

# ECG



## RS 836

### RUČNÍ ŠLEHAČ

NÁVOD K OBSLUZE

CZ

### RUČNÝ ŠLAHAČ

NÁVOD NA OBSLUHU

SK

### MIKSER RĘCZNY

INSTRUKCJA OBSŁUGI

PL

### KÉZI MIXER

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

HU

### HANDRÜHRGERÄT

BEDIENUNGSANLEITUNG

DE

### HAND MIXER

OPERATING MANUAL

EN

■ 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. ■ 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. ■ Przed pierwszym użyciem urządzenia prosimy o uważne zapoznanie się z instrukcjami dotyczącymi bezpieczeństwa i użytkowania. Instrukcja obsługi musi być zawsze dołączona. ■ A termék használatba vétele előtt figyelmesen olvassa el ezt a használati útmutatót és az útmutatóban található biztonsági rendelkezéseket. A használati útmutatót tartsa a készülék közelében. ■ Bitte lesen Sie vor der Inbetriebnahme des Produktes diese Anleitung und die darin enthaltenen Sicherheitshinweise aufmerksam durch. Die Bedienungsanleitung muss dem Gerät immer beigelegt sein. ■ Always read the safety&use instructions carefully before using your appliance for the first time. The user's manual must be always included.



## DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

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

CZ

1. Přečtěte 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 příívodem, 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 metel 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 vytřete 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 příívodu je vytažena ze zásuvky a volič rychlosti je v poloze uvolnění metel.

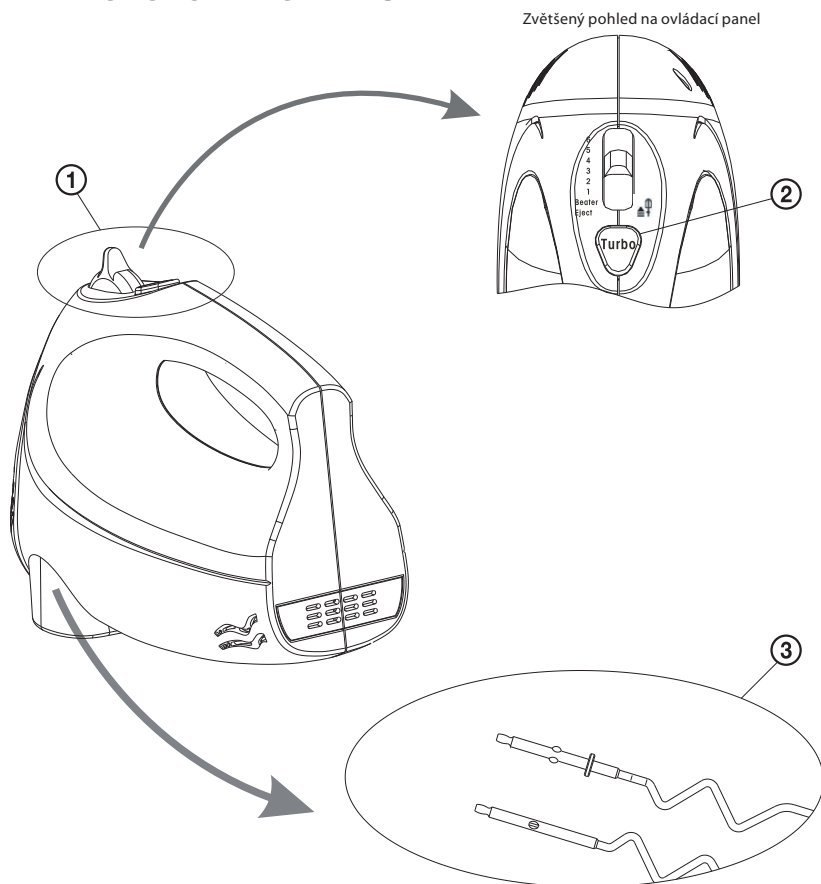
1. Zvolte požadované příslušenství – to závisí na požadovaném typu míchání:  
Metly jsou určeny pro zpracování třešňového těsta, vaječných bílků, šlehačky, majonézy a pyré. Jsou také velmi vhodné pro míchání/kvedlání omáček a pudinkových prášků. Hnětací háky jsou určeny pro přípravu kynutého nebo odpalovaného těsta.  
Pomocí háku také snadno a rychle připravíte bramborové těsto na knedlíky a směs na bramboráky.
2. Instalace metel / hnětacích háků
  - A) Metlu zasuněte do malého otvoru.
  - B) Háky instalujte takto: hák s podložkou zasuněte 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

CZ



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

## PRŮVODCE NASTAVENÍM RYCHLOSTI

Rychlost	Funkce	Použití
1	Mísění	Mísění 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 lehkých 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.  
Mixer 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 10 minut. Při hnětení kynutého těsta nastavte volič rychlosti na 1 nebo 2, potom ho nastavte na maximum – dosáhnete tak nejlepších výsledků. 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 mely 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 začínějte 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 vmíchávejte opatrně. Vždy používejte nejnižší rychlost. V jakémkoliv stádiu míchání může přešlehaní 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 vyškábejte pomocí plastové nebo pryžové stěrky po té, co vyjmete metly.

**NIKDY NEPOUŽÍVEJTE NŮŽ, KOVOVOU LŽÍCI 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

Hlučnost:  $\leq 85$  dB  
Jmenovité napětí: 220–240 V  
Jmenovitá frekvence: 50 Hz  
Jmenovitý příkon: 175–250 W

## VYUŽITÍ A LIKVIDACE ODPADU

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

Tento výrobek splňuje požadavky směrnice EU o elektromagnetické kompatibilitě a elektrické bezpečnosti.



Změna textu a technických parametrů vyhrazena.

## DÔLEŽITÉ 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 upravia elektrickú alebo mechanickú časť.
4. Ak zariadenie nepoužívate, pred inštaláciou alebo demontážou častí a 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.

**SK**

## 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.

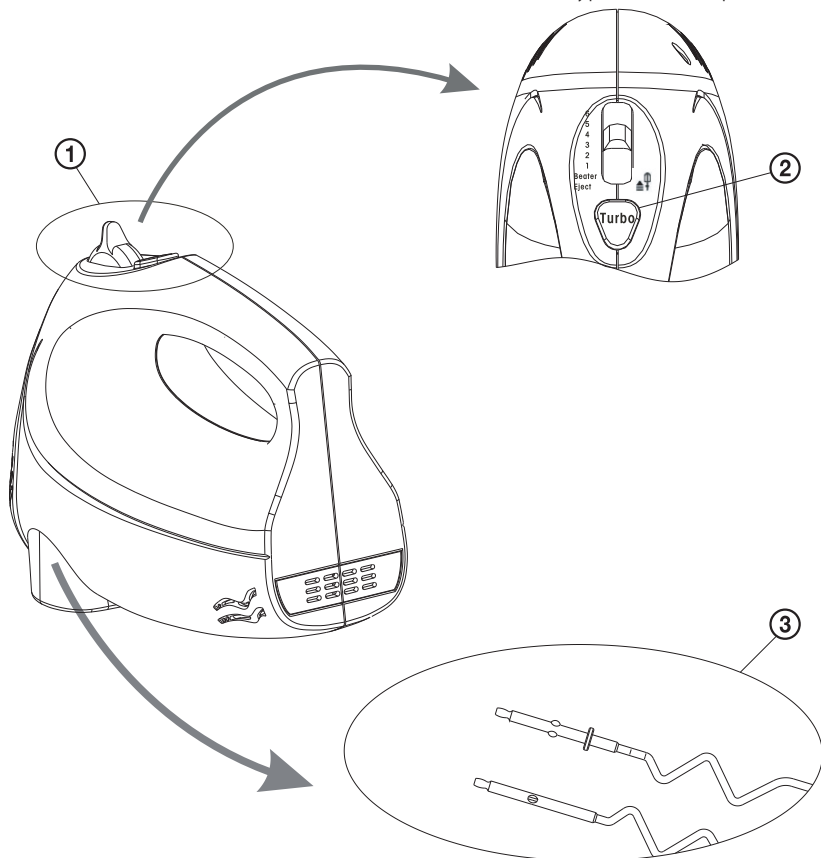
1. Zvoľte požadované príslušenstvo - to závisí na požadovanom type miešania:  
Metly sú určené pre spracovanie treného cesta, vaječných bielkov, šľahačky, majonézy a pyré.  
Sú tiež veľmi vhodné pre miešanie/habarkovanie omáčok a pudingových práškov.  
Háky na hnetenie sú určené na prípravu kysnutého alebo odpaľovaného cesta. Pomocou hákov tiež ľahko a rýchlo pripravíte zemiakové cesto na knedle a zmes na harulu.
2. Inštalácia metiel / hákov na hnetenie
  - A) Metlu zasunúť do malého otvoru.
  - B) Háky inštalujte takto: hák s podložkou zasunúť 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 ŠĽAHAČOM

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, vajok (bielkov, žĺtkov, celých vajok) a roztláčených zemiakov.



## POUŽITIE RUČNÉHO ŠLAHAČA

1. Volič rýchlosti prepnete do polohy uvoľnenia metiel a vložte patričné príslušenstvo. Zapojte vidlicu napájacieho prívodu do zásuvky.
2. 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“.
3. Chod na maximum by nemal prekročiť dĺžku 5 minút a medzi dvoma takými po sebe nasledujúcimi cyklami musí byť prestávka minimálne 10 minút. 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.
4. Z metiel alebo hákov odstráňte stierkou zvyšok cesta alebo zmesi.
5. Demontáž metiel/hákov: voľne uchopte metly alebo háky a pevne stlačte ovládač rýchlosti.

**SK**

## 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

Hlučnosť: ≤ 85 dB

Menovité napätie: 220 – 240 V

Menovitá frekvencia: 50 Hz

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 obecny úrad, organizácia na spracovanie domového odpadu alebo predajné miesto, kde ste produkt kúpili.



08/05

Tento výrobok spĺňa požiadavky smerníc EÚ o elektromagnetickej kompatibilite a elektrickej bezpečnosti.



Zmena textu a technických parametrov vyhradená.

## ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA

Przed uruchomieniem urządzenia elektrycznego należy zachować podstawowe środki bezpieczeństwa, między innymi:

1. Przeczytać wszystkie instrukcje.
2. Przed użyciem sprawdzić, czy napięcie w gnieździe zasilania odpowiada napięciu, podanemu na naklejce na spodniej stronie urządzenia.
3. Nie należy używać urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym, jeżeli posiada usterkę, zostało upuszczone lub w inny sposób uszkodzone. Urządzenie należy przekazać do najbliższego autoryzowanego serwisu, gdzie zostanie poddane kontroli, naprawie lub wymianie części elektrycznych lub mechanicznych.
4. Jeżeli urządzenie nie jest używane, przed montażem lub demontażem akcesoriów i czyszczeniem należy je odłączyć od zasilania, wyjmując wtyczkę z gniazdka!
5. Kabel nie powinien zwiisać z krawędzi stołu lub półki, ani leżeć na gorącej powierzchni.
6. Nie należy zanurzać kabla ani miksera w wodzie — mogłoby to prowadzić do porażenia prądem elektrycznym.
7. Dzieci lub osoby niekompetentne mogą obsługiwać urządzenie tylko pod nadzorem.
8. Należy unikać kontaktu z ruchomymi elementami urządzenia. Podczas używania miksera nie należy dotykać mieszaków rękami, ubraniami, ścierką ani innymi przyrządami kuchennymi. Pozwoli to zapobiec ryzyku urazów i/lub uszkodzenia miksera.
9. Wszelkie akcesoria (mieszaki, nasadka miksująca) należy przed myciem wyjąć z urządzenia. Jednostkę napędową należy wytrzeć mokrą, a następnie suchą szmatką.
10. Przed wymianą akcesoriów lub zbliżeniem się do ruchomych elementów należy wyłączyć urządzenie.
11. Urządzenie należy stosować tylko do celów, do których jest przeznaczone.
12. Nie stosować na zewnątrz.
13. Niniejszą instrukcję należy zachować.
14. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci), którym niepełnosprawność fizyczna lub psychiczna lub brak doświadczenia nie pozwala bezpiecznie używać urządzenia bez nadzoru, lub jeżeli nie zostały odpowiednio poinstruowane w zakresie obsługi urządzenia przez odpowiedzialną za nie osobę. Nie należy dopuścić do sytuacji, w której dzieci bawią się urządzeniem.

PL

## PRZED URUCHOMIENIEM MIKSERA

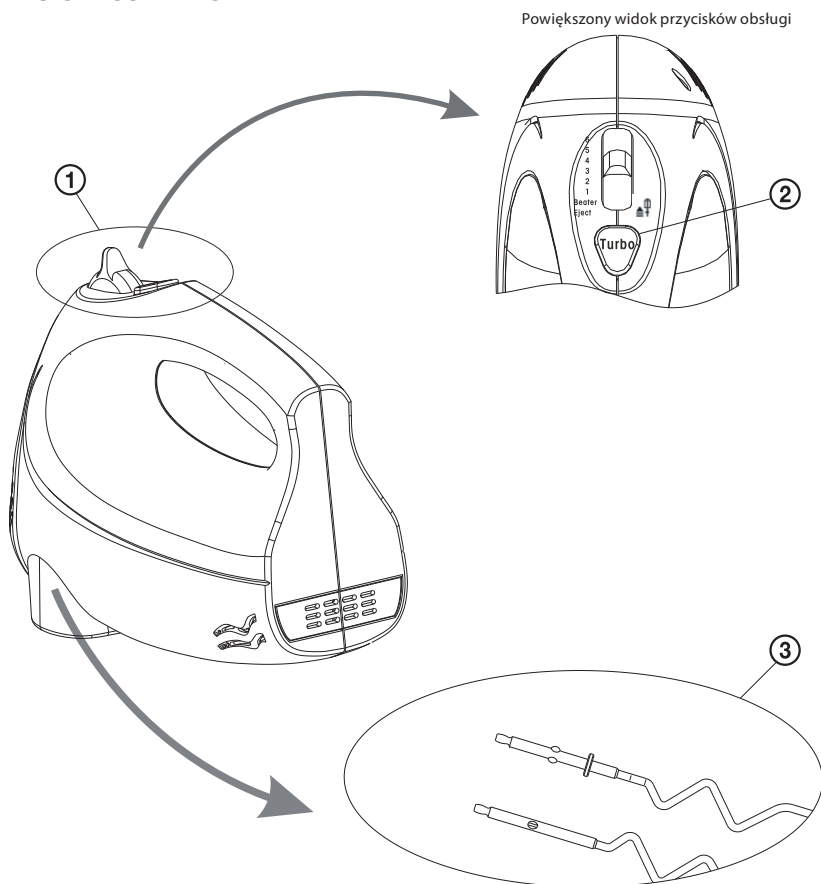
Przed uruchomieniem miksera ręcznego upewnij się, że wtyczka jest wyjęta z gniazdka, a przycisk regulacji prędkości jest w pozycji zwolnienia mieszadeł.

1. Wybierz odpowiednie akcesoria w zależności od rodzaju czynności:  
Mieszadła trzepakowe służą do przygotowania ciasta ucieranego, białek, bitej śmietany, majonezu i purée. Sprawdzają się również w mieszaniu sosów i proszków budyniowych. Mieszadła hakowe służą do przygotowania ciasta drożdżowego lub kruchego.  
Haki ułatwią też szybkie przygotowanie ciasta ziemniaczanego na knedle oraz na placki ziemniaczane.
2. Montaż mieszadeł trzepakowych / hakowych
  - A) Mieszadło trzepakowe wsunąć w mały otwór.
  - B) Mieszadła hakowe montowane są w następujący sposób: hak z podkładką wsunąć do większego otworu a drugi do mniejszego otworu.  
Mieszadeł hakowych nie można montować odwrotnie (patrz rys. 1, punkt 3).

**UWAGA:** Należy sprawdzić, czy mieszadła są maksymalnie wsunięte do właściwych otworów — tylko tak zapewnią prawidłowy efekt mieszania.

**UWAGA:** Równocześnie można korzystać tylko z jednego rodzaju mieszadeł.

# POZNAJ SWÓJ MIKSER



Rys. 1

- ① Przycisk regulacji prędkości / zwolnienia mieszadeł
- ② Przycisk Turbo
- ③ Końcówki mieszadeł, przeznaczone do umieszczenia w otworach

## REGULACJA PRĘDKOŚCI

Prędkość	Funkcja	Zastosowanie
1	Mieszanie	Mieszanie płynów, suchych składników, białek i bitej śmietany.
2	Bełtanie	Przygotowywanie sosów, budyniu, muffinek lub pieczywa.
3	Miksowanie	Przygotowanie ciasta ucieranego i mieszanek
4	Ucieranie	Ucieranie masła z cukrem. Ciasto na ciastka, babki i polewy cukrowe.
5/6	Ubijanie	Ubijanie lekkich i puszystych ciast, bitej śmietany, jajek (białek, żółtek, całych jajek) i ziemniaków.

## UŻYWANIE MIKSERA RĘCZNEGO

1. Ustaw regulator prędkości w pozycji zwolnienia mieszadeł i włóż odpowiednie akcesoria. Podłącz wtyczkę do gniazda zasilania.
2. Ustaw odpowiednią pozycję regulatora prędkości i rozpocznij mieszanie.  
Jeżeli naciśniesz przycisk Burst, mikser będzie pracował z najwyższą prędkością.  
**Wskazówka:** Najpierw włóż mieszadła do pojemnika z produktem, a dopiero potem włącz mikser; w przeciwnym razie zawartość pojemnika może chlapać na zewnątrz.  
Suche składniki należy dodawać przy najniższej prędkości, aby uniknąć „burzy śnieżnej”.
3. Czas pracy z maks. prędkością nie powinien przekroczyć 5 minut, a pomiędzy dwoma takimi cyklami pracy, następującymi po sobie, należy odczekać co najmniej 10 minut. Ucierając ciasto drożdżowe należy ustawić regulator prędkości na 1 lub 2, a dopiero potem na maksimum. Po zakończeniu pracy należy ustawić regulator prędkości w pozycji zwolnienia mieszadeł i wyjąć wtyczkę z gniazdka.
4. Oczyszczyć mieszadła ściereczką z resztek ciasta lub mieszanki.
5. Demontaż mieszadeł trzepakowych lub hakowych: złapać mieszadło i mocno nacisnąć przycisk regulatora prędkości.

## PRZYKŁADOWE ZASTOSOWANIE MIKSERA RĘCZNEGO

Produkt	Ilość	Zalecana prędkość	Czas pracy
Zupa dla dzieci	0,5 litra	Prędkość 2	40 — 60 s
Warzywa: koper	Jeden pęczek	Prędkość 1	30 s
Ciasto na naleśniki	0,5 litra	Prędkość 3	90 — 120 s
Purée ziemniaczane	0,25 kg	Prędkość 5	120 s
Twaróg z dodatkami	0,25 kg	Prędkość 4	180 s
Koktajl owocowy	0,15 kg owoców 0,3 litra mleka	Prędkość 5	180 s

Produkt przeznaczony wyłącznie do użytku domowego

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Przed czyszczeniem wyciągnąć wtyczkę z gniazdka i pozostawić urządzenie do ostygnięcia.
2. Przetrzeć mikser z zewnątrz najpierw mokrą, a następnie suchą szmatką.
3. Usunąć resztki jedzenia z kabla zasilającego.
4. Umyć mieszadła w ciepłej wodzie z mydłem i wytrzeć do sucha. Mieszadła można myć w zmywarce.

## WSKAZÓWKI DOT. STOSOWANIA

1. Produkty chłodzone, np. masło i jaja, powinny mieć w trakcie mieszania temperaturę pokojową. Należy je wyjąć z lodówki odpowiednio wcześniej przed użyciem.
2. Ubijanie składników powinny być przygotowane w pobliżu miksera.
3. Jajka najlepiej jest wbić najpierw do oddzielnej miski, tak, aby do ciasta nie dostały się skorupki lub zepsute jajko.
4. Przed ubijaniem białek należy upewnić się, że miska i mieszadła są czyste i suche. Nawet niewielka ilość tłuszczu na mieszadłach lub w misce może spowodować, że białka nie dadzą się ubić.
5. Ubijanie należy zacząć z niską prędkością. Prędkość ubijania należy zwiększać stopniowo.
6. Nie należy ubijać zbyt długo. Należy pamiętać o dodaniu tylko składników, podanych w przepisie. Suche składniki należy mieszać ostrożnie, zaczynając zawsze od najniższej prędkości. Zbyt długie mieszanie może spowodować stwardnienie lub ścięcie się mieszanki. Na wybór odpowiedniego czasu mieszania ma wpływ temperatura otoczenia, temperatura i struktura składników.
7. Dodatki mogą rozpryskiwać się na zewnątrz w trakcie miksowania.  
Po wyjęciu mieszadeł należy wyskrobać miskę łyżką plastikową.

**NIE WOLNO UŻYWAĆ W TYM CELU NOŻA ANI WIDELCA**, które mogłyby uszkodzić miskę lub mieszadła. Zeskrobanie składników ze ścian miski od czasu do czasu poprawi rezultat miksowania.  
**UŻYWAĆ WYŁĄCZNIE AKCESORIÓW DOSTARCZONYCH RAZEM Z URZĄDZENIEM!**

## SPECYFIKACJA TECHNICZNA:

6 prędkości  
TURBO  
2 mieszadła trzepakowe  
2 mieszadła hakowe  
Przycisk zwolnienia mieszadeł

Poziom hałasu:  $\leq 85$  dB  
Napięcie nominalne: 220 — 240 V  
Częstotliwość znamionowa: 50 Hz  
Nominalna moc wejściowa: 175 — 250 W

## EKSPLOATACJA I USUWANIE ODPADÓW

Papier służący do owinięcia i tektura falista – przekazać na wysypisko śmieci. Folia opakowaniowa, torby PE, elementy z plastiku – wrzucić do pojemników z plastikiem do recyklingu.

PL

## USUWANIE PRODUKTÓW PO ZAKOŃCZENIU EKSPLOATACJI

**Usuwanie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (dotyczy krajów członkowskich UE i innych krajów europejskich z wprowadzonym systemem zbiórki odpadów)**

Przedstawiony symbol na produkcie lub opakowaniu oznacza, że produkt nie może być zaliczany do odpadów komunalnych. Należy go przekazać do odpowiedniego punktu zajmującego się recyklingiem sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prawidłowy recykling produktu zabiega negatywnym konsekwencjom dla zdrowia ludzkiego i środowiska naturalnego.

Recykling przyczynia się do zachowania surowców naturalnych. W celu uzyskania dalszych informacji o recyklingu tego produktu należy się skontaktować z lokalnymi władzami, krajową organizacją zajmującą się przetwarzaniem odpadów lub sklepem, który sprzedał produkt.

Produkt spełnia wymagania dyrektyw UE w zakresie kompatybilności elektromagnetycznej i bezpieczeństwa urządzeń elektrycznych.

Zastrzegamy sobie prawo do zmiany tekstu i parametrów technicznych.



08/05



## FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

Mielőtt a villamos készüléket üzembe helyezi, ismerkedjen meg az alapvető utasításokkal, és tartsa be azokat, többek között:

1. Olvasson el minden utasítást.
2. Használat előtt ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megfelel-e a készülék alján található adattáblán feltüntetett feszültségnek.
3. A készüléket ne használja, ha a csatlakozó vezeték (tápkábel) sérült, ha a készülék leesett, vagy más módon sérült. A készüléket vigye el a legközelebbi feljogosított szervizbe, ahol a készüléket ellenőrzik, megjavítják vagy módosítják villamos vagy mechanikus részét.
4. Amikor a készüléket nem használja, egyes részeinek szerelése, ill. leszerelése vagy tisztítás előtt csatlakoztassa le a villamos hálózatról a villásdugó kihúzásával a fali aljzatból.
5. A tápkábelt ne vezesse az asztal vagy polcok élein át, és ne tegye forró felületre.
6. A tápkábelt és a mixert se tegye vízbe, fennáll a súlyos áramütés veszélye.
7. Amennyiben a készüléket gyerekek vagy súlyosan fogyatékos személyek használják, feltétlenül szükséges felnőtt személy felügyelete.
8. Ügyeljen arra, hogy ne érintse meg a készülék forgó részeit. Működés közben ne érintse meg a keverőszárakat kézzel, ruhadarabbal, konyharuhával sem más konyhaeszközzel, így csökkentve a személyi sérülések és/vagy a mixer rongálódásának kockázatát.
9. Mielőtt a mixer tisztítását elkezdi, szereljen le minden tartozékok (keverőszárat, keverőfejet). A motort csak nedves ruhával törölje le, és utána törölje szárazra.
10. A tartozékok cseréje előtt, vagy ha a működés közben mozgó részekhez közelít, a készüléket kapcsolja ki.
11. A készüléket kizárólag annak rendeltetésével összhangban használja.
12. A készüléket ne használja a szabadban.
13. A jelen útmutatót őrizze meg.
14. A készüléket nem használhatják olyan testi, értelmi, érzékszervi fogyatékos, vagy tapasztalatlan személyek (gyermeket is beleértve), akik nem alkalmasak a készülék biztonságos használatára, kivéve azon eseteket, amikor a készüléket más felelős személy utasításai szerint és felügyelete alatt használják. Ügyeljen arra, hogy a fogyasztóval ne játszhassanak gyerekek.

## MIELŐTT A MIXERT BEKAPCSOLJA

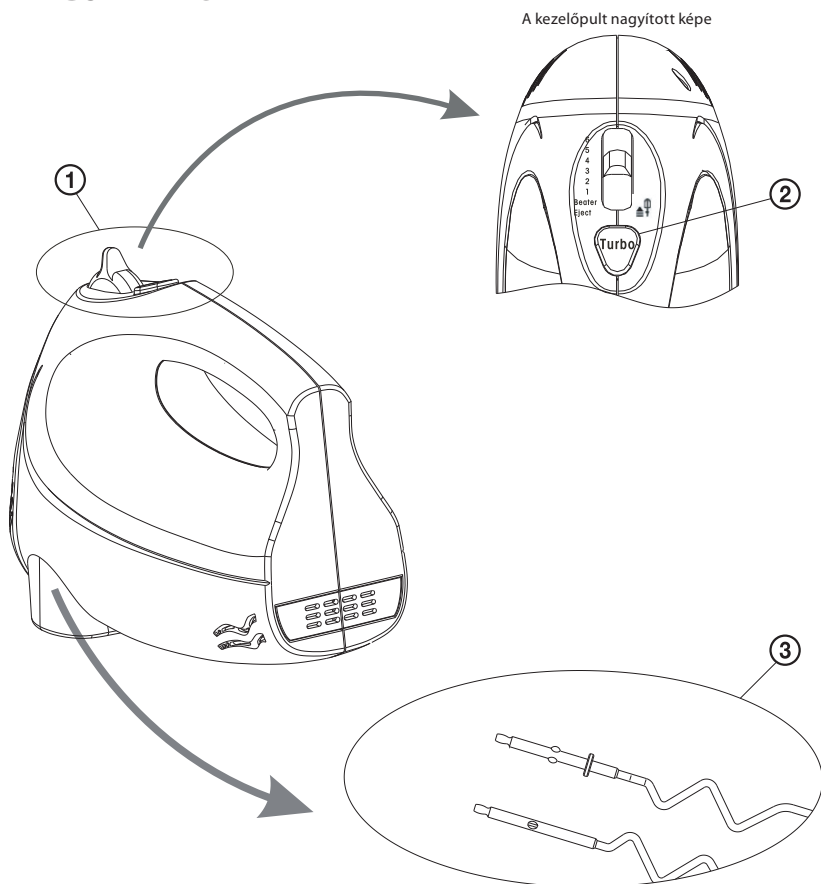
A kézi mixer használata előtt győződjön meg arról, hogy a tápkábel villásdugója ki van húzva a fali aljzatból, és a sebességszabályozó a keverőszár kioldására van állítva.

1. Mindig megfelelő tartozékot válasszon – ez a keverés típusától függ:  
A keverőszárak a kevert tészta, tojásfehérje, tejszín, majonéz és püré készítésére szolgálnak. Nagyon jól használhatók mártások és pudingpor keverésére / habarására. A dagasztószárak a kelt vagy égetett tészta készítésére szolgálnak.  
A dagasztószár segítségével könnyen és gyorsan készíthet gombócokhoz krumplisztésztát vagy tésztát burgonyalepényhez.
2. A keverő-/dagasztószárak behelyezése  
A A keverőszárat tolja a kis nyílásba.  
B A dagasztószárakat így szerelje: az alátétes dagasztószárat tolja a nagyobb nyílásba, a másikat a kisebb nyílásba.  
A horgokat nem lehet fordítva szerelni (lásd az 1. ábrát, 3. pont)

**MEGJEGYZÉS:** Győződjön meg arról, hogy a keverőszárakat vagy a dagasztószárakat a helyes nyílásokba teljesen betolta-e, ellenkező esetben a keverés eredménye nem biztos.

**MEGJEGYZÉS:** Egyszerre mindig csak egy tartozék használható.

## ISMERKEDJEN MEG MIXERÉVEL



1. ábra

- ① Sebességszabályozó / a keverőszárak kioldásának gombja
- ② Turbo gomb
- ③ A nyílásba betolando végek (rozsdamentes dagasztószárak, keverőszárak)

## A SEBESSÉG BEÁLLÍTÁSÁNAK ÚTMUTATÓJA

Sebesség	Funkciók	Használat
1	Vegyítés	Folyadékok vegyítése, száraz adalékok, tojásfehérje és tejszín keverése.
2	Habaráás	Mártások, puding, muffinok vagy péksütemények készítése.
3	Keverés	Kevert tészta és keverékek készítése
4	Kikeverés	Vaj és cukor kikeverése. Keksz- és kalács tészta, cukormáz készítése.
5/6	Habverés	Könnyebb és felfújt keverékek, tejszín, tojás (fehérje, sárgája, egész tojás) és szétnyomkodott burgonya felverése.



## A KÉZI MIXER HASZNÁLATA

1. A sebességszabályozó gombot állítsa a keverőszárak kioldásának helyzetébe, és tegye be a megfelelő tartozékot. A tápkábel villásdugóját dugja a fali aljzatba.
2. A sebességszabályozó gombot állítsa a választott sebességre, és kezdje el a keverést.  
A mixer a legnagyobb sebességre gyorsul fel, ha megnyomja a Burst gombot.  
**Tipp:** Előbb a keverőszárakat vagy dagasztószárakat tolja az élelmiszerekbe, és utána indítsa el a felerést, a sebességet fokozatosan növelje, nehogy a tál tartalma kifröccsenjen.  
Száras adalékok hozzáadásakor a legkisebb sebességet használja, hogy elkerülje a „havazás” effektust.
3. A maximális sebességen a mixert ne működtesse 5 percnél hosszabb ideig, és két ilyen ciklus között tartson legalább 10 percnél szünetet. A kelt tészta dagasztásakor a sebességszabályozót az 1-es vagy 2-es fokozatra állítsa, utána állítsa a maximumra – így éri el a legjobb eredményt. Amikor a keverék kész, a sebességszabályozó gombját állítsa a keverőszárak kioldására, és húzza ki a villásdugót a fali aljzatból.
4. A keverő- vagy a dagasztószárakról távolítsa el a tészta vagy keverék maradványait.
5. A keverőszárak / dagasztószár leszerelése: lazán fogja meg a keverő- vagy a dagasztószárakat, és erősen nyomja meg a sebességszabályozót.

## A MIXER HASZNÁLATÁNAK PÉLDÁI

Élelmiszerek	Mennyiség	Javasolt sebesség	Keverés időtartama
Gyerekleves	0,5 liter	2. sebesség	40-60 mp
Zöldség: kapor	Egy csomó	1. sebesség	30 mp
Palacsinta-tészta	0,5 liter	3. sebesség	90-120 mp
Burgonyapüré	0,25 kg	5. sebesség	120 mp
Túró adalékokkal	0,25 kg	4. sebesség	180 mp
Gyümölcskocktél	0,15 kg gyümölcs 0,3 liter tej	5. sebesség	180 mp

Csak háztartási használatra.

HU

## TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

1. A készülék tisztítása előtt húzza ki a villásdugót a fali aljzatból, és a készüléket hagyja teljesen kihűlni.
2. A készülék külsőjét enyhén nedves ruhával tisztítsa meg, és utána törölje szárazra.
3. A töltőnyílásról törölje le az élelmiszer-maradékokat.
4. A keverő- és dagasztószárakat meleg, tisztítószeres vízben mossa meg, és utána törölje szárazra.  
A keverő- és dagasztószárak mosogatógépben is tisztíthatók.

## TIPPEK HASZNÁLATHOZ

1. A hűtött adalékokat, mint amilyen, pl. a vaj és a tojás, a felerés előtt hagyja szobahőmérsékletre felengedni. Ezeket az adalékokat ezért a feldolgozás előtt jóval korábban vegye ki a hűtőszekrényből.
2. Készítsen elő minden adalékot és anyagot a mixer közelébe.
3. Annak érdekében, nehogy tojáskehéj vagy akár záptojás kerüljön a keverékbe, a tojást előbb egy külön edénybe üsse fel, és csak utána keverje a többi adalékhoz.
4. A tojásfehérje felerésekor győződjön meg arról, hogy a tál és a keverőszárak tiszták és szárazak-e. Ha a keverőszárakon vagy a tálban bármilyen kis mennyiségű zsiradék marad, a tojásfehérjét nem sikerül felverni.
5. A felerést mindig kis sebességen kezdje. A sebességet fokozatosan növelje a receptben javasolt sebességre.
6. Ne verje túl sokáig. Ügyeljen arra, hogy csak azokat az adalékokat verje fel, melyek a receptben szerepelnek. A száraz adalékokat óvatosan adagolja. Mindig a legalacsonyabb sebességet használja. A keverés bármely szakaszában a túlverés a keverék megkeményedéséhez, meg nem keléséhez vagy éppen összeeséséhez vezethet. Az éghajlati feltételek, az időnyire jellemző hőmérséklet-ingadozások, az

adalékok hőmérséklete vagy szerkezetük változása – mindez hatással van a felverés idejének beállítására és a kívánt eredmény elérésére.

7. A keverés alatt az adalékok kifröccsenhetnek a tálból.

Miután a keverőszárakat kivette, a tálat műanyag vagy gumi keverőlapáttal kaparja ki.

**EHHEZ SOSE HASZNÁLJON KÉST, FÉM KANALAT VAGY VILLÁT**, mert ezekkel megsértheti a tálat vagy a keverőszárakat. Ha keverés közben, az adalékok hozzáadása után időnként lekaparja a tál falára ragadt keveréket, ezzel jobb eredményt érhet el.

**CSAK A FOGYASZTÓVAL EGYÜTT SZÁLLÍTOTT TARTOZÉKOKAT HASZNÁLJON!**

## MŰSZAKI JELLEMZŐK:

6 sebesség

TURBO

2 keverőszár

2 dagasztószár

A keverőszárak kioldásának gombja

Zajsztint:  $\leq 85$  dB

Névleges feszültség: 220–240 V

Névleges frekvencia: 50 Hz

Névleges teljesítményfelvétel: 175–250 W

## HULLADÉKFELHASZNÁLÁS ÉS MEGSEMMISÍTÉS

A csomagolópapírt és hullámpapírt adja le hulladékgyűjtő telepen. Csomagolófólia, PE zacskók, műanyag alkatrészek – műanyaggyűjtő szelektív hulladéktároló edénybe.

## ÉLETTARTAM LEJÁRTÁT KÖVETŐ MEGSEMMISÍTÉS

**Használt elektromos és elektronikus készülékek megsemmisítése (érvényes az EU tagállamokban és számos szelektív hulladékgyűjtést végző európai országban)**

Ez a terméken vagy csomagolásán található jelzés azt mutatja, hogy a terméket tilos standard háztartási hulladékként megsemmisíteni. A terméket elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítására szakosodott hulladékgyűjtő telepen adja le. A termék helyes megsemmisítésével megelőzi, hogy káros hatást fejtsen ki az emberi egészségre és környezetünkre. Az anyagok újrahasznosítása kíméli a természetes forrásainkat. A termék újrahasznosításával kapcsolatosan bővebb információkat a helyi önkormányzattól, a háztartási hulladékot feldolgozó szervezettől, vagy a termék forgalmazójától kérhet.



08/05

Ez a termék megfelel a kisfeszültségű berendezések biztonságára és az elektromágneses kompatibilitásra vonatkozó EU irányelveknek.



A szöveg és a műszaki paraméterek megváltoztatásának a joga fenntartva.

## 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 Kartoffelteig 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

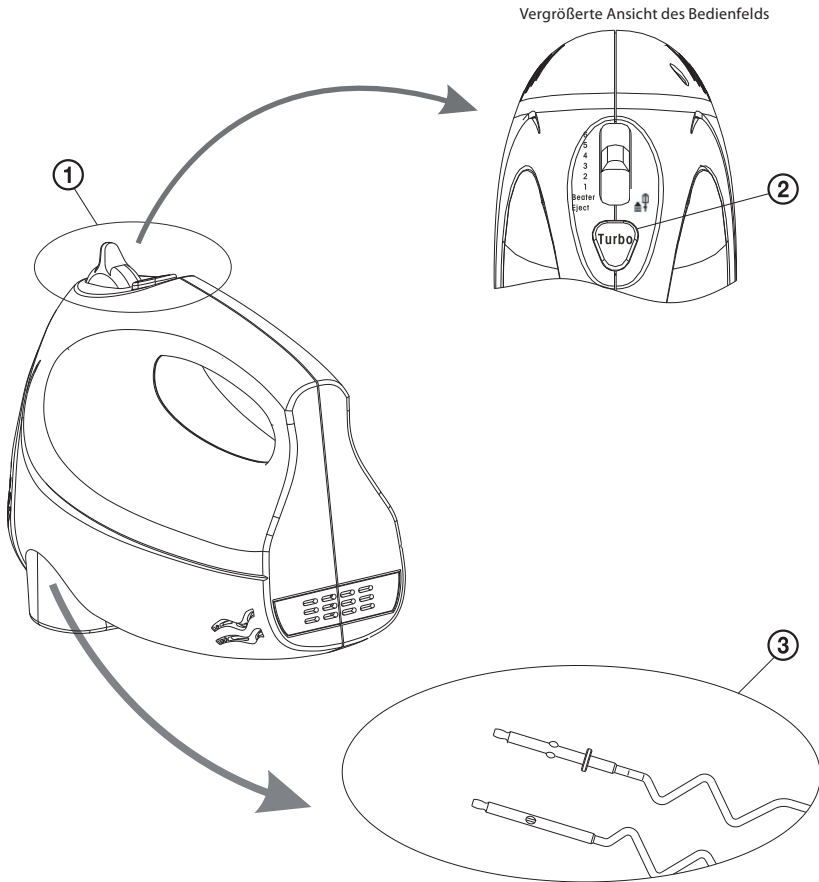


Abb. 1

DE

- 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

Geschwindigkeit	Funktion	Verwendung
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 10 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

DE

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 Fettschichten 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 herausspritzen. 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

Geräuschpegel: ≤ 85 dB

Nennspannung: 220 – 240 V

Nennfrequenz: 50 Hz

Nennleistung: 175 – 250 W

## VERWENDUNG UND ENTSORGUNG DER VERPACKUNG

Verpackungspapier und Wellpappe – zum Altpapier geben. Verpackungsfolie, PET-Beutel, Plastikteile – in den Sammelcontainer für Plastik.

DE

## ENTSORGUNG DES PRODUKTES NACH ABLAUF DER LEBENSDAUER

**Die Entsorgung der verwendeten elektrischen und elektronischen Geräte (gültig in den Mitgliedsländern der EU und weiteren europäischen Ländern mit dem eingeführten System der Abfalltrennung)**

Das abgebildete Symbol auf dem Produkt oder auf der Verpackung bedeutet, dass das Produkt nicht als Hausmüll abgegeben werden soll. Das Produkt geben Sie an einem Ort ab, der für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten bestimmt ist. Die richtige Entsorgung des Produktes schützt Sie vor negativen Einflüssen auf die menschliche Gesundheit und des Lebensraumes.

Das Recycling des Materials trägt zum Schutz der Naturressourcen bei. Mehr Informationen über das Recycling dieses Produktes gibt Ihnen die Kommunalbehörde, Organisationen für die Bearbeitung von Hausabfall oder die Verkaufsstelle, in der Sie das Produkt erworben haben.



08/05

Dieses Produkt erfüllt die Anforderung der EU-Richtlinien über elektromagnetische Kompatibilität und elektrische Sicherheit.



Eine Änderung des Textes und der technischen Parameter vorbehalten.

## 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

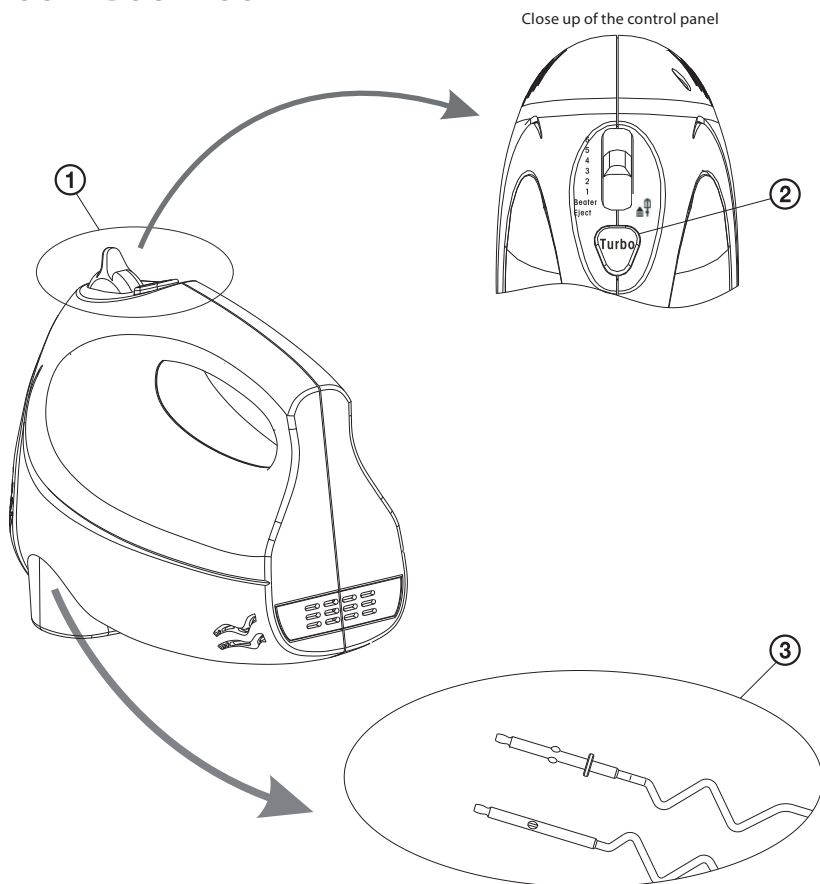
Before using the hand mixer check that the power plug on the power cord is disconnected from the power socket and that the speed switch is in the whisk disengage position.

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

1. Set the speed selection to the whisk release position and insert the appropriate accessories. Connect the power plug into the power socket.
2. 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.
3. The maximum operating speed should not be longer than 5 minutes and between two such sessions there should be a break of at least 10 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.
4. Use a spatula to wipe off the remaining dough or mix on the whisks or hooks.
5. 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.

EN

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

Noise level:  $\leq 85$  dB  
Rated voltage: 220-240 V  
Nominal frequency: 50 Hz  
Rated power: 175-250 W

## USE AND DISPOSAL OF WASTE

Wrapping paper and corrugated paperboard – deliver to scrapyards. Packing foil, PE bags, plastic elements – throw into plastic recycling containers.

## DISPOSAL OF PRODUCTS AT THE END OF LIFETIME

### Disposal of electric and electronic equipment (valid in EU member countries and other European countries with an implemented recycling system)

The represented symbol on the product or package means the product shall not be treated as domestic waste. Hand over the product to the specified location for recycling electric and electronic equipment. Prevent negative impacts on human health and the environment by properly recycling your product. Recycling contributes to preserving natural resources. For more information on the recycling of this product, refer to your local authority, domestic waste processing organization or store, where you purchased the product.



08/05

This product complies with EU directive requirements on electromagnetic compatibility and electrical safety.



Changes in text and technical parameters reserved.



# www.ecg.cz

**Výhradní zastoupení pro ČR:**

K+B Progres, a.s.  
U Expertu 91  
250 69 Klíčany

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

**CZ**

**Distribútor pre SR:**

K+B Elektro – Media, k.s.  
Mlynské Nivy 73  
821 05 Bratislava

tel.: +421 232 113 410  
e-mail: ECG@kbexpert.cz

**SK**

**Wylączny przedstawiciel na PL:**

K+B Progres, a.s.  
U Expertu 91  
250 69 Klíčany, Czech Rep.

e-mail: ECG@kbexpert.cz

**PL**

**Kizárolagos magyarországi képviselő:**

K+B Progres, a.s.  
U Expertu 91  
250 69 Klíčany, Czech Rep.

e-mail: ECG@kbexpert.cz

**HU**

**Distributor für DE:**

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

**DE**

■ Dovožce neručí za tiskové chyby obsažené v návodu k použití výrobku. ■ Dovožca neručí za tlačové chyby obsiahnuté v návode na použitie výrobku. ■ Importer nie ponosi zodpovednosť za chyby drukarskie w instrukcji obsługi do produktu. ■ Az importőr nem felel a termék használati útmutatójában fellelhető nyomdaihibákért. ■ 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.