

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

INSTRUCTION MANUAL

GB

BATTEUR A MAIN

MODE D'EMPLOI

FR

MIXER MANUALE

MANUALE DI ISTRUZIONI

IT

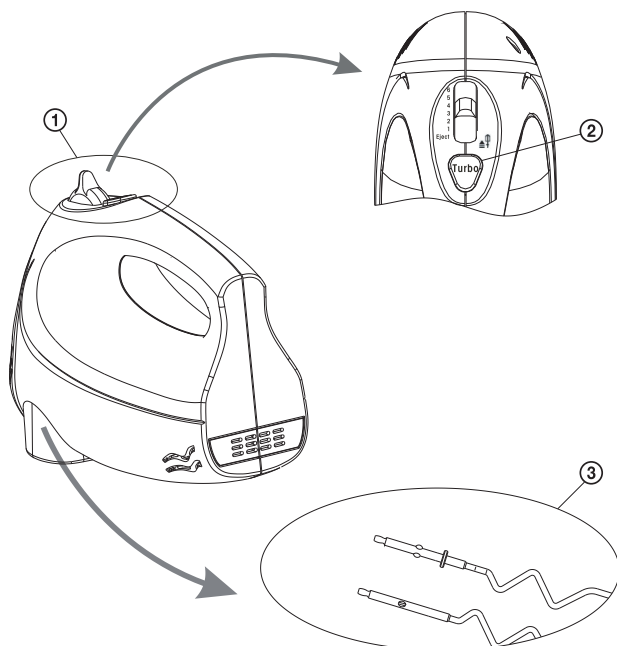
BATIDORA DE MANO

MANUAL DE INSTRUCCIONES

ES

■ 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. ■ Před 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. ■ Avant de mettre le produit en service, lisez attentivement le présent mode d'emploi et les consignes de sécurité contenues dans le présent mode d'emploi. Le mode d'emploi doit toujours être fourni avec le produit. ■ Leggere sempre con attenzione le istruzioni di sicurezza ed uso prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta. Il manuale dell'utente deve essere sempre incluso. ■ Siempre lea cuidadosamente las instrucciones de seguridad y de uso antes de utilizar su artefacto por primera vez. Siempre debe estar incluido el manual del usuario.

**SEZNAMTE SE SE SVÝM ŠLEHAČEM / OBOZNÁMTE SA SO SVOJÍM ŠĽAHAČOM /
POZNAJ SWÓJ MIKSER / ISMERKEDJEN MEG MIXERÉVEL / KENNENLERNEN DES
RÜHRGERÄTS / FIND OUT ABOUT YOUR MIXER / FAMILIARISEZ-VOUS AVEC
VOTRE BATTEUR / SCOPRITE IL VOSTRO MIXER / CONOZCA SU BATIDORA**



CZ

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

SK

- 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

PL

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

HU

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

DE

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

GB

- 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

FR

- ① Bouton de commande de vitesse / Bouton de débloccage des fouets
- ② Bouton Turbo
- ③ Extrémités (des crochets à pétrir en inox, des fouets) destinées à être insérées dans les orifices

IT

- ① Controllo velocità / Pulsante di rimozione frusta
- ② Pulsante turbo
- ③ Parti finali (dei ganci in acciaio inox per la pasta, delle fruste), progettate per l'inserimento nelle aperture

ES

- ① Control de velocidad / botón para retirar el batidor
- ② Botón turbo
- ③ Los extremos de las piezas (de los ganchos de acero inoxidable para la masa, batidores), están diseñados para ser insertados en las aberturas

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.

Do not immerse in water! – Neponořovat do vody!

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 třešného těsta, vaječných bílků, šlehačky, majonézy a pyré. Jsou také velmi vhodné pro míchání/kvedlání omáček a pudinkových prášku. 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.

PRŮVODCE NASTAVENÍM RYCHLOSTI

CZ

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

- Volič rychlosti přepněte do polohy uvolnění metel a vložte patřičné příslušenství. Zapojte vidlici napájecího přívodu do zásuvky.
- 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“.
- 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.
- Z metel nebo háku odstraňte stěrkou zbytek těsta nebo směsi.
- 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

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

TIPY PRO POUŽITÍ

- 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.
- 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 vmíchávejte 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 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:

Hlučnost: ≤ 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 likvidaci 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.



Návod k obsluze je k dispozici na webových stránkách www.ecg.cz.

Změna textu a technických parametrů vyhrazena.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

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

SK

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.

Do not immerse in water! – Neponárajte do vody!

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 pyrý.
Sú tiež veľmi vhodné pre miešanie/habarkovanie omáčok a pudingových práškov.
Háky na hnetenie sú určené na prípravu kysnutého alebo odpalovaného cesta. Pomocou hákov tiež ľahko a rýchlo pripravíte zemiakové cesto na knedle a zmes na haruľu.
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.

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 roztláčených zemiakov.

SK

POUŽITIE RUČNÉHO ŠĽAHAČA

- Volič rýchlosti prepnite do polohy uvoľnenia metiel a vložte patričné príslušenstvo. Zapojte vidlicu napájacieho prívodu do zásuvky.
- Volič rýchlosti prepnite 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 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.
- 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 ŠĽAHAČA

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

- Pred čistením zariadenia vytiahnite vidlicu zo zásuvky a nechajte celkom vychladnúť.
- Vonkajšiu časť zariadenia pretrite navlhčenou utierkou a vysušte dosucha.
- Z napájacieho prívodu pretrite zvyšky potravín.
- 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 vajecných 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 NÓŽ, 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:

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 obecný 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.



Návod na obsluhu je k dispozícii na webových stránkach www.ecg.sk.

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 zwisać 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, ściereką 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.

Do not immerse in water! – Nie wolno zanurzać w wodzie!

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.
Mieszadła 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.

REGULACJA PRĘDKOŚCI

Prędkość	Funkcja	Zastosowanie
1	Mieszanie	Mieszanie płynów, suchych składników, białek i bitej śmietany.
2	Beltanie	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.

PL

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 moką, 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. Wszystkie składniki 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:

Poziom hałasu: ≤ 85 dB

Napięcie nominalne: 220 — 240 V

Częstotliwość znamionowa: 50 Hz

Nominalna moc wejściowa: 175 — 250 W

EKSPLLOATACJA 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.

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 sprzedaje produkt.



08/05

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



Instrukcja obsługi jest dostępna na stronie internetowej www.ecg.cz.

Zastrzegamy sobie prawo do zmiany tekstu i parametrów technicznych.

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 tartozékot (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 játszassanak gyerekek.

Do not immerse in water! – Vízbe mártani tilos!

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 pudringpor keverésére / habarására. A dagasztószárak a kelt vagy égetett tészta készítésére szolgálnak.
A dagasztószár segítségével könnyen és gyorsan készíthet gombócokhoz krumplitészttát 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.

A SEBESSÉG BEÁLLÍTÁSÁNAK ÚTMUTATÓJA

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

HU

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 felverést, a sebességet fokozatosan növelje, nehogy a tál tartalma kifröccsenjen. Száraz 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 aljzataból.
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.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

1. A készülék tisztítása előtt húzza ki a villásdugót a fali aljzataból, és a készüléket hagyja teljesen kihűlni.
2. A készülék külsejét 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 felverés 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 tojáshej vagy akár záptojás kerüljön a keverékbe, a tojást előbb egy külön edénybe üsse fel, és csak utána keverje a többi adalékhoz.
4. A tojásfehérje felverésekor 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 felverést 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 megkeményedéséhez, meg nem keléséhez vagy éppen összeeséséhez vezethet. Az éghajlati feltételek, az időnyre 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 tálal műanyag vagy gumi keverőlapáttal kaparja ki.

EHHEZ SOSE HASZNÁLJON KÉST, FÉM KANALAT VAGY VILLÁT, mert ezekkel megsértheti a tálal 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:

Zajszint: ≤ 85 dB

Névleges feszültség: 220–240 V

Névleges frekvencia: 50 Hz

Névleges teljesítményfelvétel: 175–250 W

HULLADÉKFELHASZNÁLÁS ÉS MEGSEMISÍTÉS

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

ÉLETTARTAM LEJÁRTÁT KÖVETŐ MEGSEMISÍTÉS

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

Ez a termék 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 kiméli 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 kisműködésű berendezések biztonságára és az elektromágneses kompatibilitásra vonatkozó EU irányelveknek.



A készülék használati útmutatója a www.ecg.cz oldalon található.

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.

DE

Do not immerse in water! – Niemals ins Wasser tauchen!

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.

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.

DE

VERWENDUNG DES HANDRÜHRGERÄTS

- Stellen Sie den Stufenschalter auf Rührbesen-Freigabe und setzen Sie das passende Zubehör ein. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
- 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.
- 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.
- Entfernen Sie mit einem Gummischaber die Teig- oder Rührgutreste von den Rührbesen/ Knethaken.
- 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

- Vor dem Reinigen des Geräts ziehen Sie den Netzstecker aus Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab und wischen Sie es trocken.
- Wischen Sie Speiserückstände vom Zuleitungskabel ab.
- 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.

DE

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:

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.

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.



Bedienungsanleitung s. www.ecg.cz.

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.
- GB** 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.

Do not immerse in water!

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.

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.
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.

GB

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.

GB

TECHNICAL SPECIFICATIONS:

Noise level: ≤ 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 scrapyard. 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.



The instruction manual is available at website www.ecg.cz.
Changes in text and technical parameters reserved.

CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES

Avant de mettre l'appareil électrique en service, vous devez respecter les règles de sécurité de base, dont les suivantes :

1. Lisez l'ensemble des instructions.
2. Avant l'utilisation, vérifiez que la tension de votre prise électrique correspond à la tension figurant sur la plaque signalétique que vous trouverez sur la face inférieure de l'appareil.
3. N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation est endommagé, s'il est en panne, si vous l'avez fait tomber ou s'il est endommagé d'une autre manière. Confiez l'appareil au centre de service après-vente agréé le plus proche, où il sera vérifié, réparé ou bien la partie électrique ou mécanique sera ajustée.
4. Débranchez la fiche de la prise électrique lorsque vous n'utilisez pas l'appareil, ou avant son installation ou démontage, et avant son nettoyage.
5. Ne laissez pas le câble pendre sur le rebord d'une table ou d'une étagère, et ne le posez pas sur une surface chaude.
6. Ne plongez pas le câble et le batteur lui-même dans l'eau, en raison du risque d'électrocution.
7. Si l'appareil est utilisé par des enfants ou des personnes non responsables, une surveillance est nécessaire.
8. Evitez le contact avec les pièces en mouvement. Ne touchez pas les fouets en fonctionnement avec les mains, les vêtements, un torchon ou d'autres ustensiles de cuisine, afin de réduire le danger de blessure et/ou d'endommagement du batteur.
9. Démontez tous les accessoires du batteur avant le nettoyage (fouets, embout de mixage). Contentez-vous d'essuyer l'unité motrice avec un chiffon humide, puis essuyez-la bien à sec.
10. Arrêtez l'appareil avant de remplacer des accessoires ou d'intervenir sur des parties mobiles.
11. N'utilisez pas l'appareil pour d'autres usages que ceux auxquels il est destiné.
12. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
13. Conservez les présentes instructions.
14. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont l'incapacité physique, sensorielle ou mentale, ou le manque d'expérience et de connaissances, empêche un usage sûr de l'appareil, si elles ne sont pas sous surveillance ou n'ont pas été formées à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Il est nécessaire de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

FR

Do not immerse in water! – Ne pas plonger dans l'eau !

AVANT DE METTRE LE BATTEUR EN MARCHÉ

Avant d'utiliser le batteur à main, assurez-vous que la fiche d'alimentation est débranchée de la prise et que le bouton de réglage de vitesse se trouve en position de déblocage des fouets.

1. Choisissez les accessoires requis - cela dépend du type de mixage souhaité :
Les fouets sont destinés au traitement de la pâte à génoise, des blancs d'œufs, de la crème fouettée, mayonnaise et purée. Ils sont également particulièrement adaptés pour mélanger/homogénéiser les sauces et poudres à flan. Les crochets à pétrir sont destinés à préparer la pâte levée ou la pâte à chou.
Le crochet permet également de préparer facilement et rapidement la pâte de pommes de terre pour les quenelles, et le mélange pour les galettes de pommes de terre.
2. Installation des fouets / crochets pétrisseurs
 - A) Insérez le fouet dans le petit orifice.
 - B) Installez les crochets de la manière suivante : insérez le crochet avec support dans le grand orifice, et l'autre dans le petit orifice.
Les crochets ne peuvent être inversés (voir image 1, point 3).

NOTE : vérifiez que les fouets ou les crochets sont complètement insérés dans les bons orifices, dans le cas contraire, le résultat du mixage peut être affecté.

NOTE : il n'est possible d'utiliser qu'un seul accessoire à la fois.

GUIDE DE REGLAGE DE VITESSE

Vitesse	Fonction	Utilisation
1	Mélange	Mélange de liquides, d'ingrédients secs, blancs d'œufs et crème fouettée.
2	Homogénéisation	Préparation de sauces, flans, muffins ou viennoiserie.
3	Mixage	Préparation de pâte à génoise et de mélanges
4	Malaxage	Malaxage du beurre avec du sucre. Pâte à biscuits secs, tartes et glaçages au sucre.
5/6	Battage	Battage des mélanges légers et aérés, crème chantilly, œufs (blancs, jaunes, entiers) et pommes de terre écrasées.

UTILISATION DU BATTEUR A MAIN

1. Mettez le bouton de commande de vitesse en position de déblocage des fouets et insérez les accessoires correspondants. Branchez la fiche du câble d'alimentation de la prise électrique.
2. Mettez le bouton de commande de vitesse sur la vitesse souhaitée et commencez à battre.
Le mixeur fonctionnera à vitesse maximale si vous appuyez sur le bouton Burst.
Astuce : plongez d'abord les fouets ou les crochets dans les aliments, puis commencez à fouetter et augmentez progressivement la vitesse, afin d'éviter des projections d'aliments hors du récipient.
Lors de l'ajout d'ingrédients secs, utilisez la plus faible vitesse, afin d'éviter l'effet « tempête de neige ».
3. Le fonctionnement en régime maximal ne devrait pas dépasser 5 minutes, et deux cycles de ce type doivent être séparés d'au moins 10 minutes. Pendant le pétrissage de la pâte levée, réglez le bouton de vitesse sur 1 ou 2, puis sur maximum – vous obtiendrez ainsi le meilleur résultat. Une fois le mélange prêt, tournez le bouton de vitesse en position de déblocage des fouets et débranchez la fiche de la prise électrique.
4. Éliminez les résidus de pâte ou de mélange des fouets ou des crochets à l'aide d'une spatule.
5. Démontage des fouets/crochets : saisissez les fouets ou les crochets et appuyez fermement sur le bouton de vitesse.

EXEMPLES D'UTILISATION DU BATTEUR

Aliments	Quantité	Vitesse recommandée	Durée de traitement
Soupe pour enfants	0,5 litre	Vitesse 2	40–60 s
Légumes : aneth	un bouquet	Vitesse 1	30 s
Pâte à crêpes	0,5 litre	Vitesse 3	90–120 s
Purée de pommes de terre	0,25 kg	Vitesse 5	120 s
Fromage frais avec d'autres ingrédients	0,25 kg	Vitesse 4	180 s
Cocktail de fruits	0,15 kg de fruits 0,3 litre de lait	Vitesse 5	180 s

Pour un usage exclusivement domestique

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Avant le nettoyage, débranchez la fiche du câble d'alimentation de la prise électrique et laissez complètement refroidir.
2. Nettoyez les parties extérieures de l'appareil avec un torchon humide, puis essuyez bien.
3. Essuyez les résidus d'aliments du cordon d'alimentation.
4. Lavez les fouets et crochets dans de l'eau chaude savonneuse et essuyez bien. Les fouets et crochets peuvent être nettoyés au lave-vaisselle.

ASTUCES D'UTILISATION

1. Les aliments froids, comme le beurre ou les œufs, devraient être à température ambiante avant de commencer le mixage. Sortez donc ces aliments du réfrigérateur suffisamment à l'avance avant leur traitement.
2. Préparez tous les ingrédients et accessoires à proximité du batteur.
3. Afin d'éviter la pénétration de coquilles ou d'œufs pourris dans le mélange, cassez les œufs dans un récipient séparé avant de les ajouter aux autres ingrédients.
4. Pour le battage de blancs d'œufs, veillez à ce que le bol et les fouets soient propres et secs. Même une infime quantité de graisse sur les fouets ou dans le bol peut compromettre le battage des blancs en neige.
5. Commencez toujours à battre à basse vitesse. Augmentez progressivement la vitesse jusqu'à atteindre la vitesse recommandée dans la recette.
6. Ne battez pas excessivement. Faites attention à ne battre que les ingrédients indiqués dans la recette. Incorporez les ingrédients secs avec prudence. Utilisez toujours la plus faible vitesse. A n'importe quel stade du traitement, un battage excessif peut entraîner le durcissement, compromettre le levage de la pâte ou faire tourner le mélange. Les conditions climatiques, les changements saisonniers de température, la température des ingrédients et le changement de leur texture – tout ceci joue un rôle dans la vitesse de mixage idéale et dans l'obtention du résultat souhaité.
7. Les ingrédients peuvent être projetés hors du récipient pendant le mixage.

Retirez les restes du récipient à l'aide d'une spatule en plastique ou en caoutchouc après avoir retiré les fouets.

N'UTILISEZ JAMAIS DE COUTEAU, CUILLERE OU FOURCHETTE EN METAL, vous risqueriez d'endommager le récipient ou les fouets. Un raclage occasionnel des ingrédients des parois du récipient, après l'ajout d'autres ingrédients, peut assurer un meilleur résultat.

UTILISEZ UNIQUEMENT DES ACCESSOIRES FOURNIS AVEC L'APPAREIL !

FR

DONNEES TECHNIQUES :

Niveau sonore : ≤ 85 dB

Tension nominale : 220–240 V

Fréquence nominale : 50 Hz

Puissance nominale : 175–250 W

RECYCLAGE ET ELIMINATION DES DECHETS

Papier d'emballage et carton ondulé – remettre dans les conteneurs de collecte de papiers. Film d'emballage, sacs PE, pièces en plastique – dans les conteneurs de collecte de plastique.

ELIMINATION DU PRODUIT A LA FIN DE SA DUREE DE VIE

Liquidation des équipements électriques et électroniques usagés (en vigueur dans les pays membres de l'Union européenne et les autres pays européens disposant d'un système de tri des déchets)

Le symbole figurant sur le produit ou l'emballage signifie que le produit ne doit pas être traité comme une ordure ménagère courante. Remettez le produit à un lieu de collecte prévu pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. Une élimination correcte du produit évite des impacts négatifs sur la santé humaine et l'environnement. Le recyclage des matériaux contribue à la protection de l'environnement. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, adressez-vous à la mairie, aux centres de traitement des déchets ménagers ou au point de vente où vous avez acheté le produit.



08/05

Ce produit est conforme aux directives européennes relatives à la compatibilité électromagnétique et à la sécurité électrique.



Nous nous réservons le droit de modifier le texte et les paramètres techniques.

MISURE DI SICUREZZA IMPORTANTI

Prima di mettere un prodotto elettrico in funzione attenerti alle disposizioni fondamentali, tra cui le seguenti:

1. Leggere tutte le istruzioni.
2. Prima dell'uso assicurarsi che la tensione nella presa corrisponda alla tensione sull'etichetta posta sul lato inferiore del prodotto.
3. Non utilizzare il prodotto se il cavo di alimentazione è danneggiato, se funziona male, se è stato lasciato cadere o in qualsiasi altro modo danneggiato. Portare il prodotto presso il centro di assistenza autorizzato più vicino, dove sarà ispezionato e le parti elettriche o meccaniche saranno riparate o modificate.
4. Se non si utilizza il prodotto, prima dell'installazione o smontaggio di parti e prima della pulizia, scollegarlo dalla presa tirando fuori la spina!
5. Non lasciare che il cavo penda sul bordo di un tavolo o uno scaffale e non collocarlo su una superficie calda.
6. Non mettere né il mixer stesso né il cavo in acqua, perché ci si potrebbe esporre ad un rischio di scossa elettrica.
7. Se il prodotto viene utilizzato da bambini o da persone incompetenti, è necessaria la supervisione.
8. Evitare il contatto con le parti in movimento. Non toccare le fruste durante il funzionamento con le mani, una salvietta o altri utensili da cucina, si ridurrà il rischio di lesioni o danni al mixer.
9. Prima della pulizia smontare tutti gli accessori dal mixer (fruste, accessorio di miscelazione). Pulire l'unità di potenza solo con un panno umido e poi asciugare.
10. Spegner il prodotto prima di sostituire accessori o di arrivare vicino a parti che si muovono durante il funzionamento.
11. Non usare il prodotto per scopi diversi da quelli qui specificati.
12. Non usare all'aperto.
13. Conservare questo manuale d'uso.
14. Questo prodotto non è ideato per l'uso da parte di persone (bambini compresi) che, a causa della loro inabilità fisica, dei sensi o mentale o a causa di esperienza e competenze insufficienti, impossibilitati all'utilizzo sicuro del prodotto, se non sono sorvegliati o se non sono stati istruiti riguardo all'uso del prodotto da una persona responsabile della loro sicurezza. I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con il prodotto.

Do not immerse in water! – Non immergere in acqua!

PRIMA DI METTERE IN FUNZIONE IL MIXER

Prima di utilizzare il mixer a mano controllare che la spina del cavo di alimentazione sia scollegata dalla presa di corrente e che l'interruttore di velocità sia in posizione di sgancio frusta.

1. Scegliere gli accessori desiderati – questo dipende dal tipo di miscelazione desiderato:
Le fruste sono progettate per l'elaborazione di pastella, albume d'uovo, panna, maionese e purea. Sono anche molto utili per miscelare/impastare salse e budini in polvere.
I ganci impastatori sono progettati per la preparazione di pasta da lievitare o pasta sfoglia.
Utilizzando i ganci si possono anche facilmente e rapidamente preparare pasta di patate per gnocchi e miscele di carne tritata.
2. Installazione delle fruste / dei ganci impastatori
 - A) inserire la frusta nella piccola apertura.
 - B) installare i ganci come segue: inserire il gancio con la rondella l'apertura più grande e l'altro nell'apertura più piccola.
Non è possibile installare i ganci in configurazione opposta. (vedi fig. 1 punto 3)

NOTA: Assicurarsi che le fruste o i ganci sono completamente inseriti nelle aperture corrette, altrimenti potrebbero essere compromessi i risultati di miscelazione.

NOTA: È possibile utilizzare un solo accessorio alla volta.

ISTRUZIONI PER IMPOSTAZIONE DELLA VELOCITÀ

Velocità	Funzioni	Applicazione
1	Miscelazione	Miscelazione di liquidi, miscelazione di ingredienti secchi, creme di latte e panna.
2	Agitazione	Preparazione di salse, budini, muffin o pasticceria.
3	Miscelazione	Preparazione di pastella e miscele
4	Zangolatura	Zangolatura del burro con lo zucchero. Pasta per biscotti e torte e glassa di zucchero.
5/6	Frullatura	Frullatura di miscele leggere e gonfie, creme, uova (albume, tuorlo, uova intere) e purea di patate.

FUNZIONAMENTO DEL MIXER MANUALE

1. Impostare la selezione della velocità sulla posizione di rilascio di frusta e inserire gli accessori opportuni. Inserire la spina di alimentazione nella presa.
2. Impostare la selezione di velocità alla velocità richiesta e iniziare a mescolare.
Il mixer funzionerà alla massima velocità, se si preme il pulsante Burst.
Suggerimento: Prima inserire le fruste o i ganci negli alimenti e poi iniziare a mescolare e aumentare gradualmente la velocità in modo da evitare di schizzare il contenuto della ciotola.
Quando si aggiungono ingredienti asciutti utilizzare la velocità più bassa per evitare l'effetto «tempesta di neve».
3. La velocità massima di esercizio non deve durare più di 5 minuti e fra due tali sessioni ci dovrebbe essere una pausa di almeno 10 minuti. Quando si impasta impostare la selezione della velocità a 1 o 2 e poi impostarla al massimo – in questo modo si otterranno i risultati migliori. Non appena il mix è completo, ruotare il selettore di velocità nella posizione di rilascio frusta e staccare la spina dalla presa di corrente.
4. Usare una spatola per pulire la pasta o la miscela rimanente su fruste o ganci.
5. Smontaggio delle fruste/ganci: tenere delicatamente le fruste o i ganci e premere con decisione il controllo di velocità.

IT

ESEMPIO DI APPLICAZIONI DEL MIXER

Alimenti	Quantità	Velocità raccomandata	Tempo di funzionamento
Pappa per bambini	0,5 litri	Velocità 2	40–60 s
Verdura: aneto	Un fascio	Velocità 1	30 s
Impasto per pancake	0,5 litri	Velocità 3	90–120 s
Purea di patate	0,25 kg	Velocità 5	120 s
Ricotta con aggiunte	0,25 kg	Velocità 4	180 s
Cocktail di frutta	0,15 kg di frutta 0,3 litri di latte	Velocità 5	180 s

Solo per uso domestico

PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Prima di pulire il prodotto estrarre la spina dalla presa di corrente e lasciar raffreddare completamente.
2. Pulire le parti esterne del prodotto solo con un panno umido e poi asciugare.
3. Rimuovere i resti di cibo dal cavo di alimentazione.
4. Lavare fruste e ganci in acqua calda e detersivo e asciugare. È possibile lavare fruste e ganci in lavastoviglie.

SUGGERIMENTI PER L'USO

1. Ingredienti refrigerati, per esempio burro e uova, dovrebbero essere a temperatura ambiente prima della miscelazione. Quindi togliere questi ingredienti dal frigorifero un tempo sufficiente prima della loro trasformazione.
2. Preparare tutti gli ingredienti e il necessario vicino al mixer.
3. Per evitare che gusci d'uovo o uova marce entrino nella miscela, prima rompere l'uovo in un contenitore separato e solo dopo aggiungerlo agli altri ingredienti.
4. Quando si sbatte l'albume assicurarsi che la ciotola e le fruste siano pulite e asciutte. Anche una piccola quantità di grasso sulle fruste o nella ciotola può impedire che i bianchi schiumino.
5. Iniziare sempre a montare lentamente. Aumentare gradualmente la velocità fino a quella consigliata nella ricetta.
6. Non sbattere eccessivamente. Assicurarsi di sbattere solo gli ingredienti presenti nella ricetta. Mescolare accuratamente gli ingredienti asciutti. Utilizzare sempre la velocità più bassa. In ogni fase del processo di miscelazione lo sbattimento eccessivo può causare l'indurimento, evitare la risalita o il ritiro della miscela. Le condizioni climatiche, le variazioni di temperatura stagionali, la temperatura degli ingredienti o la loro struttura – tutto questo gioca un ruolo nella regolazione della durata di sbattimento per raggiungere i risultati desiderati.
7. Durante la miscelazione, gli ingredienti possono fuoriuscire dalla ciotola.
Raschiare la ciotola con una spatola di plastica o gomma dopo aver tolto le fruste.

MAI UTILIZZARE UN COLTELLO, UN OGGETTO DI METALLO, UN CUCCHIAIO O UNA FORCHETTA, in questo modo si potrebbero danneggiare le fruste o la ciotola. Raschiare a intervalli gli ingredienti dalle pareti della ciotola durante la miscelazione, dopo l'aggiunta di ingredienti aggiuntivi, contribuirà a garantire un risultato migliore.

USARE SOLO CON GLI ACCESSORI FORNITI CON IL PRODOTTO.

IT

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Rumorosità: ≤ 85 dB

Tensione nominale: 220–240 V

Frequenza nominale: 50 Hz

Potenza nominale: 175–250 W

USO E SMALTIMENTO DEI RIFIUTI

Carta da imballaggio e cartone ondulato: consegnarli alla discarica. Imballaggio foglio stagnola, sacchetti PE, elementi plastici: gettarli nei contenitori per il riciclaggio della plastica.

SMALTIMENTO DEI PRODOTTI A FINE VITA

Smaltimento di apparecchiature elettriche ed elettroniche (valido per i paesi membri dell'Unione Europea e per altri paesi europei con un sistema di riciclo implementato)

Il simbolo rappresentato sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico. Consegnare il prodotto alla struttura specificata per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Prevenire impatti negativi sulla salute umana e sull'ambiente riciclando correttamente il prodotto.

Il riciclaggio contribuisce a preservare le risorse naturali. Per ulteriori informazioni sul riciclaggio di questo prodotto, fare riferimento alle autorità locali, all'organizzazione nazionale di trattamento dei rifiuti o al negozio dove è stato acquistato il prodotto.



08/05

Questo prodotto è conforme ai requisiti della direttiva UE in materia di compatibilità elettromagnetica e sicurezza elettrica.



Il produttore si riserva il diritto ad effettuare cambiamenti del testo e dei parametri tecnici.

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Antes de poner en funcionamiento un producto eléctrico usted debe acatar las disposiciones básicas, incluso lo siguiente:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Antes de usarla revise que el voltaje en su tomacorriente corresponda con el voltaje en la etiqueta ubicada en la parte inferior del producto.
3. No use el producto si el cable de alimentación está dañado, si está funcionando mal, si se ha caído el producto o está dañado de alguna manera. Lleve el producto al centro autorizado de servicios más cercano, donde será inspeccionado y repararán o reemplazarán las piezas eléctricas o mecánicas.
4. ¡Si no está usando el producto, antes de instalar o desarmar las piezas y antes de limpiarlo, desconéctelo del enchufe tirando del mismo!
5. No deje el cable colgando sobre el borde de una mesa o estantería ni lo coloque sobre una superficie caliente.
6. No coloque ni la batidora ni el cable en agua, ya que se expondría usted mismo a un riesgo de descarga eléctrica.
7. Si el producto es usado por niños o personas incompetentes, es necesario que sean supervisados.
8. Evite el contacto con las piezas móviles. Durante el funcionamiento no toque los batidores con la mano, un paño para limpiar ni otro utensilio de cocina; reducirá el riesgo de lesiones y/o daño a la batidora.
9. Antes de limpiar desarme todos los accesorios de la batidora (batidores, accesorio para mezclar). Limpie la unidad de energía con un paño húmedo y luego séquelo.
10. Apague el producto antes de cambiar los accesorios o acercarse a piezas móviles en funcionamiento.
11. No use el producto para otros fines que no sean aquellos aquí especificados.
12. No use la batidora al aire libre.
13. Guarde esta guía para el usuario.
14. Este producto no está diseñado para ser usado por personas (incluso niños), cuya incapacidad física, sensorial o mental o experiencia y conocimientos insuficientes impidan el uso seguro del producto, a menos que sean supervisados por una persona responsable de su seguridad o se les haya enseñado respecto al uso del mismo. Los niños deben ser supervisados para garantizar que no jueguen con el producto.

ES

Do not immerse in water! – ¡No sumerja el producto en agua!

ANTES DEL FUNCIONAMIENTO DE LA BATIDORA

Antes de usar la batidora de mano, revise que el enchufe en el cable de alimentación esté desconectado del enchufe y que el interruptor de velocidades esté en la posición desacoplada del batidor.

1. Elija los accesorios deseados: esto depende del tipo de mezcla deseada:
Los batidores están diseñados para procesar masa semilíquida, claras de huevo, crema, mayonesa y puré. También son muy útiles para mezclar/amasar mezclas para salsas y polvos para budines.
Los ganchos para amasar están diseñados para preparar levadura o masa de hojaldre.
Con los ganchos usted también puede preparar fácil y rápidamente masa de papas para albóndigas y mezclas de papas picadas fritas.
2. Instalación de los batidores / ganchos para amasar
 - A) Inserte el batidor en la abertura pequeña.
 - B) Instale los ganchos de la siguiente manera: inserte el gancho con la arandela en el abertura más grande y el otro en la abertura más pequeña.
No es posible instalar los ganchos de manera opuesta a la configurada. (ver imagen 1 punto 3)

NOTA: Asegúrese de que los batidores o ganchos estén totalmente insertados en las aberturas correctas, de lo contrario podrían verse afectados los resultados de la mezcla.

NOTA: Siempre puede usar un accesorio simple a la vez.

INSTRUCCIONES PARA ESTABLECER LA VELOCIDAD

Velocidad	Funciones	Aplicación
1	Mezclado	Mezcla de líquidos, mezcla de ingredientes secos, leches, claras y crema.
2	Remover	Preparar salsas, budines, magdalenas o productos de pastelería.
3	Mezclado	Preparación de masa semilíquida y mezclas
4	Batir	Batido de manteca con azúcar. Masa de bizcocho y tortas, y glaseado de azúcar.
5/6	Batir	Batir mezclas más livianas e hinchadas, cremas, huevos (claras, yemas, huevos enteros) y papas pisadas.

FUNCIONAMIENTO DEL BATIDOR DE MANO

1. Configure la selección de velocidad en la posición de desbloquear el batidor e inserte los accesorios apropiados. Conecte el enchufe en el tomacorriente.
2. Cambie la selección de la velocidad a la velocidad requerida y comience a mezclar.
El batidor funcionará en la velocidad más rápida, si presiona el botón Burst (rápido).
Consejo: Primer inserte los batidores o ganchos en los alimentos y luego comience a mezclar y aumente la velocidad de manera gradual para evitar salpicar los contenidos del bol.
Cuando agregue ingredientes secos use la velocidad más baja para evitar el efecto «tormenta de nieve».
3. La velocidad máxima de funcionamiento no debe ser mayor a 5 minutos y entre esas sesiones debe haber una pausa de al menos 10 minutos. Cuando amase levadura, establezca la selección de velocidad en 1 o 2 y luego colóquela al máximo; de esta manera logrará mejores resultados. Cuando la mezcla esté terminada, gire la selección de velocidad a la posición de desbloqueo de batidor y retire el enchufe del tomacorriente.
4. Use una espátula para limpiar la masa restante o mezcla sobre los batidores o ganchos.
5. Para desmontar los batidores/ganchos: suavemente sosténgalos y presione con firmeza el control de velocidad.

ES

EJEMPLO DE APLICACIONES DE LA BATIDORA

Alimento	Cantidad	Velocidad recomendada	Tiempo de funcionamiento
Sopa para niños	0,5 litros	Velocidad 2	40–60 seg
Vegetales: eneldo	Un atado	Velocidad 1	30 seg
Masa para panqueques	0,5 litros	Velocidad 3	90–120 seg
Papas pisadas	0,25 kg	Velocidad 5	120 seg
Queso cottage con agregados	0,25 kg	Velocidad 4	180 seg
Cóctel de frutas	0,15 kg de fruta 0,3 litros de leche	Velocidad 5	180 seg

Solo para uso doméstico

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Antes de limpiar el producto, retire el enchufe del tomacorriente eléctrico y deje que se enfríe.
2. Limpie las piezas externas del producto con un paño húmedo y luego séquelo.
3. Retire los restos de comida del cable de alimentación.
4. Lave los batidores y los ganchos con agua caliente y jabón y seque. Puede lavar los batidores y los ganchos en el lavavajillas.

CONSEJOS DE USO

1. Los ingredientes refrigerados, por ejemplo, manteca y huevos deben estar a temperatura ambiente antes de mezclar. Por lo tanto retire estos ingredientes de la heladera con tiempo suficiente antes de procesarlos.
2. Prepare todos los ingredientes y cosas necesarias cerca de la batidora.
3. Para evitar que las cáscaras de huevos o huevos descompuestos entren a la mezcla, primero rompa el huevo en un recipiente separado y solo entonces agregue los otros ingredientes.
4. Cuando bata claras de huevo asegúrese de que el bol y los batidores estén limpios y secos. Incluso una pequeña cantidad de grasa en los batidores o en el recipiente pueden evitar que las claras se espumen.
5. Siempre comience a batir lentamente. Aumente gradualmente la velocidad a la recomendada en la receta.
6. No bata en exceso. Asegúrese de batir solo los ingredientes que usted tiene en la receta. Mezcle los ingredientes secos con cuidado. Siempre use la velocidad más baja. En cualquier etapa del proceso de mezclado, batir en exceso puede causar endurecimiento, evitar que se levante o el hundimiento de la mezcla. Las condiciones climáticas, cambios estacionales de temperatura, la temperatura de los ingredientes o su estructura, todo esto tiene una función en establecer la duración del batido y lograr los resultados deseados.
7. Mientras mezcla, los ingredientes pueden salirse del bol.

Raspe el bol con una espátula plástica o de goma luego de quitar los batidores.

NUNCA USE UN CUCHILLO, CUCHARA DE METAL O TENEDOR, de esta manera podría dañar los batidores o el recipiente. El roce intermitente de los ingredientes contra las paredes del bol durante el mezclado, luego de agregar los ingredientes adicionales, ayudará a garantizar un mejor resultado.

USE SOLO CON LOS ACCESORIOS PROVISTOS CON EL PRODUCTO.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Nivel de ruido: ≤ 85 dB

Voltaje nominal: 220–240 V

Frecuencia nominal: 50 Hz

Potencia nominal: 175–250 W

ES

USO Y ELIMINACIÓN DE LOS DESECHOS

Papel para envolver y cartón corrugado: entregar a una chatarrería. Plástico de embalaje, bolsas de polietileno, elementos plásticos: arrójelos en los recipientes para reciclaje de plásticos.

ELIMINACIÓN DE LOS PRODUCTOS AL FINAL DE SU VIDA ÚTIL

Eliminación de equipos eléctricos y electrónicos (válido en los países miembros de la Unión Europea y otros países europeos con un sistema implementado de reciclaje)

El símbolo representado en el producto o en el embalaje significa que el producto no será tratado como desecho doméstico. Entregue el producto en el sitio específico para reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos. Evite los efectos negativos en la salud humana y en el medioambiente reciclando apropiadamente su producto.

El reciclaje contribuye a la preservación de los recursos naturales. Para más información acerca del reciclaje de este producto, consulte a su autoridad local, organización de procesamiento de desechos domésticos o en la tienda donde compró el producto.



08/05

Este producto cumple con los requisitos de la directiva de la UE acerca de la compatibilidad electromagnética y seguridad eléctrica.



Se reservan cambios en el texto y parámetros técnicos.

www.ecg-electro.eu

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

ČZ

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

Wyłączny przedstawiciel na PL:

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

e-mail: ECG@kbexpert.cz

PL

Kizárolagos magyarországi képviselet:

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

Bei Beschwerden rufen Sie die Telefonnummer **09971/4000-6080 an. (Mo – Fr 9:00 – 16:00)**

DE

K+B Progres, a.s.

U Expertu 91
250 69 Klíčany, Czech Rep.

tél: +44 776 128 6651 (English)
e-mail: ECG@kbexpert.cz

FR

K+B Progres, a.s.

U Expertu 91
250 69 Klíčany, Czech Rep.

tél: +44 776 128 6651 (English)
e-mail: ECG@kbexpert.cz

IT

K+B Progres, a.s.

U Expertu 91
250 69 Klíčany, Czech Rep.

tél: +44 776 128 6651 (English)
e-mail: ECG@kbexpert.cz

ES

■ Dovožca 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 tiskárske v inštrukcii obsluhy do produktu. ■ Az importőr nem felel a termék használati útmutatójában fellelhető nyomdahibákért. ■ 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. ■ Le fournisseur ne peut être tenu responsable des erreurs d'impression contenues dans le mode d'emploi du produit. ■ L'importatore non sarà ritenuto responsabile per eventuali errori di stampa contenuti nel manuale dell'utente del prodotto. ■ El importador no asume ninguna responsabilidad por errores de impresión en el manual del usuario del producto.