, damit der Inhalt der Rührschüssel nicht hinausspritzt.
 Bei Zugabe von trockenen Zutaten verwenden Sie die kleinste Geschwindigkeit, um ein „Schneegestöber“ zu verhindern.
3. Auf maximaler Stufe sollte das Gerät nicht länger als 5 Minuten verwendet werden, und zwischen zwei aufeinanderfolgenden Maximalstufen-Zyklen sollten mindestens 4 Minuten liegen. Zum Kneten von Hefeteig stellen Sie zunächst Stufe 1 oder 2 und erst später die maximale Geschwindigkeit ein. So erzielen Sie die besten Ergebnisse. Sobald die Mischung fertig ist, stellen Sie den Stufenschalter auf Rührbesen-Freigabe und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
4. Entfernen Sie mit einem Gummischaber die Teig- oder Rührgutreste von den Rührbesen/ Knethaken.
5. Entnehmen der Rührbesen/Knethaken: Nehmen Sie die Rührbesen bzw. Knethaken locker in die Hand und drücken Sie fest auf den Stufenschalter.

ANWENDUNGSBEISPIELE FÜR DAS RÜHRGERÄT

Lebensmittel	Menge	Empfohlene Stufe	Zeitdauer
Suppe für Kinder	0,5 Liter	Stufe 2	40 – 60 s
Gemüse: Dill	Ein Bund	Stufe 1	30 s
Eierkuchenteig	0,5 Liter	Stufe 3	90 – 120 s
Kartoffelbrei	0,25 kg	Stufe 5	120 s
Quark mit Zusätzen	0,25 kg	Stufe 4	180 s
Obstcocktail	0,15 kg Obst 0,3 Liter Milch	Stufe 5	180 s

Nur zur Verwendung im Haushalt

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

1. Vor dem Reinigen des Geräts ziehen Sie den Netzstecker aus Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
2. Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab und wischen Sie es trocken.
3. Wischen Sie Speiserückstände vom Zuleitungskabel ab.
4. Waschen Sie Rührbesen und Knethaken in Spülwasser und trocknen Sie sie ab. Die Rührbesen und Knethaken sind auch für die Spülmaschine geeignet.

TIPPS ZUM GEBRAUCH

1. Gekühlte Zutaten, z. B. Butter und Eier, sollten vor dem Rühren Zimmertemperatur erreicht haben. Nehmen Sie deshalb gekühlte Zutaten rechtzeitig aus dem Kühlschrank, bevor Sie sie verarbeiten.
2. Stellen Sie alle Zutaten in der Nähe des Rührgeräts bereit.
3. Um zu verhindern dass Eierschalen oder verdorbene Eier in die Mischung geraten, schlagen Sie die Eier in ein gesondertes Gefäß auf und geben Sie sie erst danach zu den übrigen Zutaten.
4. Achten Sie beim Schlagen von Eiweiß darauf, dass Rührschüssel und Rührbesen sauber und trocken sind. Auch kleinste Fettspuren an den Rührbesen oder der Schüssel können das Entstehen von Eischnee verhindern.
5. Beginnen Sie mit dem Rühren immer auf kleiner Stufe. Schalten Sie dann allmählich bis zu der im Rezept genannten Geschwindigkeit hoch.
6. Schlagen Sie das Rührgut nicht zu heftig. Achten Sie darauf, nur die Zutaten zu verrühren, die im Rezept angegeben sind. Mischen Sie trockene Zutaten mit Vorsicht hinein. Verwenden Sie dabei immer die kleinste Stufe. In jeder Rührphase kann zu schnelles oder zu langes Rühren bewirken, dass der Teig hart wird, nicht aufgeht oder gerinnt. Klimatische Bedingungen, saisonale Temperaturunterschiede, die Temperatur der Zutaten und deren Strukturänderungen – all dies spielt eine Rolle bei der Einstellung der Rührdauer und beim Erzielen der gewünschten Ergebnisse.

7. Während des Mixens können die Zutaten aus der Schüssel herauspritzen. Kratzen Sie die Schüssel mit einem Kunststoff- oder Gummischaber aus, nachdem Sie die Rührbesen herausgenommen haben.

VERWENDEN SIE NIEMALS MESSER, GABELN ODER LÖFFEL AUS METALL. DADURCH KÖNNTEN SIE DIE RÜHRSCHÜSSEL ODER DIE RÜHRBESEN BESCHÄDIGEN. INDEM SIE BEIM RÜHREN GELEGENTLICH DIE HINZUGEFÜGTEN ZUTATEN VON DER WAND DER RÜHRSCHÜSSEL KRATZEN, ERZIELEN SIE LEICHTER DAS GEWÜNSCHTE ERGEBNIS. VERWENDEN SIE NUR DAS IM LIEFERUMFANG DES GERÄTS ENTHALTENE ZUBEHÖR!

TECHNISCHE DATEN:

6 Geschwindigkeiten

TURBO

2 Rührbesen

2 Knethaken

Rührwerkzeug-Auswurfaste

Nennspannung: 220 - 240 V

Nennfrequenz: 50 Hz

Nennleistung: 175 - 250 W

VERWERTUNG UND ENTSORGUNG DER VERPACKUNG

Packpapier und Wellpappe – bei Wertstoffsammelstellen abgeben. Plastikfolie, PE-Beutel, Kunststoffteile – in Kunststoffmüll-Sammelcontainern entsorgen. Gebrauchte Batterien an der Verkaufsstelle oder bei kommunalen Sondermüll-Sammelstellen abgeben.

ENTSORGUNG DES PRODUKTS NACH ABLAUF DER LEBENSDAUER

Entsorgung gebrauchter elektrischer und elektronischer Geräte (gilt in den EU-Mitgliedsstaaten und anderen europäischen Ländern mit Mülltrennungssystem).

Das auf dem Produkt oder auf der Verpackung abgebildete Symbol bedeutet, dass das Produkt nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden darf. Geben Sie das Produkt an einer entsprechenden Recycling-Sammelstelle für elektrische und elektronische Geräte ab. Durch die richtige Entsorgung des Produkts verhindern Sie negative Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit und die Umwelt. Wertstoff-Recycling trägt zum Schutz der natürlichen Ressourcen bei. Nähere Informationen zum Recycling dieses Produkts erhalten Sie bei Ihrer Stadt- oder Gemeindeverwaltung, einer Hausmüll-Entsorgungsorganisation oder bei der Verkaufsstelle, bei der Sie das Produkt erworben haben.



08/05



ECG

HAND MIXER

RS 836

USER'S MANUAL

Read this user's manual and the safety instructions contained in it carefully before putting the product into operation. The user's manual must always come with the product.

IMPORTANT SAFETY MEASURES

Before putting an electric product into operation you should adhere to basic provisions, including the following:

1. Read all instructions.
2. Before use check that the voltage in your power socket corresponds to the voltage on the label located on the underside of the product.
3. Do not use the product if the power cord is damaged, if it is malfunctioning, if you have dropped it or in any other way damaged it. Take the product to the nearest authorised service centre, where it will be inspected, and electrical or mechanical parts will be repaired or modified.
4. If you are not using the product, before installation or disassembly of parts and before cleaning, disconnect it from the power socket by pulling out the power plug!
5. Do not leave the cord hanging over a table edge or shelf and don't place it on a hot surface.
6. Do not place either the mixer itself or the cord in water, because you could expose yourself to a risk of electrical shock.
7. If the product is used by children or incompetent persons, then supervision is necessary.
8. Avoid contact with moving parts. Do not touch the whisks during operation with your hands, a wipe or other kitchen utensils, you will reduce the risk of injury and/or damage to the mixer.
9. Before cleaning disassemble all accessories from the mixer (whisks, mixing attachment). Wipe the powering unit only using a damp cloth and then wipe dry.
10. Turn off the product before changing accessories or coming near parts that move during operation.
11. Do not use the product for purposes other than those here specified.
12. Do not use outdoors.
13. Store this user's guide.
14. This product is not designed to be used by persons (including children), who are due to their physical, sense or mental inability or insufficient experience or knowledge prevented from safely using the product, if they are not under supervision or if they were not instructed about the use of this product by a person responsible for their safety. Children must be supervised to ensure that they do not play with the product.

BEFORE YOU PUT THE MIXER INTO OPERATION

Before using the hand mixer check that the power plug on the power cord is disconnected from the power socket and that the speed switch is in the whisk disengage position.

1. Choose the desired accessories - this depends on the desired type of mixing:
The whisks are designed for processing batter, egg whites, cream, mayonnaise and purée. They are also very useful for mixing / kneading of sauces and pudding powder mixes.
The kneading hooks are designed for preparing yeast or puff dough.
Using the hooks you can also easily and quickly prepare potato dough for dumplings and hash brown mixes.

2. Installation of the whisks / kneading hooks

A) Insert the whisk into the small opening.

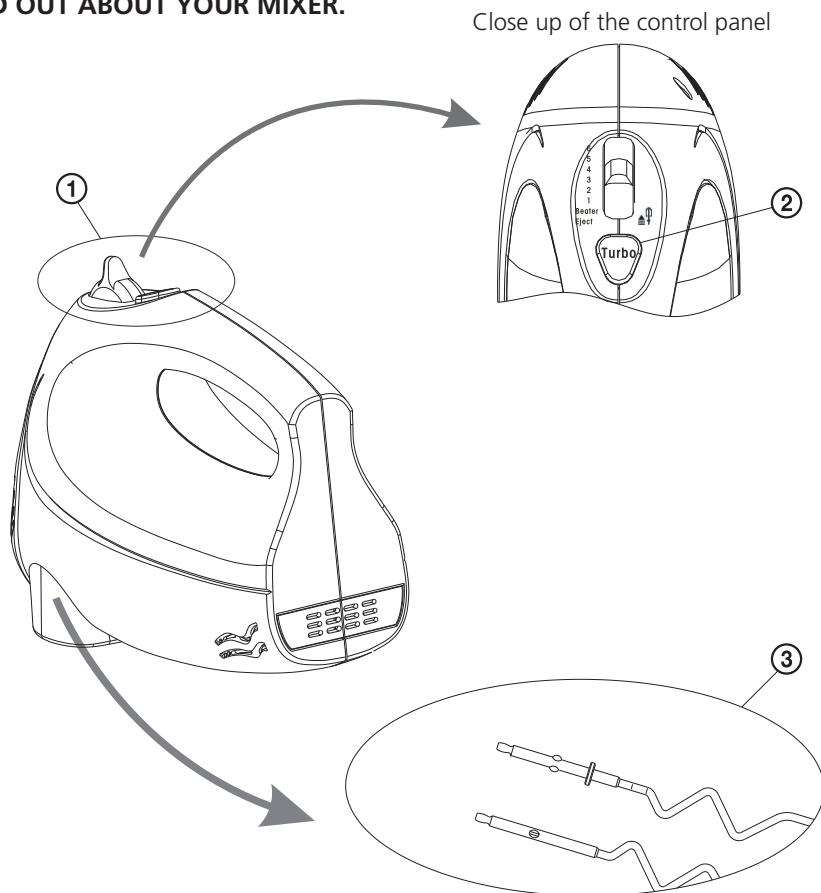
B) Install the hooks as follows: insert the hook with the washer into the larger opening and the other into the smaller opening.

It is not possible to install the hooks in the opposite configuration. (see pic. 1 point 3)

NOTE: Make sure that the whisks or hooks are fully inserted into the correct openings, otherwise the mixing results could be affected.

NOTE: You can always only use a single accessory at a time.

FIND OUT ABOUT YOUR MIXER.



Pic. 1

① Speed control / Whisk removal button

② Turbo button

③ End parts (of the stainless steel hooks for dough, whisks), designed for insertion into the openings

INSTRUCTIONS FOR SETTING THE SPEED

Speed	Functions	Application
1	Mixing	Mixing of liquids, mixing of dry ingredients, milk whites and cream.
2	Stirring	Preparing sauces, puddings, muffins or pastry.
3	Mixing	Preparation of batter and mixes
4	Churning	Churning of butter with sugar. Biscuit and cake dough, and sugar icing.
5/6	Whipping	Whipping of lighter and puffy mixes, creams, eggs (whites, yolks, whole eggs) and mashed potatoes.

OPERATION OF THE HAND MIXER

- Set the speed selection to the whisk release position and insert the appropriate accessories. Connect the power plug into the power socket.
- Switch the speed selection to the required speed and start to mix.
The mixer will run at the highest speed, if you press the Burst button.
Tip: First insert the whisks or the hooks into the foods and then start mixing and gradually increase the speed so as to avoid splashing out the bowl contents.
When adding dry ingredients use the slowest speed to avoid the "snow storm" effect.
- The maximum operating speed should not be longer than 5 minutes and between two such sessions there should be a break of at least 4 minutes. When kneading yeast dough set the speed selection at 1 or 2, and then set it to maximum - in this way you will achieve better results. As soon as the mix is complete, turn the speed selection to the whisk release position and pull out the power plug from the power socket.
- Use a spatula to wipe off the remaining dough or mix on the whisks or hooks.
- Disassembly of the whisks/hooks: gently hold the whisks or hooks and firmly press the speed control.

EXAMPLE OF MIXER APPLICATIONS

Food	Amount	Recommended speed	Operating time
Children's soup	0.5 litres	Speed 2	40 – 60 s
Vegetables: dill	One bundle	Speed 1	30 s
Pancake dough	0.5 litres	Speed 3	90 – 120 s
Mashed potatoes	0.25 kg	Speed 5	120 s
Cottage cheese with additions	0.25 kg	Speed 4	180 s
Fruit cocktail	0,15 kg of fruit 0.3 litres of milk	Speed 5	180 s

Only for domestic use

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Before cleaning the product remove the power plug from the power socket and allow it to fully cool down.
2. Wipe the external parts of the product using a damp cloth and wipe until dry.
3. Remove food remains from the power cord.
4. Wash the whisks and hooks in warm soapy water and wipe dry. You can wash the whisks and hooks in a dishwasher.

USAGE TIPS

1. Refrigerated ingredients e.g. butter and eggs should be at room temperature before mixing. Therefore take these ingredients out of the fridge a sufficient time before their processing.
2. Prepare all the ingredients and needs near the mixer.
3. To prevent egg shells or rotten eggs from getting into the mix, first break the egg into a separate container and only then add to the other ingredients.
4. When whipping egg white make sure that the bowl and the whisks are clean and dry. Even a small amount of fat on the whisks or in the bowl can prevent the whites from frothing.
5. Always start whipping slowly. Gradually increase the speed to that recommended in the recipe.
6. Do not over whip. Make sure to only whip the ingredients that you have in the recipe. Mix in dry ingredients carefully. Always use the lowest speed. At any stage in the mixing process over whipping can cause hardening, prevent rising or shrinkage of the mix. Climatic conditions, seasonal temperature changes, temperature of ingredients or their structure - all this plays a role in setting the whipping duration and achieving the desired results.
7. While mixing, ingredients may run out of the bowl. Scrape out the bowl using a plastic or rubber spatula after taking out the whisks.

NEVER USE A KNIFE, METAL SPOON OR FORK, in this way you could damage the whisks or the bowl. Intermittent scraping of the ingredients from the walls of the bowl during mixing, after adding additional ingredients, will help to ensure a better result.

USE ONLY WITH THE ACCESSORIES SUPPLIED WITH THE PRODUCT.

TECHNICAL SPECIFICATIONS:

6 speeds

TURBO

2 whisks

2 kneading hooks

Whisk release button

Rated voltage: 220 - 240 V

Nominal frequency: 50 Hz

Rated power: 175 - 250 W

USE AND DISPOSAL OF WASTE

Wrapping paper and cardboard - take to waste collection point. Wrapping foil, PE bags, plastic parts - take to plastic recycling bins. Hand over flat batteries to the retailer or take to a place defined by the municipality for the disposal of dangerous wastes.

DISPOSAL OF PRODUCTS AT END OF LIFETIME

The disposal of used electric and electronic devices (valid in EU member states and other European countries with an implemented system for sorting waste).

The displayed symbol on the product or the packaging means that the products should not be handled as household waste. Hand over the product to a location designated for the recycling of electric and electronic devices. By correctly disposing of the product you will prevent negative effects on human health and the environment. The recycling of material helps to protect natural resources. You can receive more information about the recycling of this product at the town council, at the organisation for the processing of household waste or at the store where you purchased this product.



08/05

ECG

Dovozce neručí za tiskové chyby obsažené v návodu k použití výrobku.
Dovozca neručí za tlačové chyby obsiahnuté v návode na použitie výrobku.
Der Importeur haftet nicht für Druckfehler in der Bedienungsanleitung des Produkts.
The importer takes no responsibility for printing errors contained in the product's user's manual.

Výhradní zastoupení značky ECG pro ČR:
K+B Progres, a.s.
U Expertu 91
250 69 Klíčany

tel.: +420 272 122 111
www.ecg.cz
e-mail: ECG@kbexpert.cz
zelená linka: 800 121 120

Distribútor pre SR:
K+B Elektro – Media, s.r.o.
Galvaniho 7/D
821 04 Bratislava

tel.: +421 232 121 110
www.ecg.cz
e-mail: ECG@kbexpert.cz
zelená linka: 800 121 120

Distributor für DE:
K+B E-Tech GmbH & Co. KG
Barbaraweg 2
DE-93413 Cham

© ZStudio 2010