

Návod na použití



DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

1. Přečtěte si prosím následující informace a uchovejte je pro budoucí použití.
2. Toto zařízení mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud byly poučeny o bezpečném použití zařízení a rozumí rizikům s tím spojeným.
3. Připojte zařízení pouze k napájení střídavým proudem s napětím uvedeným na štítku.
4. Toto zařízení nesmí používat děti. Zařízení a jeho napájecí kabel musí být uchovávány mimo dosah dětí.
5. Elektrické zařízení není dětská hračka. Děti nerozpoznají nebezpečí spojené s manipulací s elektrickými zařízeními. Proto zařízení používejte a uchovávejte mimo dosah dětí.

6. Po použití a před čištěním odpojte zařízení ze zásuvky. Nikdy nenechávejte zařízení bez dozoru, pokud je připojeno do zásuvky.
7. Nepoužívejte zařízení s externím časovačem nebo dálkovým ovládáním.
8. Zařízení smí být ponořeno do tekutin pouze po spodní okraj plastového krytu a rukojeti. Samotné tělo zařízení nesmí být ponořeno do tekutin.
9. Zařízení nečistěte v myčce na nádobí.
10. Zapněte zařízení pouze poté, co je umístěno do nádoby s rovným dnem.
11. Při upevňování příslušenství se ujistěte, že je pevně připevněno. Pro úpravu postupujte podle pokynů na straně 41. Výrobce neodpovídá za vedlejší škody způsobené nesprávně upevněným příslušenstvím.
12. Pokud je nůž ohnutý nebo poškozený, doporučujeme jej okamžitě vyměnit, aby se zabránilo poškození hrnců a nádob.
13. Zařízení je vybaveno bezpečnostním tlačítkem, které zabraňuje neúmyslnému zapnutí a vypne zařízení, jakmile je tlačítko uvolněno.
14. Nepoužívejte přílišný tlak při sekání tvrdých potravin; stačí držet mixér na potravinách a lehce s ním pohybovat nahoru a dolů.
15. Nikdy se nedotýkejte zařízení ani napájecího kabelu mokrými rukama.
16. Neumísťujte zařízení ani napájecí kabel blízko otevřeného ohně během provozu.
17. Ujistěte se, že napájecí kabel nevisí přes okraj pracovní plochy nebo stolu, aby nedošlo k nehodám, například pokud by dítě zataáhlo za kabel.
18. Kabel uspořádejte tak, aby nedošlo k jeho zatažení nebo zakopnutí o něj.
19. Vždy odpojujte napájecí kabel ze zásuvky taháním za zástrčku, nikdy za kabel.
20. Aby nedošlo ke zranění, nikdy se nedotýkejte otočných částí zařízení a nekládejte předměty nebo části těla do provozního zařízení.
21. Nepoužívejte zařízení s příslušenstvím jiných výrobců nebo značek, aby nedošlo k poškození.
22. Pravidelně kontrolujte zařízení, zásuvku a napájecí kabel na opotřebení nebo poškození. Pokud se zdají být části poškozené, zašlete zařízení nebo základnu do našeho servisního střediska k inspekci a opravě. Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním zástupcem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se předešlo nebezpečí. Neautorizované opravy mohou představovat vážná rizika pro uživatele a zneplatnit záruku.

Příslušenství

Metla (Beater) – Art. č. 7010



- **Použití:** Šlehá bílky, šlehačku, soufflé, frappé a je ideální pro přípravu bešamelu a holandské omáčky.
- **Poznámka:** Metla je mírně zahnutá. Toto není výrobní vada.

Popis:

Metla je jako cukrářský mistr. Šlehá bílky, smetanu, koktejly a pěny. Dokonale emulguje a míchá omáčky. Dokonce i lehké těsto na koláče zpracuje s přehledem.

Tip:

Šlehačka připravená s metlou je pevnější než z jiných přístrojů díky menším bublinkám vzduchu, které vznikají při rotaci. Šlehačka tak zůstane stabilní a pevná – bez nutnosti přidávat ztužovač. Pro okamžité použití stačí přidat 1–2 lžice studeného mléka na 200 ml šlehačky, což zvýší objem, ale smetanu je třeba rychle spotřebovat.

Šlehací metlička (Whisk) – Art. č. 7020



- **Použití:** Míchá lehká těsta a pudinky do krémové konzistence. Ideální pro hustší směsi, jako je majonéza.

Popis:

Šlehací metlička je jemný specialista na všechny husté a krémové směsi. Skvěle zamíchá lehká těsta na palačinky, omelety nebo vaječné těsto. Rychle rozmixuje, krémově rozmíchá pudinky a emulguje dresinky či salátové zálivky. Vytvoříte s ní majonézu, remuládu nebo

bylinkové máslo během několika vteřin – bez umělých přísad. Také koktejly a nápoje vyšlehá jako profesionální barman.

Výhoda:

Při stálém míchání metlička šetrně zachází se surovinami, které nechcete nasekat, například rozinkami v těstu.

Sekáček (Mincer) – Art. č. 7030



- **Použití:** Seká, drtí a mačká syrovou i vařenou zeleninu, vařené maso a mražené ovoce na ovocné zmrzliny.

Popis:

Sekáček je všestranný pomocník, který mele, seká a drtí. Naseká syrovou i vařenou zeleninu nebo maso přesně podle potřeby. Směsi na polévky a omáčky připraví za okamžik. Dětskou stravu můžete připravit přímo v pánvi nebo hrnci, čímž ušetříte čas a snížíte počet nádobí na mytí.

Využití:

- Míchání těsta na dorty, pečivo nebo omelety.
- Drcení ovoce a bobulí pro exotická jídla a dezerty.
- Příprava ovocných zmrzlin a sorbetů z mraženého ovoce.
- Dokonce i drcení ledu na ledovou tříšť pro studené nápoje a koktejly.

Sekáček na maso a zeleninu (Meat- and Vegetable Chopper) – Art. č. 7040



Vlastnosti a použití:

- Seká, drtí a mačká maso, ryby a tvrdou vláknitou zeleninu, jako je mangold, chřest, rebarbora, dýně nebo ananas.
- Díky ostré čepeli nedochází k trhání, ale k jemnému krájení, což je výhodné například při přípravě bramborové kaše. Brambory nepouští škrob, což vede k hladší a krémovější konzistenci.

Mlýnek (Grinder) – Art. č. 5050



Vlastnosti a použití:

- Drtí ořechy, čokoládu, kávová zrna a mění kostkový cukr na jemný moučkový cukr. Maximální kapacita: **250 ml**.
- Vhodný pro mletí malého množství čerstvých nebo sušených bylin, koření (např. mák, hřebíček, skořice, kmín, hořčičná semínka), čokolády, ořechů, olejnatých semen nebo obilovin (kromě kukuřice).
- Připraví moučkový cukr z cukru, nebo strouhanku z chleba.

Postup použití:

1. Nasypte ingredience do základny mlýnku.
2. Připojte ESGE-Zauberstab® (bez příslušenství) na hřídel mlýnku.
3. Uchopte rukojeť mlýnku, zapněte Zauberstab® na nejvyšší rychlost a během provozu lehce třeste mlýnkem, aby se obsah rovnoměrně rozložil.
4. Pro mletí máku přidejte 1–2 kostky cukru. Čokoláda by měla být tvrdá.

Poznámky k použití:

- Koření s éterickými oleji, jako je hřebíček, kurkuma nebo hořčičná semínka, může obarvit materiál mlýnku. Tyto skvrny lze odstranit papírovým ubrouskem a jedlým olejem, následně opláchněte ručně.
- Chuťové zbytky lze eliminovat rozdrčením krajíce toastu.
- Nikdy nepoužívejte mlýnek bez víka. Nůž skladujte uvnitř mlýnku, aby nedošlo k poranění.
- **Doba provozu:** max. 3 minuty. Není vhodné do myčky nádobí!

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:

ESGE-Zauberette®, mlýnek a procesor nejsou kompatibilní s modely **P 350 Profi** a **G 350 Gastro Max**.

Processor s práškovým diskem (Processor with Powder Disc) – Art. č. 5080



Vlastnosti a použití:

- Určen k sekání a mletí ořechů, koření, čokolády, bylin apod.
- Obsahuje **práškový disk** pro malé množství a velmi jemné mletí.
- **Maximální kapacita:** 200 ml.

Možnosti použití:

- Mletí ořechů a semínek pro přípravu müsli nebo jako zdobené superpotravinových salátů.
- Jemné mletí koření, jako je skořice, muškátový oříšek nebo chilli, pro intenzivní chuť.
- Příprava pesta z čerstvých bylin, jako je bazalka nebo medvědí česnek.
- Sekání čokolády a ořechů na dorty a dezerty nebo mletí kostkového cukru na moučkový cukr.
- Ideální na sušené potraviny, např. zeleninu, tvrdý sýr, suché pečivo (strouhanka), sušené ryby a houby.

Poznámky k použití:

- Přeměňuje arašídové máslo nebo tvrdý chléb na strouhanku.
- Při mletí surovin obsahujících éterické oleje, jako je hřebíček, kurkuma nebo kmín, může dojít k obarvení materiálu. Tyto skvrny lze odstranit papírovým ubrouskem s jedlým olejem.
- Chuťové zbytky lze eliminovat rozdrcením krajíce toastu.

- **Čištění:** Otírejte vlhkým hadříkem, neponořujte do vody! Není vhodné do myčky na nádobí.
- **Doba provozu:** Maximálně 3 minuty.

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ: Procesory a mlýnky lze používat pouze s ESGE-Zauberstab®.

ESGE-Zauberette® – Art. č. 6500



Vlastnosti a použití:

- Seká, strouhá a krájí zeleninu, ovoce, sýr a další potraviny s různými strouhacími a krájecími disky.
- **Maximální kapacita:** 730 ml.

Možnosti použití:

- Strouhání mrkve, sýra nebo křenu.
- Krájení zeleniny a ovoce na plátky nebo proužky podle potřeby.
- Jemné sekání masa, ryb, bylin nebo dětské výživy pomocí sekacího nože.
- Šetrná příprava uchovávací živiny a chutě díky mechanismu snižujícímu odstředivou sílu.

Přednosti:

- Snadné rozebrání a rychlé čištění. Všechny části kromě víka lze mýt v myčce.
- Bezpečnostní plunžr chrání před kontaktem s řezným a strouhacím mechanismem.
- Kompaktní velikost šetří místo při skladování.

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ: ESGE-Zauberette®, mlýnek a procesor nejsou kompatibilní s modely **P 350 Profi** a **G 350 Gastro Max**.

Nástěnný držák (č. produktu 7410 bílý / 7411 černý) vč. hmoždinek a šroubů



- **Popis:** Namontován v blízkosti pracovního prostoru, váš ruční mixér bude vždy připraven k použití.
- **Ideální umístění:** Praktický nástěnný držák šetří spoustu práce. Měl by být připevněn na kuchyňskou zeď nad pracovní plochu.
- **Tip:** Umístěte mixér tak, aby byl po ruce – poblíž pracovní plochy, trouby a dřezu.

Míchací nádoba (č. Produktu 7126)



- **Kapacita:** 0,6 litru s měřítkem.
- **Vlastnosti:** Vhodná pro mikrovlnnou troubu, bezpečná pro mytí v myčce při teplotách do 60 °C.
- **Použití:** Ideální velikost pro malé množství směsí nebo měření.

Sada odměrných nádob z borosilikátového skla (č. Produktu 7150)



- **Obsah:** Dvě odměrné nádoby (400 ml a 700 ml) se silikonovými víčky.
- **Materiál:** Hygienické, odolné vůči teple a praktické.
- **Vlastnosti:** Vhodné pro mikrovlnnou troubu a bezpečné pro mytí v myčce při teplotách do 60 °C.
- **Použití:** Skvělé pro přípravu majonézy, omáček, nápojů a dipů.

Magická skladovací základna (č. produktu 7330 bílá / 7335 černá)



- **Kompatibilita:** Vhodné pro všechny modely ESGE-Zauberstab® kromě **Gastro** a **Maître**.
- **Vlastnosti:**
 - Zásuvka pro uložení příslušenství.
 - Držák pro organizaci kabelu.
 - Prostor pro skladování mlýnku.
 - Odkapávací miska a protiskluzová spodní strana pro stabilitu.
 - Plně rozložitelná a bezpečná pro mytí v myčce.

Kuchařka ESGE (č. Produktu 7750)



- **Jazyk:** Dostupné pouze v němčině.
- **Obsah:** Recepty na dipy, koktejly a další, včetně tipů a triků pro ESGE-Zauberstab®.

Úložný tác (č. Produktu 7350)



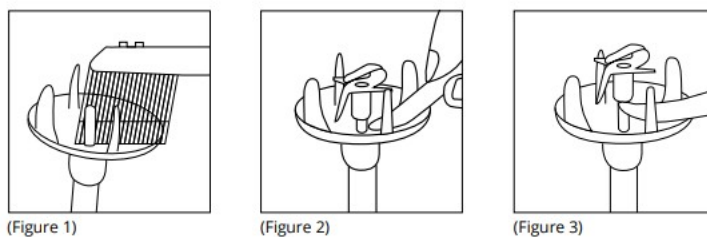
- **Materiál:** Vysoce kvalitní, tepelně odolný silikon.
- **Vlastnosti:**
 - Slouží k odkládání kuchyňských pomůcek během vaření.
 - Hygienický, odolný vůči mastnotě, oleji a kyselinám.
 - Snadné čištění v myčce nádobí.
- **Použití:** Udržuje pracovní prostor uklizený během vaření.

Čistící kartáč (č. Produktu 7450)



- **Vlastnosti:**
 - Dvouúčelový design s kartáčem pro odstranění zbytků a rukojetí, která slouží jako páka pro výměnu nástavců.
 - Vyroben z kvalitních materiálů a bezpečný pro mytí v myčce.
- **Návod k použití:**
 - Po použití naplňte nádobu teplou vodou a přidejte kapku mycího prostředku.
 - Postavte ESGE-Zauberstab® s nástavcem do nádoby a zapněte jej.
 - Pro zbytkové nečistoty odpojte přístroj a použijte kartáč k čištění ochrany nožů.
 - Rukojetí s výřezem lze bezpečně sejmout nástavce pomocí páky.
- **Bezpečnostní poznámka:** Mixér vždy odpojte od napájení před čištěním, rozebíráním nebo montáží.

Toto příslušenství zvyšuje funkčnost, pohodlí a snadnost údržby vašeho ESGE-Zauberstab® a činí z něj nenahraditelného pomocníka v kuchyni.

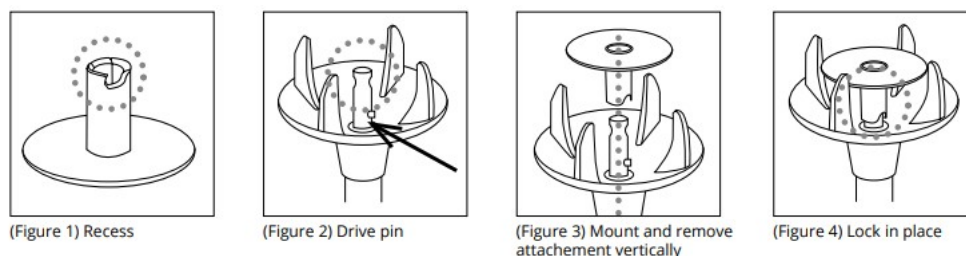


Důležité upozornění:

Ne všechny části popsané zde jsou součástí tohoto spotřebiče. Podrobnosti o příslušenství naleznete v popisu na dárkovém balení.

Veškeré volitelné příslušenství lze zakoupit u vašeho prodejce nebo prostřednictvím našeho poprodejního servisu.

Nástavce



Všechny nástavce mají výřez (Obrázek 1).

Hřídel ESGE-Zauberstab® je vybavena čepem (Obrázek 2).

Nasaďte nástavec co nejrovněji na hřídel tak, aby čep zapadl do výřezu na nástavci. Ujistěte se, že nástavec je přesně rovnoběžný s ochranným krytem nože a správně zarovnan s hřídelem (Obrázky 3/4).

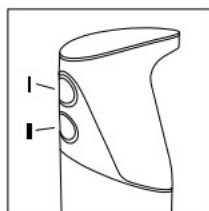
Pro sejmутí nástavce jej jednoduše stáhněte z hřídele. Pokud nástavec nejde snadno sejmout, ponořte ESGE-Zauberstab® do horké vody s mycím prostředkem a krátce jej zapněte.

Odpojte přístroj od napájení a nástavec stáhněte. Pokud je to nutné, použijte k jeho sejmутí vhodný nástroj (např. šroubovák).

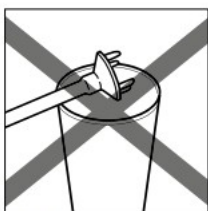
Vypněte a odpojte přístroj od napájení při výměně příslušenství.

Nástavce mohou být ostré! Používejte pouze originální příslušenství ESGE-Zauberstab®.

Použití



(Figure 1)



(Figure 2)



(Figure 3)



Z bezpečnostních důvodů je přístroj vybaven tlačítkovým spínačem, což znamená, že ESGE-Zauberstab® funguje pouze tehdy, když je tlačítko stisknuté.

Rychlosti:

Přístroj nabízí dvě rychlosti:

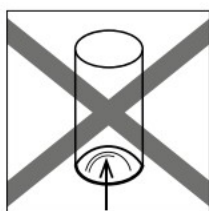
- **Krok 1:** Pro lehká a nadýchaná jídla a malé množství.
- **Krok 2:** Pro hutné, pevné ingredience a větší množství. (Obrázek 1)

Zapněte přístroj stisknutím tlačítka, pouze pokud je ochranný kryt nože v nádobě. Po dokončení práce přístroj vypněte uvolněním tlačítka a poté jej vyjměte z nádoby. Zbytky potravin z nástavce odstraňte lehkým poklepáním hřídele o volnou ruku. Nikdy se nepokoušejte přístroj čistit poklepáváním základny nebo hřídele o hranu pánve nebo hrnce. Klepejte pouze o svou ruku. (Obrázky 2/3)

Vhodné nádoby



(Figure 1)



(Figure 2)



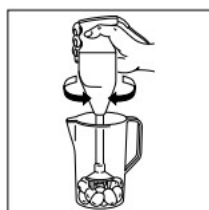
Můžete používat jakékoliv nádoby s plochým dnem, dokonce i skleněné poháry, nebo pracovat přímo v hrnci na sporáku. Při použití hrnců s povrchovou úpravou buďte opatrní, abyste nepoškrábali povlak.

Důležité: Vysoké, úzké nádoby jsou obvykle nejvhodnější. Používejte malé nádoby pro malé množství a velké pro velké množství.

Tip: Aby nádoba při práci neklouzala, položte ji na vlhký hadřík.

Upozornění: ESGE-Zauberstab® přikládejte k nádobě (i na sporáku), nikoliv nádobu k přístroji. Při použití nádob, které nejsou dodány s ESGE-Zauberstab®, zajistěte, aby neměly zakřivené dno. Jinak by mohlo dojít ke kontaktu zakřiveného dna s pohyblivým nástavcem, což by mohlo způsobit poškození.

Použití/Manipulace



(Figure 1) Wrist movement



(Figure 2) Lifting up



(Figure 3) Blending



**Risk of splashing
and scalding**

Pohyb zápěstí:

Při zpracování použijte lehký švihový pohyb zápěstí, přístroj lehce zvedněte a nechte jej opět klesnout na ingredience (nestlačujte ani nebouchejte). Čím déle ingredience zpracováváte, tím jemnější směs bude. (Obrázek 1)

Zvedání:

Položte ESGE-Zauberstab® na několik sekund na dno nádoby. Poté jej držte šikmo a pomalu zvedejte podél stěny nádoby. Jakmile se přestanou ingredience zvedat spolu s přístrojem, spusťte ESGE-Zauberstab® zpět na dno a proces opakujte, dokud směs nedosáhne požadované konzistence. (Obrázek 2)

Mixování:

Ponořte ESGE-Zauberstab® šikmo do ingrediencí, zapněte jej a mixujte. Před vyjmutím přístroje z ingrediencí jej vypněte, aby nedošlo k rozstříku. (Obrázek 3)

Co dělat...

... pokud se hnací hřídel vašeho přístroje již neotáčí?

Pokud jste přístroj delší dobu nepoužívali, může se hnací hřídel zablokovat kvůli zbytkům potravin, které ztwardly a nyní zanášejí spodní ložisko hřídele.

Ponořte ESGE-Zauberstab® na přibližně 5 minut do nádoby s horkou vodou a jemným čisticím prostředkem, poté přístroj zapněte. Obvykle bude ESGE-Zauberstab® poté opět

fungovat. Pokud ne, zkuste hřídel opatrně uvolnit kleštěmi.

Pokud se hřídel stále neotáčí, problém je pravděpodobně jinde a přístroj by měl být zaslán do našeho servisního střediska.

... pokud nelze sundat nástavce z hřídele?

Pokud jste zpracovávali lepkavé ingredience, jako je vejce, cukr nebo med, je nejlepší přístroj s nástavcem na minutu nebo dvě ponořit do vody s mycím prostředkem. Voda krytu přístroje neuškodí, ale výstup kabelu nesmí navlhnout. Čistěte přístroj ihned po dokončení práce.

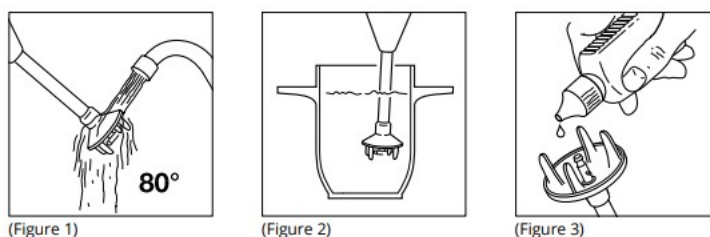
UPOZORNĚNÍ: Nejprve odpojte přístroj od napájení!

... pokud nástavce nedrží pevně na hřídeli?

Pokud nástavec již nedrží pevně na hřídeli, stačí sevřít pružinové lamely nástavce kleštěmi. Pravidelně sundávejte příslušenství z hřídele a čistěte jej. Jinak se může spodní část zásuvky ucpat kvůli nedostatečnému čištění.

UPOZORNĚNÍ: Poškozené nástavce ihned vyměňte. Výrobce nenese odpovědnost za škody způsobené poškozenými nástavci!

Čištění a údržba



Čištění přístroje

ESGE-Zauberstab® se snadno čistí, což by se mělo provádět po každém použití. Stačí opláchnout spodní část přístroje pod tekoucí vodou (nezapínejte přístroj!). (Obrázek 1)

Pokud na mixéru ulpí kousky jídla, ponořte hřídel do mísy s horkou vodou a nechte přístroj chvíli běžet. (Obrázek 2) Vyvarujte se vniknutí vody do spínače. Přístroj a ochranný kryt neumývejte v myčce nádobí.

Mazání přístroje

Čas od času je vhodné ESGE-Zauberstab® promazat. Použijte potravinářský olej bez kyselin. Přístroj otočte vzhůru nohama a kápněte několik kapek oleje na konec hnací hřídele (Obrázek 3), poté zapněte přístroj na několik sekund. Nakonec přístroj očistěte horkou vodou. (Obrázek 2)



Přístroj musí být používán výhradně pro přípravu potravin. Jakékoliv jiné použití je považováno za nebezpečné a může způsobit zranění. Nevhodné používání přístroje ruší platnost záruky. Výrobce nenese odpovědnost za škody způsobené nevhodným používáním.

Recepty

Nástavec na šlehání

Nástavec je mistr cukrářství. Můžete jej použít na šlehání bílků, smetany, koktejlů a pěn.

Napěněné mléko pro kávové speciality

Doba přípravy: cca 5 minut

- 150 ml UHT mléka (odstředěné nebo max. 1,5 % tuku)
1. Nalijte mléko do ESGE nádoby nebo podobné nádoby a zahřejte na 50–55 °C v mikrovlnné troubě (nepřekračujte 70 °C, jinak by se bílkoviny srazily a mléko by přestalo pěnit).
 2. Ponořte ESGE-Zauberstab® s nástavcem na šlehání do teplého mléka (zatím nezapínejte). Po ponoření přístroj zapněte a nechte stát na dně nádoby několik sekund. Poté ESGE-Zauberstab® mírně nakloňte směrem k okraji nádoby, aniž byste jej vytáhli z mléka, a poté jej pomalu spusťte zpět. Proces několikrát opakujte, dokud mléko nedosáhne požadované konzistence.
 3. Napěněné mléko nalijte lžící na čerstvě uvařenou kávu.

Nástavec na míchání

Tento nástavec je specialista na husté a krémové směsi.

Domácí majonéza

Výsledný objem: cca 250 ml

Doba přípravy: cca 15 minut

- 1 čerstvé vejce
- 1 lžička citronové šťávy

- 1 lžička bylinkového octa
 - 1 lžička hořčice
 - Sůl
 - Mletý bílý pepř
 - Cca 250 ml kvalitního rostlinného oleje
1. Všechny ingredience vložte do ESGE nádoby nebo jiné vysoké, úzké nádoby. ESGE-Zauberstab® s nástavcem na míchání umístěte na dno nádoby, zapněte přístroj a nechte běžet asi 5 sekund.
 2. Jakmile směs absorbuje všechn olej, nakloňte nádobu a pokračujte v míchání. Pomalu zvedejte majonézu směrem k okraji nádoby.

Nástavec na sekání

Tento nástavec je univerzální. Krájí, drtí a seká.

Polévka z čerstvé zeleniny

Doba přípravy: 10 minut

Ingredience na 1 porci:

- ½ mrkve
 - 3 cm cukety
 - 1 rajče
 - ¼ kedlubny
 - Listy z 3 stonků petržele
 - 1 lžička instantního zeleninového vývaru
 - 200 ml vroucí vody
 - ½ vařeného bramboru
 - Špetka Tabasca
1. Zeleninu nakrájejte na kostky o velikosti 1 cm a společně s petrželí je rozmixujte pomocí ESGE-Zauberstab® v ESGE nádobě (s běžícím mixérem rychle pohybujte nahoru a dolů a postupně mixujte až ke dnu).
 2. Přidejte instantní vývar, vroucí vodu, brambor a Tabasco a vše důkladně promixujte.

Nůž na maso a zeleninu

Ostrý nástavec ideální pro sekání vláknité zeleniny, jemného masa nebo ryb.

Smetanové zelí Savoy

Doba přípravy: 20 minut

Ingredience na 4 porce:

- 600 g zelí Savoy
- 1 cibule
- 2 lžíce másla
- Sůl, pepř
- Strouhaný muškátový oříšek
- 100 ml smetany

1. Odstraňte vnější listy zelí, vykrojte košťál a zelí nahrubo nakrájejte. Povařte v osolené vodě do poloměkka (nebo dle preferencí) a sced'te.
2. Cibuli nakrájejte najemno a orestujte na másle. Přidejte zelí, dochuťte solí, pepřem a muškátovým oříškem, a zalijte smetanou.
3. Krátce povařte do zhoustnutí a rozmixujte pomocí ESGE-Zauberstab® s nástavcem na maso a zeleninu do požadované konzistence.

První sada odměrných nádob

Vyrobeno z borosilikátového skla!



Hygienické, odolné proti teplu, praktické – Sada obsahuje dvě odměrné nádoby:

- **Malou nádobu o objemu 400 ml**, ideální například pro přípravu majonézy.

- **Velkou nádobu o objemu 700 ml** pro míchání lahodných omáček, nápojů a dipů.

Obě nádoby mají měrnou stupnici a těsně přiléhající víko, takže můžete snadno uložit rozmixované, smíchané nebo nasekané suroviny do lednice.

Podmínky záruky

Na ESGE-Zauberstab poskytujeme záruku:

- **5 let** pro běžné použití.
- **12 měsíců** pro komerční použití.

Záruka se vztahuje na vady vzniklé při běžném používání, které jsou prokazatelně způsobeny výrobní vadou. Během záruční doby opravíme nebo vyměníme vadné díly dle našeho uvážení.

Platnost záruky:

- Platí pouze pro spotřebiče prodané v Německu a Rakousku. Pro jiné země kontaktujte příslušného dovozce.

Při reklamaci:

Zašlete spotřebič na náš poprodejní servis řádně zabalený, s úhradou poštovného a přiložte:

- Kopii účtenky s datem nákupu.
- Popis závady.

Upozornění:

Záruka se nevztahuje na:

- Poškození způsobené běžným opotřebením, nevhodným zacházením nebo nedodržením pokynů pro údržbu.
- Spotřebiče opravované nebo modifikované třetími stranami.

Záruka výrobce nenahrazuje zákonná práva spotřebitele vyplývající z kupní smlouvy podle německého občanského zákoníku (§§ 437 a násl. BGB). Vaše zákonná práva zůstávají nedotčena.

Opravy a náhradní díly

Při opravě přiložte:

- Kopii faktury.

Pro objednávku náhradních dílů uveďte:

- Označení modelu.
- Výkon.
- Kód výroby.

Likvidace odpadu | Ochrana životního prostředí

Naše spotřebiče jsou vyrobeny z kvalitních materiálů s dlouhou životností. Pravidelná údržba a odborné opravy mohou prodloužit jejich užitečnou životnost.

Pokud je spotřebič neopravitelný, **nevyhazujte jej s běžným domácím odpadem.**

- Povinnost separace odpadních elektrických a elektronických zařízení (WEEE), baterií a akumulátorů.
- Produkty označené symbolem přeškrtnutého kontejneru přineste na schválené sběrné místo.

Správnou likvidací:

- Přispíváte k ochraně přírodních zdrojů.
- Zajistíte likvidaci bezpečnou pro zdraví a životní prostředí.