

 **esperanza**<sup>®</sup>  
*creating space for your dreams*

# MULTIFUNCTIONAL STAND MIXER COOKING MASTER



**MANUAL  
EKM025**

# MULTIFUNCTIONAL STAND MIXER

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

Nominal voltage range: 220–240 V

Nominal frequency: 50/60 Hz

Protection class: I

Power consumption: 1000 W

Stainless steel bowl capacity: 5L

6 Speeds with Pulse function

Continuous operation time with normal load: 12 minutes

Cool down time before next usage: 20 minutes

Metal dough hook, whisk and beater

Anti-slippery rubber feet

Automatic stop for overload protection

Anti-splash protection

Blender set (1.5L mixing glass jug with 6-piece-knife, lid, cap)

Meat grinder set (pusher, filling tray, spiral housing, spiral shaft, knife, 3 pieces of steel discs, sausage attachment, 2-part "Kebbe" attachment)

Cable length: 100 CM

Product size: 47\*54\*23.9 CM

Net weight: 7.42KG

## GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing. If you give this device to other people, please also pass on the operating instructions.

- The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. This appliance is not fit for commercial use.
- Do not use it outdoors. Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately.
- When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull the plug itself, not the lead) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.
- Do not operate the device without supervision. If you leave the room you should always turn the device off. Remove the plug from the socket.
- The device and the mains lead have to be checked regularly for signs of damage. If damage is found the device must not be used.
- Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician. To avoid the exposure to danger, always have faulty cable be replaced only by the manufacturer, by our customer service or by qualified person and with a cable of the same type.
- Use only original spare parts.
- Pay careful attention to the following "Special Safety Instructions".

## CHILDREN AND FRAIL INDIVIDUALS

- In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.

## WARNING!

Do not allow small children to play with the foil as there is a danger of suffocation!

- This device is not intended to be used by individuals (including children) who have restricted physical, sensory or mental abilities and/or insufficient knowledge and/or experience, unless they are supervised by an individual who is responsible for their safety or have received instructions on how to use the device.
- Children should be supervised at all times in order to ensure that they do not play with the device.

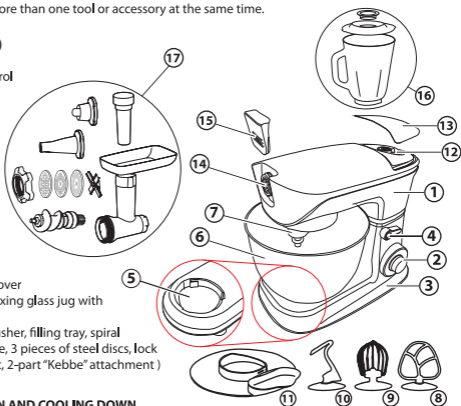
## SPECIAL SAFETY INSTRUCTIONS FOR THIS DEVICE

- Turn the speed control to 'O' (OFF) position and unplug before fitting or removing tools/attachments, after use and before cleaning.
- Keep your fingers away from moving parts and fitted attachments.
- Never leave this appliance unattended when it is operating.
- Never operate the appliance with the head in the raised position.

- Never exceed the quantities stated in the maximum capacity chart.
- Take care when lifting this appliance as it is heavy. Ensure the head is correctly latched in the down position and that the all parts are securely fixed before lifting.
- Do not operate your appliance near the edge of a work surface.
- The maximum rating is based on the attachment that draws the greatest load. Other attachments may draw less power.
- Producer will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.
- Never use any accessories or parts from other manufacturers. If you use such accessories or parts, your guarantee becomes invalid.
- Let hot ingredients cool down before processing them. Do not add ingredients 60°C hotter than ambient temperature.
- Always let the appliance cool down to room temperature after each batch you process.
- Certain ingredients such as carrots may cause discolorations on the surface of the parts. This does not have a negative effect on the parts.
- Be careful when you are emptying the bowl, handle or clean the discs, the blades. The cutting edges are very sharp.
- If the blades and bowl tools get stuck, unplug the appliance before you remove the ingredients that block the blades and bowl tools.
- If food sticks to the wall of the blender jug or mixing bowl, switch off the appliance and unplug it. Then use a spatula to remove the food from the wall. Never stick or use your fingers or an object (for example, a spatula) into to the mixing bowl while the appliance is running.
- Never stick or use your fingers or an object (for example, a spatula) to push ingredients into the feeding tube of the meat mincer while the appliance is running. Use only the provided pusher for the meat mincer.
- Never unlock the appliance when other accessories (such as blender, mill or meat mincer, etc) are attached.
- Never attach and use more than one tool or accessory at the same time.

#### PARTS DESCRIPTION (A)

- (1) Mixer head
- (2) Speed and pulse control
- (3) Main unit
- (4) Head release switch
- (5) Bowl holder
- (6) Bowl
- (7) Rotation shaft
- (8) Beater
- (9) Whisk
- (10) Dough hook
- (11) Splashguard
- (12) Blender drive
- (13) Blender drive cover
- (14) Meat grinder drive
- (15) Meat grinder drive cover
- (16) Blender set ( 1.5L mixing glass jug with 6-piece-knife, lid, cap)
- (17) Meat grinder set (pusher, filling tray, spiral housing, spiral shaft, knife, 3 pieces of steel discs, lock ring, sausage attachment, 2-part "Kebbe" attachment)



#### IMPORTANT TIPS

##### • CONTINUOUS OPERATION AND COOLING DOWN

The maximum continuous operation time is 12 minutes when the mixer is normal loaded. Turn the device off and let it cool down around 20 minutes before next usage. This can avoid potential safety problems due to overheating and expand its life span.

##### • AUTOMATIC STOP FOR OVERLOAD PROTECTION

The stand mixer will also automatically stop working when it is overloaded. To reset the appliance in case of overload and stop protection, follow the steps below:

1. Turn the knob to "0" position and then unplug it.
2. Remove some of the ingredients to reduce the load.
3. Allow the appliance to cool down for a few minutes.
4. Connect the power plug to the power supply and reselect the desired speed.

**• BOWL TOOLS ( Beater, dough hook, whisk)****NOTES:**

- **Never attach and use more than one tool or attachments at the same time.**
- **Make sure that the blender drive cover and meat grinder drive cover are installed correctly.**

**Beater**

For making cakes, cookies, pie, pastry, mashed potato, pasta dough, gluten free bread, and cold butter

**Dough Hook**

For making bread, pasta and other dense foods.

**Whisk**

For making egg white, cream, meringues, mousses, salad sauce, cream puffs, sponge cake and souffles.

| Product name                                       |              | Maximum capacities |
|--|--------------|--------------------|
| Shortcrust pastry                                  | Flour weight | 800g               |
|  | Total weight | 1,2kg              |
| Bread dough (stiff yeasted)                        | Flour weight | 1,5kg              |
|  | Total weight | 2,2kg              |
| Soft yeasted dough (enriched with butter and eggs) | Flour weight | 1,5kg              |
|  | Total weight | 2,5kg              |
| Fruit cake mix (creaming fat and sugar method)     | Total weight | 2,8kg              |
| Egg whites   | Number       | 16                 |
|  | Total weight | 500g               |

| Bowl Tool  | Recipe/ Process                            | Recommended Speed                                 |
|------------|--|---|
| Beater     | Creaming butter/margarine and sugar        | Start on "1" and gradually increase to "6"        |
|            | Beating eggs into cake mixes               | "4" to "6"  |
|            | All in one cake mixes                      | Start on "1" and gradually increase to "6"        |
|            | Pastry & Biscuits - rubbing fat into flour | "1" to "3"  |
|            | Royal icing                                | "1" to "2"  |
|            | Mashed potatoes                            | Start on "1" and gradually increase to "6"        |
| Whisk      | Egg whites                                 | Start on "1" and gradually increase to "6"        |
|            | Fatless sponges                            |   |
|            | Cream                                      |   |
| Dough hook | For yeasted dough mixes                    | speed "1" for 2 mins, then speed "2" for 7~8 mins |

**HOW TO USE BOWL TOOLS****Before using for the first time**

- Thoroughly clean the parts that come into contact with food before you use the appliance for the first time.
- You can only plug in and switch on the appliance after you correctly assemble the accessories.

**Use the bowl tools**

- (1) Push down the head release switch, the stand mixer's head will raise up automatically.
- (2) Fit the bowl in the bowl holder, push it down, then follow the direction of lock symbol to lock the bowl firmly.
- (3) Attach the splashguard horizontally to the end of the holder of the rotation shaft tightly.
- (4) Select your desired bowl tool, and connect the head of bowl tool to the rotation shaft holder. Press the head of bowl tool along rotation shaft and turn it right till the holder clicks to the point firmly.
- (5) Push down the head release switch again, hold it and slightly press the head down back till it locks to the point. Release the switch.



(6) Start the device by turning the speed control to the desired speed setting. Use the pulse (P) position for short bursts of maximum speed.

(7) After use, return the speed control to 'O' OFF position and unplug your device.

(8) Release the bowl tool by pushing and turning it left till it unlock from the rotation shaft holder.

#### Hints

- To fully incorporate the ingredients, stop mixing and scrape down the bowl with the spatula frequently.
- For best results when whisking, use eggs at room temperature.
- Before whisking egg whites, make sure there is no grease or egg yolk on the whisk or bowl.

#### Important points for bread making

- Never exceed the maximum capacities stated, otherwise you may overload the device.
- The ingredients mix best if you put the liquid in first.

#### Yeast

• **Dried yeast** (the type that needs reconstituting): pour the warm water into the bowl. Then add the yeast and the sugar and leave to stand for about 10 minutes until frothy.

• **Fresh yeast:** crumble into the flour.

• **Other types of yeast:** Put the dough into a greased polythene bag or a bowl covered with a tea towel. Then leave somewhere warm until doubled in size.

**Note:** Ensure that no bowl tools are fitted or stored in the bowl when using other outlets (blender or meat grinder).

#### CLEANING

• Always switch off and unplug before cleaning.

#### Main unit

- Wipe with a damp cloth, then dry it thoroughly.
- Never use abrasives or immerse in water.

#### Bowl

- Wash by hand, then dry thoroughly. Do not clean these part in dishwasher.
- Never use a wire brush, steel wool or bleach to clean your stainless steel bowl.
- Use vinegar to remove lime scale.
- Keep away from heat (cooker tops, ovens, microwaves)..

#### Bowl tools & Splashguard

- Wash by hand, then dry thoroughly. Do not clean these parts in dishwasher.

#### BLENDER

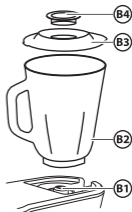
##### PART DESCRIPTION OF BLENDER (B)

B(1) Blender drive

B(2) Mixing jug

B(3) Lid

B(4) Cap



#### HOW TO USE BLENDER

##### NOTES:

**Never attach and use more than one tool or attachments at the same time.**

**Make sure that meat grinder drive cover is installed correctly and bowl tool has empty load.**

- Place the mixing jar onto the blender drive.
- Follow the direction of the lock symbol to lock the bottom of blender to the mixer. Make it sure it is firmly locked.
- Put the lid on.

• Pure some drinking water to the blender. (This will give better and smoother blending effect.)

• Cut the items that are to be mixed into small pieces beforehand.

Note: Do not put any hot items into the mixing jug.

• Ensure that the function switch is in the "0" position. Put the ingredients that are to be mixed onto the jug.

Adapt the filling quantity to the foaming effect of the items after mixing. Reduce the quantity if necessary. Put the lid on. Close the refilling hole of the lid with the transparent cap. Tighten the cap.

• Connect the mains lead to a properly installed safety power socket.

• Select the speed of mixing you want.

• Turn the switch to position "0" to finish the mixing process.

REFILLING INGREDIENTS: Make it sure that before refilling ingredients, the switch is in position "0". Take out the cap, insert the ingredients from the refilling hole. Use the stick to help you to insert the ingredients when it's necessary.

CRUSHING ICE CUBES: Fill the jug only 1/3 full with ice cubes.

## MEAT GRINDER

### PART DESCRIPTION OF MEAT GRINDER (C)

C(1) Pusher

C(2) Spiral housing

C(3) Spiral shaft

C(4) Knife

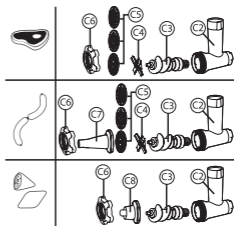
C(5) 3 pieces of steel discs (fine, medium, coarse)

C(6) Lock ring

C(7) Sausage attachment

C(8) 2-part "Kebbe" attachment

C(9) Filling tray



### HOW TO USE MEAT GRINDER

#### NOTES:

**Never attach and use more than one tool or attachments at the same time.**

**Make sure that blender drive cover is installed correctly and bowl tool has empty load.**

#### Assembly of the meat grinder

(1) Pull up the blender drive cover and set it aside.

(2) Place the spiral housing into the meat grinder drive. Follow the direction of the lock symbol which marked on the spiral housing to twist the spiral housing till it clicks to the point.

(3) Place the filling tray on the inlet of spiral housing.

(4) Push the spiral shaft into the horizontal section of the spiral housing until the axle locks to the place.

(5) Insert the knife with the sharpened edge outwards onto the spiral shaft.

(6) Select a steel disc, insert the disc onto the spiral shaft to make sure that the disc fits into the grooves on the edge of the spiral housing.

(7) Turn the lock ring in the clockwise direction till it tightly locked.

(8) Put the pieces of the meat into the filling tray.

#### Assembly of the sausage attachment

• First process as described under "Assembly of the meat grinder", points 2 to 6.

• Place the sausage attachment on the spiral shaft.

• Turn the locking ring in the clockwise direction till it tightly locked.

• Place the sausage paste on the filling tray and into the filling neck.

#### Assembly of the "Kebbe" attachment

Tubes of meat or dough paste can be made with the "Kebbe" attachment.

• First process as described under "Assembly of the meat grinder", points 2 to 4.

• Place the 2-part "Kebbe" attachment on the spiral shaft.

• Turn the locking ring in the clockwise direction till it tightly locked.

• Place meat or dough paste on the filling tray and into the filling neck.

| Food | Quantity | Operating time | Speed | Remarks                         |
|------|----------|----------------|-------|---------------------------------|
| Beef | 1,5kg    | 3 minutes      | 3-4   | Cut the meat to 20*20*60MM size |
| Pork |          |                |       |                                 |

#### CLEANING OF FILLING TRAY, SPIRAL HOUSING, SPIRAL SHAFT AND OTHER ACCESSORIES.

• Do not clean these parts in dishwasher.

• These parts can be cleaned by hand in the wash basin.

• Rinse with clean water and dry all parts.

#### STORAGE

• Clean the device as described. Let the accessories dry completely.

• It is recommended that the device should be stored in its original packaging when it is not to be used for a longer period.

• Always store the device at a well ventilated and dry place.

• Regularly coat the steel discs with vegetable oil. Use the re-sealable foil bags for the storage.

# WIELOFUNKCYJNY ROBOT PLANETARNY

## SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Zakres napięć nominalnych: 220–240 V

Częstotliwość nominalna: 50/60 Hz

Klasa ochrony: I

Zużycie mocy: 1000 W

Pojemność miski ze stali nierdzewnej: 5L

6 Prędkości z funkcją pulsacyjną

Ciągły czas pracy przy normalnym obciążeniu: 12 minut

Czas chłodzenia przed kolejnym użyciem: 20 minut

Metalowy hak do ciasta, trzepaczka i ubijaczka

Przeciwoślizgowe nóżki gumowe

Automatyczne zatrzymanie dla ochrony przed przeciążeniem

Osłona przed rozchłapywaniem

Zestaw blendera (1,5L szklany dzban do mieszania z z nożem z 6 ostrzami, pokrywy, nasadki)

Zestaw maszynki do mięsa (popychacz, tacka, obudowa wału spiralnego, wał spiralny, nóż, 3 tarcze stalowe, przystawka do kielbas, 2-częściowa przystawka „Kebbe”)

Długość kabla: 100 CM

Wymiary produktu: 47\*54\*23,9 CM

Waga netto: 7.42KG

## OGÓLNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

Przed uruchomieniem urządzenia proszę bardzo dokładnie przeczytać instrukcję obsługi. Proszę zachować ją wraz z kartą gwarancyjną, paragonem i w miarę możliwości również kartonem z opakowaniem wewnętrznym. Przekazując urządzenie innej osobie, oddaj jej także instrukcję obsługi.

• Proszę wykorzystywać urządzenie jedynie dla prywatnego celu, jaki został przewidziany dla urządzenia.

Urządzenie to nie zostało przewidziane do użytku w ramach działalności gospodarczej.

Proszę nie korzystać z urządzenia na zewnątrz. Proszę trzymać urządzenie z daleka od ciepła, bezpośredniego promieniowania słonecznego, wilgoci (w żadnym wypadku nie zanurzać w substancjach płynnych) oraz ostrych krawędzi. Proszę nie obsługiwać urządzenia wilgotnymi dłońmi.

Jeżeli urządzenie jest wilgotne lub mokre, proszę natychmiast wyciągnąć wtyczkę (należy ciągnąć za wtyczkę, nie za przewód).

• Jeżeli nie korzystacie Państwo z urządzenia, jeżeli chcecie Państwo zamontować jakieś akcesoria, w celu wyczyszczenia lub w przypadku jakichkolwiek zakłóceń, proszę zawsze wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda.

• Pracującego urządzenia nie należy pozostawiać bez nadzoru. Przed opuszczeniem pomieszczenia urządzenie należy zawsze wyłączać i wyciągać wtyczkę sieciową z gniazda.

• Należy regularnie sprawdzać, czy urządzenie i kabel sieciowy nie są uszkodzone. W razie uszkodzenia należy przestać korzystać z urządzenia.

• W razie awarii proszę nie naprawiać urządzenia samemu lecz skorzystać z pomocy autoryzowanego specjalisty. Jeżeli przewód zasilający nieodłączalny ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u producenta lub w specjalnym zakładzie naprawczym albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.

• Proszę stosować tylko oryginalne akcesoria.

• Prosimy pamiętać o podanych dalej „Specjalnych wskazówkach dotyczących bezpiecznego użytkowania”.

## DZIECI I OSOBY NIEPEŁNOSPRAWNE

• Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.)

• Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią. Niebezpieczeństwo uduszenia!

• To urządzenie nie może być używane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych możliwościach fizycznych, motorycznych lub umysłowych lub nie posiadające niezbędnego doświadczenia i/lub wiedzy. Użytkowanie urządzenia przez takie osoby jest możliwe wyłącznie pod nadzorem opiekuna lub po otrzymaniu wskazówek dotyczących używania urządzenia.

• Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem.

## SPECJALNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA DLA TEGO URZĄDZENIA

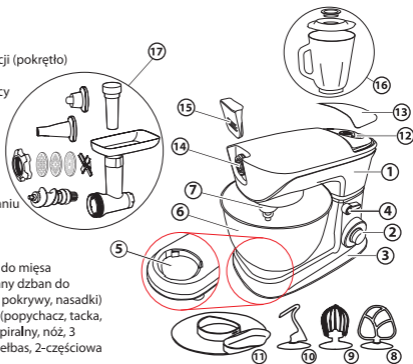
• Przed mocowaniem lub zdejmowaniem narzędzi/przystawek, po użyciu i przed czyszczeniem ustawić kontrolę prędkości w pozycję „O” (OFF) i odłączyć wtyczkę.

• Trzymać palce z dala od części ruchomych i zamontowanych przystawek.

- Nie zostawiać tego urządzenia bez opieki podczas jego pracy.
- Nie obsługiwać urządzenia z głowicą w pozycji podniesionej.
- Nie przekraczać ilości podanych na wykresie maksymalnych objętości.
- Zachować ostrożność przy podnoszeniu tego urządzenia, gdyż jest ono ciężkie. Przed podniesieniem upewnić się, że głowica jest właściwie zatrzaśnięta w pozycji dolnej, i że wszystkie części są bezpiecznie przytwierdzone.
- Nie obsługiwać urządzenia blisko krawędzi powierzchni roboczej.
- Producent nie będzie ponosił odpowiedzialności, jeśli urządzenie będzie poddane niewłaściwemu użytkowaniu lub przy braku stosowania się do tej instrukcji.
- Nie stosować akcesoriów ani części innych producentów. W razie stosowania takich akcesoriów lub części gwarancja straci ważność.
- Przed przetwarzaniem gorących składników pozwolić na ich ochłodzenie. Nie dodawać składników gorętszych o 60°C niż temperatura otoczenia.
- Po każdej przetworzonej partii zawsze pozwolić na ochłodzenie się urządzenia do temperatury pokojowej.
- Pewne składniki takie jak marchew mogą wywoływać odbarwienia na powierzchni części. Nie ma to negatywnego wpływu na części.
- Zachować ostrożność przy opróżnianiu miski, obchodzeniu się z tarczami, ostrzami lub ich czyszczeniu. Krawędzie tnące są bardzo ostre.
- Jeśli ostrza i narzędzia miski ulegną blokadzie, należy najpierw odłączyć urządzenie od zasilania a następnie usunąć składniki blokujące ostrza i narzędzia miski.
- Jeśli jedzenie przywiera do ściany dzbanka blendera lub miski mieszającej, wyłączyć i odłączyć urządzenie. Następnie za pomocą łopatkki usunąć jedzenie ze ściany. Nie wkładać palców ani stosować przedmiotów (na przykład łopatkki) wewnątrz miski mieszającej podczas pracy urządzenia.
- Nie wkładać palców ani nie stosować przedmiotów (na przykład łopatkki) do wypychania składników do rurki podawczej maszynki do mięsa podczas pracy urządzenia. Do maszynki do mięsa stosować tylko popychacz będący na wyposażeniu.
- Nie odblokowywać urządzenia, gdy inne akcesoria (takie jak blender, młynek lub maszynka do mięsa) są umocowane.
- Nie mocować i nie stosować jednocześnie więcej niż jedno narzędzie lub akcesorium.

## OPIS CZĘŚCI (A)

- (1) Głowica robota
- (2) Regulacja prędkości i pulsacji (pokrętło)
- (3) Urządzenie główne
- (4) Dźwignia zwolnienia głowicy
- (5) Uchwyt na miskę
- (6) Miska
- (7) Wał obrotowy
- (8) Ubijaczka
- (9) Trzepaczka
- (10) Hak do ciasta
- (11) Osłona przeciw rochlapywaniu
- (12) Napęd blendera
- (13) Pokrywa napędu blendera
- (14) Napęd maszynki do mięsa
- (15) Pokrywa napędu maszynki do mięsa
- (16) Zestaw blendera (1,5L szklany dzban do mieszania z nożem z 6 ostrzami, pokrywy, nasadki)
- (17) Zestaw maszynki do mięsa (popychacz, tacka, obudowa wału spiralnego, wał spiralny, nóż, 3 tarcze stalowe, przystawka do kielbas, 2-częściowa przystawka „Kebbe”)



## WAŻNE WSKAZÓWKI

### - CIĄGŁA PRACA I OCZŁADZANIE

Maksymalny czas ciągłej pracy to 12 minut, gdy robot jest pod normalnym obciążeniem.

Przed kolejnym użyciem wyłączyć urządzenie i pozwolić na jego ochłodzenie się przez około 20 minut. Dzięki temu można uniknąć potencjalnych problemów z bezpieczeństwem wywołanych przegrzaniem i wydłużyć jego żywotność.

### - AUTOMATYCZNE ZATRZYMANIE I OCHRONA PRZED PRZECIĄŻENIEM

Ponadto, robot planetarny automatycznie przerwie pracę, kiedy będzie przeciążony. W celu zresetowania urządzenia w przypadku przeciążenia i automatycznego zatrzymania ochronnego należy wykonać poniższe kroki:

1. Przekręcić pokrętko w pozycję „0”, a następnie odłączyć wtyczkę.
2. Wyjąć część składników celem zmniejszenia obciążenia.
3. Pozwolić na ochłodzenie się urządzenia przez kilka minut.
4. Podłączyć wtyczkę zasilania do źródła zasilania i ponownie wybrać pożądaną prędkość.

#### • NARZĘDZIA MISKI (Ubijaczka, hak do ciasta, trzepaczka)

##### UWAGA:

- **Nigdy nie załączaj i nie używaj więcej jak jednego narzędzia czy końcówki w tym samym czasie.**
- **Upewnij się, że pokrywa napędu blendera i pokrywa napędu maszynyki do mięsa są zainstalowane prawidłowo.**

##### Ubijaczka

Do robienia ciastek, ciasteczek, tortów, ciast, ciast makaronowych, tłuczonych ziemniaków, chlebów bezglutenowych i masła

##### Hak do ciasta

Do robienia chlebów, makaronów i innych gęstych pokarmów.

##### Trzepaczka

Do robienia białek jaj, kremów, bez, musów, sosów sałatkowych, ptysiów, ciast biszkoptowych i sufletów.

| Nazwa produktu   |             | Maksymalne objętości |
|--|-------------|----------------------|
| Ciasto kruche  | Waga mąki   | 800g                 |
|  | Waga łączna | 1,2kg                |
| Ciasto chlebowe (drożdżowe twarde)                       | Waga mąki   | 1,5kg                |
|  | Waga łączna | 2,2kg                |
| Ciasto drożdżowe miękkie (wzbogaconej masłem i jajkami)  | Waga mąki   | 1,5kg                |
|  | Waga łączna | 2,5kg                |
| Mieszanka keksowa (metoda z tłuszczem kremowym i cukrem) | Waga łączna | 2,8kg                |
| Białka jajek   | Ilość       | 16                   |
|  | Waga łączna | 500g                 |

| Narzędzie miski | Przepis / Proces                                | Zalecana prędkość  |
|-----------------|---|--|
| Ubijaczka       | Masło kremowe/margaryna i cukier                | Zacząć od „1” i stopniowo zwiększać do „6”                       |
|                 | Ubijanie jajek do mieszanek keksowych           | „4” do „6”   |
|                 | Mieszanki keksowe typu wszystko w jednym        | Zacząć od „1” i stopniowo zwiększać do „6”                       |
|                 | Ciasto i herbatniki - wcieranie tłuszczu w mąkę | „1” do „3”   |
|                 | Lukier królewski                                | „1” do „2”   |
|                 | Tłuczone ziemniaki                              | Zacząć od „1” i stopniowo zwiększać do „6”                       |
| Trzepaczka      | Białka jaj                                      | Zacząć od „1” i stopniowo zwiększać do „6”                       |
|                 | Biszkopty beztłuszczowe                         |  |
|                 | Krem  |  |
| Hak do ciasta   | Mieszanki ciast drożdżowych                     | Prędkość „1” przez 2 min., następnie prędkość „2” przez 7~8 min. |

#### JAK KORZYSTAĆ Z NARZĘDZI MISKI

##### Przed pierwszym użyciem

- Przed korzystaniem z urządzenia po raz pierwszy dokładnie oczyścić części wchodzące w kontakt z pożywieniem.
- Urządzenie można podłączyć i włączyć dopiero po prawidłowym montażu akcesoriów.

##### Stosowanie narzędzi miski

- (1) Przekręć dźwignię zwolnienia głowicy w dół, głowica automatycznie uniesie się.
- (2) Umieścić miskę w uchwycie miski, pchnąć ją w dół, następnie podążać za kierunkiem symbolu blokady dla stabilnego zablokowania miski.
- (3) Umieścić osłonę przeciw rozchlapaniu poziomo to górnej części wałka obrotowego. Upewnij się, że jest ona zamontowana prawidłowo.
- (4) Wybrać odpowiednie narzędzie miski i zamocować głowicę narzędzia miski na uchwycie wału obrotowego.

Docisnąć głowicę narzędzia miski wzdłuż wału obrotowego i obrócić ją w prawo, aż uchwyt zatrzaśnie się stabilnie w punkcie.

(5) Przekręć dźwignię zwolnienia głowicy w dół, przytrzymaj i delikatnie opuść głowicę aż do oporu. Puść dźwignię.

(6) Uruchomić urządzenie, obracając regulator prędkości do pożądanego ustawienia. W celu wytworzenia krótkich impulsów o maksymalnej mocy należy użyć trybu pracy pulsacyjnej (P).

(7) Po użyciu przywrócić regulator prędkości do pozycji „0” OFF i odłączyć urządzenie.

(8) Zwolnić narzędzie miski popychając je i obracając w lewo do odblokowania z uchwytu wału obrotowego.

#### Porady

• Aby w pełni połączyć składniki, często zatrzymywać mieszanie i zdejmować składniki ze ścianek miski łypatką.

• Dla najlepszych rezultatów przy trzepaniu stosować jajka w temperaturze pokojowej.

• Przed trzepaniem białek jaj upewnić się, że na trzepaczkę ani misce nie ma oleju ani żółtek jaj.

#### Istotne punkty przy robieniu chleba

• Nie przekraczać maksymalnych podanych objętości, w przeciwnym wypadku można przeciążyć urządzenie.

• Składniki mieszają się najlepiej, jeśli najpierw wleje się ciecz.

#### Drożdże

• Drożdże osuszone (typ wymagający odtworzenia): wlać ciepłą wodę do miski. Następnie dodać drożdże i cukier i odstawić na około 10 minut do spienienia.

• Drożdże świeże: pokruszyć do mąki.

• Inne typy drożdży: Włożyć ciasto do nasmarowanej olejem torby polietylenowej lub miski przykrytej ściereczką. Następnie pozostawić w ciepłym miejscu do podwojenia wielkości.

**Uwaga:** Upewnić się, że żadne narzędzia miski nie są zainstalowane lub przechowywane w misce podczas stosowania innych wyjść (blender lub maszynka do mięsa).

## CZYSZCZENIE

• Przed czyszczeniem zawsze wyłączyć i odłączyć od zasilania.

#### Główna jednostka

• Przetrzeć wilgotną szmatką, następnie dokładnie wysuszyć.

• Nie używać materiałów ściernych ani nie zanurzać w wodzie.

#### Miska

• Myć ręcznie, następnie dokładnie osuszyć. Nie myć tej części w zmywarce.

• Do czyszczenia miski ze stali nierdzewnej nie stosować szczotki drucianej, wełny stalowej ani wybielacza.

• Do usuwania kamienia stosować ocet.

• Trzymać z dala od ciepła (płyty kuchenne, piekarniki, kuchenki mikrofalowe).

#### Narzędzia miski i osłona przeciw rozchlapywaniu

• Myć ręcznie, następnie dokładnie osuszyć. Nie myć tych części w zmywarce.

## BLENDER

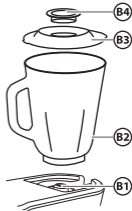
### OPIS CZĘŚCI BLENDERA (B)

B(1) Napęd blendera

B(2) Dzban do mieszania

B(3) Pokrywa

B(4) Nasadka



## JAK KORZYSTAĆ Z BLENDERA

### UWAGA:

**Nigdy nie załączaj i nie używaj więcej jak jednego narzędzia czy końcówki w tym samym czasie.**

**Upewnij się, że pokrywa napędu maszynki do mięsa jest prawidłowo zainstalowana a miska jest pusta.**

• Umieścić dzban do mieszania na napędzie blendera.

• Podążać za kierunkiem symbolu blokady do zablokowania dna blendera w robocie. Upewnić się, że jest stabilnie zablokowane.

• Nałożyć pokrywę.

• Nalać trochę wody pitnej do blendera. (Da to lepszy i bardziej płynny efekt mieszania)

• Pociąć uprzednio przedmioty przeznaczone do zmiśowania na małe kawałki.

Uwaga: Nie wkładać żadnych gorących przedmiotów do dzbana miksującego.

• Upewnić się, że pokrętło jest w pozycji „0”. Włożyć do dzbana składniki przeznaczone do zmiśowania.

Dostosować ilość napełniania do efektu spieniającego przedmiotów po zmiśowaniu. W razie potrzeby zmniejszyć ilość. Nałożyć pokrywę. Zamknąć otwór do uzupełniania w pokrywie przezroczystą nasadką. Dokręcić nasadkę.

• Podłączyć główny przewód do prawidłowo zainstalowanego zabezpieczonego gniazdka zasilania.

• Wybrać pożądaną prędkość miksowania.

• W celu zakończenia procesu miksowania przekręcić pokrętło w pozycję „0”.

**UZUPEŁNIANIE SKŁADNIKÓW:** Upewnić się, że przed uzupełnieniem składników pokrętko jest w pozycji „0”. Wyjąć nasadkę, włożyć składniki z otworu do uzupełnienia. W razie potrzeby użyć drążka do pomocy przy wkładaniu składników.

**KRUSZENIE KOSTEK LODU:** Napelnić dzban tylko w 1/3 kostkami lodu.

## MASZYŃKA DO MIĘSA

### OPIS CZĘŚCI MASZYŃKI DO MIĘSA (C)

C(1) Popychacz

C(2) Obudowa spiralna

C(3) Wał spiralny

C(4) Nóż

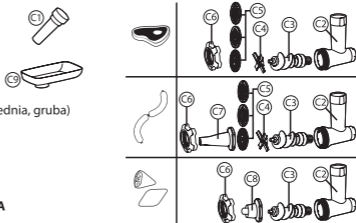
C(5) 3 rodzaje tarcz stalowych (drobna, średnia, gruba)

C(6) Pierścień blokujący

C(7) Przystawka do kielbas

C(8) 2-częściowa przystawka „Kebbe”

C(9) Tacka



## JAK KORZYSTAĆ Z MASZYŃKI DO MIĘSA

### UWAGA:

**Nigdy nie załączaj i nie używaj więcej jak jednego narzędzia czy końcówki w tym samym czasie.**

**Upewnij się, że pokrywa napędu blendera jest prawidłowo zainstalowana a miska jest pusta.**

### Montaż maszynki do mięsa

- Podnieś pokrywę napędu blendera i odłóż ją na bok.
- Umieścić obudowę spiralną na napędzie maszynki do mięsa. Przestrzegać kierunku symbolu blokady zaznaczonego na obudowie spiralnej celem przekręcenia obudowy spiralnej aż zatrzaśnie się w punkcie.
- Umieścić tackę na wlocie obudowy spiralnej.
- Wepchnąć wał spiralny na poziomą sekcję obudowy spiralnej, dopóki oś nie zablokuje się w miejscu.
- Włożyć nóż zaostrożoną krawędzią do zewnątrz na wał spiralny.
- Wybrać tarczę stalową, włożyć tarczę na wał spiralny upewniając się, że tarcza wpasowuje się w rowki na krawędzi obudowy spiralnej.
- Przekręcić pierścień blokujący w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara do ciasnego zablokowania.
- Umieścić kawałki mięsa w tackę.

### Montaż przystawki do kielbas

- Najpierw postępować tak, jak opisano w „Montażu maszynki do mięsa”, punkty 2 do 6.
- Umieścić przystawkę do kielbas na wale spiralnym.
- Przekręcić pierścień blokujący w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara do ciasnego zablokowania.
- Wyłożyć masę kielbasianą na tackę i wkładać do szyjki napelniającej.

### Montaż przystawki „Kebbe”

Za pomocą przystawki „Kebbe” można przygotowywać rurki z pastą mięsną lub ciastem.

- Najpierw postępować tak, jak opisano w „Montażu maszynki do mięsa”, punkty 2 do 4.
- Umieścić 2-częściową przystawkę „Kebbe” na wale spiralnym.
- Przekręcić pierścień blokujący w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara do ciasnego zablokowania.
- Wyłożyć masę mięsną lub ciasto na tackę i wkładać do szyjki napelniającej.

| Jedzenie    | Ilość | Czas pracy | Prędkość | Uwagi                             |
|-------------|-------|------------|----------|-----------------------------------|
| Wołowina    | 1,5kg | 3 minuty   | 3-4      | Pociąć mięso na wymiar 20*20*60mm |
| Wieprzowina |       |            |          |                                   |

## MYCIE TACKI, OBUDOWY SPIRALI, WAŁU SPIRALI I INNYCH AKCESORIÓW.

- Nie myć tych części w zmywarce.
- Części te mogą być umyte ręcznie w umywalce.
- Przeplukać wszystkie części czystą wodą i wysuszyć.

## PRZECHOWYWANIE

- Myć urządzenie zgodnie z opisem. Umożliwić całkowite wyschnięcie akcesoriów.
- Zaleca się, by urządzenie przechowywać w oryginalnym opakowaniu, gdy nie planuje się jego użycia przez dłuższy czas.
- Zawsze przechowywać urządzenie w dobrze wentylowanym i suchym miejscu.
- Regularnie pokrywać tarcze stalowe olejem warzywnym. Do przechowywania stosować zamknięte torebki foliowe.

# MULTIFUNKTIONS-KÜCHENMASCHINE MIT PLANETENRÜHRWERK

## TECHNISCHE SPEZIFIKATION

Bereich der Nennspannungen: 220/-240 V

Nennfrequenz : 50/60 Hz

Schutzklasse: I

Leistungsverbrauch: 1000 W

Kapazität der Edelstahlschüssel 5 L

6 Geschwindigkeitsstufen mit der Pulsfunktion

Dauerbetrieb bei der Standardbelastung: 12 Minuten

Kühlzeit vor dem nächsten Gebrauch: 20 Minuten

Stahlnethaken, Schneebeesen und Rührbesen

Rutschhemmende GummifüÙe

Automatische Stopp-Funktion für den Schutz gegen Belastung

Schirm gegen Spritzer

Stabmixersatz (1,5 L-Glaskanne zum Mischen mit 6 Elementen des Messers, des Deckels und des Aufsatzes)

Fleischwolfsatz (Stopfer, Serviertablett, Spiralgehäuse, Spiralwelle, Messer, 3 Elemente der Stahlscheiben,

Wurstaufsatz, 2-teiliger Kebbe-Aufsatz)

Kabellänge: 100 CM

Produktabmessungen: 47\*54\*23.9 CM

Nettogewicht: 7.42KG

## ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

Vor der Inbetriebnahme des Gerätes ist die Anleitung sorgfältig zu lesen. Die Anleitung ist mit dem Garantieschein, der Rechnung und nach Möglichkeit mit der Verpackung aufzubewahren. Falls das Gerät an Dritte abgegeben wird, ist die Anleitung mit abzugeben.

• Das Gerät ist ausschließlich für Privatzwecke zu nutzen, so wie das für das Gerät vorgesehen ist. Das Gerät ist nicht für kommerzielle Zwecke vorgesehen.

Das Gerät nicht Außen verwenden. Das Gerät ist von Warmquellen, von Sonnenstrahlen und Feuchtigkeit und scharfen Kanten fern zu halten (auf keinen Fall in Flüssigkeiten tauchen). Das Gerät nicht mit feuchten Händen bedienen.

Wenn das Gerät feucht oder nass ist, sofort den Stecker herausziehen (am Stecker halten, nicht am Kabel).

• Wenn Sie das Gerät nicht nutzen, oder wenn Sie Zubehör montieren möchten, das Gerät reinigen möchten, bitte das Gerät immer ausschalten und den Stecker vom Netz ziehen.

• Wenn das Gerät im Betrieb ist, nicht unbeaufsichtigt lassen. Vor dem Verlassen des Raumes das Gerät immer ausschalten und den Stecker vom Netz ziehen.

• Es ist regelmäßig zu prüfen, ob das Gerät und das Kabel nicht beschädigt sind. Im Falle einer Beschädigung das Gerät nicht weiter verwenden.

• Im Falle einer Störung das Gerät niemals selbständig reparieren, sondern die Hilfe eines Fachmanns nutzen. Falls das Speisekabel beschädigt wird, soll es beim Hersteller oder einem Fachgeschäft ausgetauscht werden zwecks Vermeidung einer Gefährdung.

• Es sind nur originelle Zubehörteile zu verwenden.

• Denken Sie an die weiter aufgeführten „Besonderen Hinweisen zur sicheren Nutzung“.

## KINDER UND BEHINDERTE PERSONEN

• Zur Sicherheit der Kinder bitte die Zubehörteile der Verpackung niemals lose lassen (Plastiktaschen, Kartons, usw.)

• Kinder sollen nicht mit Folie spielen. Erstickungsgefahr!

• Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch von Personen (darunter Kinder) bestimmt, deren eingeschränkte physische, sensorische oder geistige Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen sie am Gebrauch des Gerätes hindert. Die Nutzung des Gerätes von solchen Personen erfolgt ausschließlich unter Aufsicht eines Betreuers der nach Erhalt entsprechender Hinweise.

• Kinder sollen nicht mit dem Gerät spielen.

## BESONDERE SICHERHEITSHINWEISE FÜR DIESES GERÄT

• Vor der Montage oder Entfernung der Werkzeuge/ Aufsätze, beim Gebrauch und vor dem Reinigen den Geschwindigkeitsregler auf „0“ (OFF) einstellen und den Stecker abziehen.

• Finger von beweglichen Teilen und montierten Aufsätzen fernhalten.

• Dieses Gerät unbeaufsichtigt wähen seines Betriebs nicht lassen.

• Das Gerät mit dem angehobenen Kopf nicht bedienen.



- Die im Diagramm der maximalen Kapazitäten dargestellten Mengen nicht überschreiten.
- Beim Heben dieses Gerät vorsichtig sein, weil es schwer ist. Vor Heben ist es sicherzustellen, dass der Kopf in die untere Position richtig eingerastet ist und dass alle Teile sicher befestigt sind.
- Dieses Gerät in der Nähe von Kanten der Arbeitsfläche nicht bedienen.
- Der Hersteller ist nicht verantwortlich, wenn das Gerät unsachgemäß benutzt wird oder wenn diese Betriebsanleitung nicht befolgt wird.
- Kein Zubehör oder keine Fremdfabrikate von anderen Herstellern nicht verwenden. Werden sie verwendet, verliert die Garantie ihre Gültigkeit.
- Heiße Zutaten abkühlen lassen, bevor sie verarbeitet werden. Keine Zutaten zugeben, die heißer um 60° C als die Umgebungstemperatur sind.
- Nach jeder verarbeiteten Partie das Gerät immer zur Umgebungstemperatur abkühlen lassen.
- Einige Zutaten, z.B. Karotte können Verfärbungen auf der Fläche der Teile verursachen. Das beeinträchtigt die Teile nicht.
- Beim Leeren der Schüssel, Umgang mit den Scheiben, Schneiden oder bei ihrer Reinigung vorsichtig sein. Die Scheidkanten sind sehr scharf.
- Sind die Schneiden und Werkzeuge der Schüssel blockiert, ist das Gerät vor der Entfernung der blockierenden Teile der Schneide und des Werkzeugs der Schüssel spannungsfrei zu schalten.
- Haften Lebensmittel an der Wand der Kanne des Stabmixers oder der Mischschüssel, ist das Gerät auszuschalten und spannungsfrei zu schalten. Lebensmittel mit einem Tagscheiber aus der Wand danach entfernen. Finger und Gegenstände (z.B. Tagscheiber) in die Mischschüssel während des Betriebs des Geräts nicht einlegen oder benutzen.
- Finger und Gegenstände (z.B. Tagscheiber) zum Stopfen der Zutaten in die Zufuhrrohr des Fleischwolfs während des Betriebs des Geräts nicht einlegen oder benutzen. Nur den beige-stellten Stopfer für den Fleischwolf verwenden.
- Das Gerät nicht entsperren, wenn ein anderes Zubehör (z.B. Stabmixer, Mühle oder Fleischwolf) befestigt ist.
- Nicht mehr als ein Werkzeug oder ein Zubehör gleichzeitig befestigen oder verwenden.

#### TEILENBEZEICHNUNG (A)

- (1) Kopf der Küchenmaschine
- (2) Geschwindigkeit- und Pulsationsregler
- (3) Haupteinheit
- (4) Kopffreigabehebel
- (5) Griff für die Schüssel
- (6) Schüssel
- (7) Rotierende Welle
- (8) Rührbesen
- (9) Schneebesen
- (10) Knethaken
- (11) Schirm gegen Spritzer
- (12) Antrieb des Stabmixers
- (13) Deckel des Stabmixerantriebs
- (14) Antrieb des Fleischwolfs
- (15) Deckel des Fleischwolfantriebs
- (16) Stabmixersatz (1,5 L-Glaskanne zum Mischen mit 6 Elementen des Messers, des Deckels und des Aufsatzes)
- (17) Fleischwolfsatz (Stopfer, Serviertablett, Spiralgehäuse, Spiralwelle, Messer, 3 Elemente der Stahlscheiben, Sicherungsring, Wurstaufsatz, 2-teiliger Kebbe-Aufsatz)



#### WICHTIGE HINWEISE

##### • DAUERBETRIEB UND ABKÜHLEN

Die maximale Dauerbetriebszeit beträgt 12 Minuten bei der Standardbelastung der Küchenmaschine. Das Gerät vor dem nächsten Gebrauch ausschalten und ca. 20 Minuten abkühlen lassen. Dadurch können potenzielle Sicherheitsprobleme durch Überhitzung vermieden werden und kann seine Lebensdauer verlängert werden.

##### • AUTOMATISCHE STOPP-FUNKTION UND SCHUTZ GEGEN BELASTUNG

Das Weiteren schaltet die Küchenmaschine mit Planetenrührwerk automatisch aus, wenn sie überlastet ist. Die folgenden Maßnahmen zum Zurücksetzen des Geräts bei der Überlastung und beim automatischen Schutzausschalten befolgen:

1. Den Knopf auf die Position „0“ stellen und danach den Stecker abziehen.
2. Einige Elemente herausnehmen, um die Belastung zu reduzieren.
3. Das Gerät durch ein paar Minuten abkühlen lassen.

4. Den Netzstecker in die Spannungsversorgung stecken und wiederum die erwünschte Geschwindigkeitsstufe wählen.

**• WERKZEUGE DER SCHÜSSEL (Rührbesen, Knethaken, Schneebesen)**

**ACHTUNG:**

- Befestigen oder benutzen Sie niemals mehr als ein Werkzeug oder eine Spitze gleichzeitig.
- Stellen Sie sicher, dass die Abdeckung des Mixer-Laufwerks und die Laufwerksabdeckung des Fleischgeräts korrekt installiert sind.

**Rührbesen**

Zum Herstellen der Törtchen, Keksen, Torten, Kochen, gestampften Kartoffeln, Nudelteige, glutenfreien Brote und gekühlten Butter

**Knethaken**

Zum Herstellen der Brote, Nudeln und anderen dicken Lebensmittel.

**Schneebesen**

Zum Herstellen der Eiweiße, Cremen, Baisers, Muse, Salatsoßen, Windbeutel, Biskuitteig und Soufflés.

| Produktname   |               | Maximale Kapazitäten |
|---|---------------|----------------------|
| Mürbeteig   | Mehlgewicht   | 800g                 |
|   | Gesamtgewicht | 1,2kg                |
| Brotteig  | Mehlgewicht   | 1,5kg                |
|   | Gesamtgewicht | 2,2kg                |
| Weicher Hefeteig (mit Butter und Eiern angereichert)  | Mehlgewicht   | 1,5kg                |
|   | Gesamtgewicht | 2,5kg                |
| Rührkuchenmischung (Methode mit Cremefett und Zucker) | Gesamtgewicht | 2,8kg                |
| Eiweiße   | Anzahl        | 16                   |
|   | Gesamtgewicht | 500g                 |

| Werkzeuge der Schüssel | Rezept / Prozess                                   | Empfohlene Geschwindigkeitsstufen  |
|------------------------|--|--|
| Rührbesen              | Cremebutter / Margarine und Zucker                 | Mit „1“ beginnen und stufenweise bis „6“ erhöhen   |
|                        | Schlagen von Eiern für Rührkuchenmischungen        | „4“ bis „6“  |
|                        | Rührkuchenmischungen „Alles in einem“              | Mit „1“ beginnen und stufenweise bis „6“ erhöhen   |
|                        | Kuchen und Butterkekse – Reiben des Fettes in Mehl | „1“ bis „3“  |
|                        | Königliche Zuckerglasur                            | „1“ bis „2“  |
|                        | Gestampfte Kartoffeln                              | Mit „1“ beginnen und stufenweise bis „6“ erhöhen   |
| Schneebesen            | Eiweiße  | Mit „1“ beginnen und stufenweise bis „6“ erhöhen   |
|                        | Fettfreier Biskuitteig                             |  |
|                        | Creme  |  |
| Knethaken              | Für Mischungen der Hefeteige                       | Geschwindigkeitsstufe „1“ durch 2 Minuten, danach Geschwindigkeitsstufe „2“ durch 7~8 Minuten. |

**WIE WERDEN WERKZEUGE DER SCHÜSSEL VERWENDET**

**Vor dem ersten Gebrauch**

- Vor dem ersten Gebrauch des Gerätes Teile, die den Kontakt mit Lebensmitteln haben, gründlich reinigen.
- Das Gerät kann erst nach der richtigen Montage des Zubehörs angeschlossen und eingeschaltet werden.

**Verwendung der Werkzeuge der Schüssel**

- (1) Drehen Sie den Kopffreigabehebel nach unten, der Kopf wird automatisch angehoben.
- (2) Die Schüssel in den Griff für die Schüssel einlegen, sie unten drücken, danach der Richtung des Blockadesymbols für die stabile Blockierung der Schüssel folgen.
- (3) Stellen Sie den Spritzschutz waagrecht auf die Oberseite der Schwenkwelle. Stellen Sie sicher, dass es korrekt montiert ist.
- (4) Ein entsprechenden Werkzeug der Schüssel wählen und den Kopf des Werkzeugs der Schüssel am Griff der rotierenden Welle befestigen. Den Kopf des Werkzeugs der Schüssel entlang der rotierenden Welle drücken und ihn rechts drehen, bis er in einem stabilen Punkt einrastet.
- (5) Drehen Sie den Kopffreigabehebel nach unten, halten Sie ihn gedrückt und senken Sie den Kopf vorsichtig

bis zum Anschlag ab. Lassen Sie den Hebel los.

(6) Das Gerät starten und dabei den Geschwindigkeitsregler bis zur erwünschten Stelle drehen. Den Pulsationsmodus (P) wählen, um kurze Impulse mit der maximalen Leistung zu erzeugen.

(7) Den Geschwindigkeitsregler auf die Stelle „O“ (OFF) nach dem Gebrauch wiederstellen und das Gerät spannungsfrei schalten.

(8) Das Werkzeug der Schüssel freigeben, indem es gedrängt wird und links bis Lösen des Griffs der rotierenden Welle gedreht wird.

#### Tipps

• Das Mischen oft stoppen und die Zutaten aus den Schüsselwänden mit einem Tagscheiber entfernen, um die Zutaten vollständig zu verbinden.

• Eier beim Schlagen für die besten Ergebnisse bei Raumtemperatur verwenden.

• Vor dem Schlagen ist es sicherzustellen, dass es kein Öl oder keine Eidotter auf dem Schneebesen gibt.

#### Wichtige Punkte beim Herstellen des Brotes

• Die maximalen angegebenen Kapazitäten nicht überschreiten, sonst kann es zur Überlastung des Gerätes kommen.

• Die Zutaten werden am besten gemischt, wenn die Flüssigkeit zuerst eingegossen wird.

#### Hefe

• **Getrocknete Hefe (Typ, der eine Rekonstruktion verlangt):** das heiße Wasser in die Schüssel eingießen. Danach Hefe und Zucker zugeben und ca. 10 Minuten ruhen lassen.

• **Frische Hefe:** In Mehl bröckeln.

• **Andere Hefearten:** Den Tieg in eine geölte PE-Tüte oder in eine mit einem Tuch bedeckte Schüssel liegen. Danach ihn an einem warmen Ort zur Verdoppelung seiner Größe lassen.

Bemerkung: Es ist sicherzustellen, dass keine Werkzeuge der Schüssel installiert oder in der Schüssel bei Verwendung anderer Ausgänge (Stabmixer oder Fleischwolf) gelagert werden.

#### REINIGUNG

• Das Gerät vor Reinigen immer ausschalten und spannungsfrei schalten.

#### Haupteinheit

• Mit einem feuchten Tuch abwischen und danach gründlich trocknen.

• Keine abrasiven Materialien verwenden und in Wasser nicht tauchen.

#### Schüssel

• Von Hand waschen, dann gründlich abtrocknen. Diese Teile nicht in der Spülmaschine waschen.

• Keine Drahtbürste, Stahlwolle oder Bleichmittel zum Reinigen der Edelstahlschüssel verwenden.

• Essig zur Kalkentfernung verwenden.

• Von Hitze (Kochplatten, Backöfen, Mikrowellen) fernhalten.

#### Werkzeuge der Schüssel und Schirm gegen Spritzer

• Von Hand waschen, dann gründlich abtrocknen. Diese Teile nicht in der Spülmaschine waschen.

#### STABMIXER

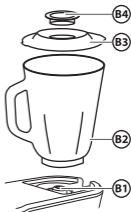
##### BEZEICHNUNG DER STABMIXERTEILE (B)

B(1) Antrieb des Stabmixers

B(2) Kanne zum Mischen

B(3) Deckel

B(4) Aufsatz



#### BENUTZERANLEITUNG DES STABMIXERS

##### ACHTUNG:

**Befestigen oder benutzen Sie niemals mehr als ein Werkzeug oder eine Spitze gleichzeitig.**

**Stellen Sie sicher, dass die Laufwerksabdeckung der Fleischmaschine richtig installiert ist und die Schüssel leer ist.**

• Die Kanne zum Mischen auf den Antrieb des Stabmixers stellen.

• Der Richtung des Blockadesymbols für die stabile Blockierung des Bodens in der Küchenmaschine folgen. Es ist sicherzustellen, dass er stabil blockiert ist.

• Den Deckel einsetzen.

• Ein bisschen Trinkwasser in den Stabmixer eingießen. (Das gibt den besseren und flüssigeren Mischeffekt)

• Zutaten, die gemixt werden sollen, in kleine Stücke schneiden.

Bemerkung: Keine heiße Zutaten in die Kanne zum Mischen einlegen.

• Es ist sicherzustellen, dass der Funktionsschalter auf „0“ eingestellt ist. Die Zutaten, die gemixt werden sollen, in die Kanne einlegen. Die Füllmenge dem geschäumten Effekt der Zutaten nach Mischen anpassen.

Bei Bedarf die Menge reduzieren. Den Deckel einsetzen. Die Ergänzungsöffnung im Deckel mit einem transparenten Aufsatz verschließen. Den Aufsatz nachziehen.

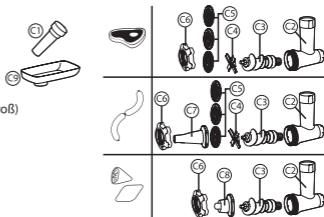
• Das Hauptkabel an richtig installierte, gesicherte Steckdose anschließen.

- Die erwünschte Geschwindigkeitsstufe wählen.
  - Den Schalter auf „0“ einstellen, um die Mischung zu beenden.
- ERGÄNZUNG DER ZUTATEN: Es ist sicherzustellen, dass der Schalter vor der Ergänzung der Zutaten auf „0“ eingestellt wird. Den Aufsatz herausnehmen, die Zutaten in die Ergänzungsöffnung einlegen. Bei Bedarf eine Stange zu Einlegen der Zutaten verwenden.
- CRUSHEN DER EISWÜRFEL Die Kanne nur 1/3 mit Eiswürfeln füllen.

## FLEISCHWOLF

### TEILENBEZEICHNUNG DES FLEISCHWOLFES (C)

- C(1) Stopfer
- C(2) Spiralgehäuse
- C(3) Spiralwelle
- C(4) Messer
- C(5) 3 Elemente der Stahlscheiben (klein, mittel, groß)
- C(6) Sperrkantring
- C(7) Wurstaufsatz
- C(8) 2-teiliger Kebbe-Aufsatz
- C(9) Serviertablett



## BETRIEBSANLEITUNG DES FLEISCHWOLFES

### ACHTUNG:

- **Befestigen oder benutzen Sie niemals mehr als ein Werkzeug oder eine Spitze gleichzeitig.**
- **Stellen Sie sicher, dass die Abdeckung des Mixer-Laufwerks korrekt installiert und die Schüssel leer ist.**

### Montage des Fleischwolfes

- (1) Heben Sie den Deckel des Mixerantriebs an und legen Sie ihn beiseite
- (2) Das Spiralgehäuse auf den Antrieb des Fleischwolfes stellen. Die Richtung des Blockadesymbols auf dem Spiralgehäuse zur Drehung des Spiralgehäuses, bis sie im Punkt einrastet, beachten.
- (3) Die Schüssel auf den Eingang des Spiralgehäuses stellen.
- (4) Die Spiralwelle in den horizontalen Teil des Spiralgehäuses hineinstopfen, bis die Achse im Punkt einrastet.
- (5) Den Messer mit der schärferen Kante außen auf die Spiralwelle einlegen.
- (6) Eine Stahlscheibe wählen, sie in die Spiralwelle einlegen und sicherstellen, dass die Scheibe in die Nuten am Rand des Spiralgehäuses einpasst.
- (7) Den Sperrkantring im im Uhrzeigersinn drehen, bis er fest blockiert wird.
- (8) Fleischstücke in die Schüssel einlegen.

### Montage des Wurstaufsatzes

- Zuerst so umgehen, wie in „Montage des Fleischwolfes“, Punkte 2 bis 6 beschrieben wurde.
- Den Wurstaufsatz auf die Spiralwelle stellen.
- Den Sperrkantring im im Uhrzeigersinn drehen, bis er fest blockiert wird.
- Die Wurstmasse in das Serviertablett auslegen und in den Einfüllstutzen einlegen.

### Montage des Kebbe-Aufsatzes

Mit dem Kebbe-Aufsatz ist es möglich, Röllchen mit der Fleischpaste oder mit dem Teig zuzubereiten.

- Zuerst so umgehen, wie in „Montage des Fleischwolfes“, Punkte 2 bis 4 beschrieben wurde.
- Den 2-teilige Kebbe-Aufsatz auf die Spiralwelle stellen.
- Den Sperrkantring im im Uhrzeigersinn drehen, bis er fest blockiert wird.
- Die Fleischmasse oder den Teig in das Serviertablett auslegen und in den Einfüllstutzen einlegen.

| Essen           | Menge | Einsatzdauer | Geschwindigkeitsstufe | Anmerkungen                                |
|-----------------|-------|--------------|-----------------------|--|
| Rindfleisch     | 1,5kg | 3 Minuten    | 3-4                   | Das Fleisch zu Größe 20*20*60 MM schneiden |
| Schweinefleisch |       |              |                       |  |

## REINIGEN DES SERVIERTABLETTS, DES SPIRALGEHÄUSES, DER SPIRALWELLE UND DER ANDEREN ZUBEHÖRE.

- Diese Teile nicht in der Spülmaschine waschen.
- Diese Teile können von Hand im Waschbecken gewaschen werden.
- Alle Teile mit dem sauberen Wasser spülen und abtrocknen.

### LAGERUNG

- Das Gerät gemäß der Beschreibung waschen. Vollständige Austrocknung der Zubehöre ermöglichen.
- Es ist empfohlen, das Gerät in der Originalverpackung zu lagern, wenn sein Gebrauch für längere Zeit nicht geplant ist.
- Das Gerät immer an einem gut gelüfteten und trockenen Ort lagern.
- Die Stahlscheiben regelmäßig mit dem Gemüßenöl bedecken. Geschlossene Plastiktüte zur Lagerung verwenden.

# МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПЛАНЕТАРНЫЙ МИКСЕР

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальное напряжение: 220–240 В

Номинальная частота: 50/60 Гц

Степень защиты: I

Потребляемая мощность: 1000 Вт

Объем чаши из нержавеющей стали: 5 л

Режимы скорости: 6 уровней скорости + импульсный режим

Непрерывное рабочее время при нормальной нагрузке: 12 минут

Время охлаждения перед следующим использованием: 20 минут

Металлический крюк для теста, венчик и лопатка

Противоскользящие резиновые ножки

Автоматическая остановка для защиты от перегрузки

Щиток для защиты от брызг

Набор для блендера (стеклянный кувшин для смешивания объемом 1,5 л, 6 видов ножей, крышка, насадка)

Набор для мясорубки (толкатель, загрузочный лоток, корпус, шнек, нож, стальные диски (3 шт.), насадка для колбас, насадка „Kebbe“)

Длина кабеля: 100 CM

Размеры: 47\*54\*23.9 CM

Вес нетто: 7,42 КГ

## ОБЩИЕ ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

Перед включением устройства пожалуйста, очень внимательно прочитайте инструкцию обслуживания. Просьба её хранить вместе с гарантийной картой, чеком и по возможности с картонной коробкой и внутренними вкладками. Передавая устройство другому лицу отдайте ему также инструкцию обслуживания.

• Просьба использовать устройство для домашних целей, для которых оно и предназначено. Это устройство не создавалось для использования в производственных целях.

Просьба не использовать устройство с наружи. Просьба хранить устройство вдали от источников тепла, прямых солнечных лучей, влаги (ни в коем случае не погружать в жидкости), а также острых кромок.

Просьба не обслуживать устройство влажными ладонями.

Если устройство влажное или мокрое, просьба немедленно вытянуть вилку (следует тянуть за вилку, а не за провод).

• Если Вы не пользуетесь устройством, если Вы хотите установить какие-либо аксессуары для очистки или для устранения каких-либо нарушений в работе, просьба всегда отключать устройство, вынув вилку из розетки.

• Работающее устройство не следует оставлять без надзора. Покидая помещение, устройство всегда следует отключить, выткнув сетевую вилку из розетки.

• Следует регулярно проверять исправность устройства и сетевого кабеля. В случае неисправности следует прекратить использование устройства.

• В случае аварии не следует ремонтировать устройство самому, а воспользоваться помощью авторизованного специалиста. Если питающий провод конструктивно неотсоединяем и оказался поврежденным, то его необходимо заменить у производителя или в специальной ремонтной мастерской или при помощи квалифицированного персонала.

• Просьба использовать только оригинальные аксессуары.

• Просим помнить об указанных далее „Специальных указаниях, относящихся к безопасному использованию“

## ДЕТИ И НЕПОЛНОПРАВНЫЕ ЛИЦА

• Для безопасности детей просьба не оставлять в свободном доступе части упаковки (пластиковые мешки, картон, пенополистирол и т. п.)

• Не позволяйте детям играть с фольгой. Опасность удушья!

• Это устройство не может использоваться лицами (в том числе детьми) с ограниченными физическими и умственными возможностями, нарушениями моторики и не имеющими необходимого опыта, и/или знаний. Использование устройства такими лицами возможно только под надзором опекуна или после получения указаний, относящихся к использованию устройства.

• Не позволяйте детям играть с устройством.

## СПЕЦИАЛЬНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ ДЛЯ ДАННОГО УСТРОЙСТВА

• Перед монтажом или демонтажем инструментов / насадок, а также после использования и перед очисткой обязательно перевести регулятор скорости в положение «О» (Выкл) и отсоединить сетевой

шнур от розетки.

- Не касаться пальцами вращающихся частей и установленных насадок
- Не оставлять работающее устройство без присмотра.
- Не включать устройство с работающей головкой в поднятом положении.
- Не превышать объем, указанный в таблице максимальных объемов
- Поднимать прибор осторожно — он тяжелый. Перед подъемом убедиться в том, что головная часть электроприбора зафиксирована в опущенном положении и все детали надежно закреплены.
- Не устанавливать устройство на край рабочей поверхности
- Производитель не несет ответственности, если устройство используется не по назначению или не в соответствии с данной инструкцией.
- Не использовать аксессуары или детали других производителей. При использовании таких аксессуаров и деталей гарантийные обязательства теряют свою силу
- Перед обработкой дать горячим ингредиентам остыть. Не добавлять ингредиенты на 60°C горячее температуры окружающей среды
- Всегда давать прибору остыть до комнатной температуры перед обработкой следующей порции продуктов.
- Некоторые ингредиенты, например морковь, могут привести к изменению цвета поверхности деталей. Это не оказывает на детали отрицательного эффекта.
- Соблюдать осторожность при извлечении ингредиентов из чаши, а также при использовании и очистке дисков, ножевых блоков. Режущие края очень острые.
- В случае заедания ножевого блока отключить прибор от сети, прежде чем извлечь продукты, препятствующие движению лезвий
- Если продукты налипли на стенки кувшина блендера или чаши, выключить прибор и отключить его от электросети. Затем удалить продукты со стенок лопаткой. Не вставлять и не использовать никакие редметы (например, лопатки) внутри чаши во время работы прибора.
- Во время работы прибора запрещается проталкивать продукты в загрузочный лоток пальцами или какими-либо предметами. Для мясорубки использовать только толкатель.
- Никогда не выключать устройство, если к нему подключены другие аксессуары (например, блендер, мясорубка и т.д.).
- Не усанавливать и не использовать более одной насадки одновременно.

## ОПИСАНИЕ НАБОРА (А)

- (1) Головка миксера
- (2) Регулятор скорости + импульсный режим
- (3) Блок электродвигателя
- (4) Рычаг отпущения головки
- (5) Держатель для чаши
- (6) Чаша
- (7) Вращающийся вал
- (8) Лопатка
- (9) Венчик
- (10) Крюк для теста
- (11) Щиток для защиты от брызг
- (12) Блок электродвигателя блендера
- (13) Крышка блока электродвигателя блендера
- (14) Блок электродвигателя мясорубки
- (15) Крышка блока электродвигателя мясорубки
- (16) Набор для блендера (стеклянный кувшин для смешивания объемом 1,5 л, 6 видов ножей, крышка, насадки)
- (17) Набор для мясорубки (толкатель, загрузочный лоток, корпус, шнек, нож, стальные диски (3 шт.), насадка для колбас, насадка „Kebbe“)



## ВАЖНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

### • НЕПРЕРЫВНАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ И ОХЛАЖДЕНИЕ

Максимальное непрерывное рабочее время при нормальной нагрузке составляет 12 минут. Время охлаждения перед следующим использованием составляет 20 минут. Благодаря этому можно избежать потенциальных опасностей, вызванных перегревом, и продлить срок службы прибора.

### • АВТОМАТИЧЕСКАЯ ОСТАНОВКА И ЗАЩИТА ОТ ПЕРЕГРУЗКИ

Кроме того, планетарный миксер автоматически перестает работать, если он перегружен. Чтобы перезагрузить устройство в случае перегрузки и автоматической защитной остановки, необходимо выполнить следующие действия:

1. Повернуть регулятор скорости в положение «О» и отсоединить сетевой шнур от розетки.

2. Вынуть часть ингредиентов с целью снижения нагрузки.
3. Дать устройству остыть в течение нескольких минут.
4. Подключить сетевой шнур к источнику питания и снова выбрать желаемую скорость.

#### • ИНСТРУМЕНТЫ ЧАШИ (лопатка, крюк для теста, венчик)

##### ВНИМАНИЕ:

• **Никогда не прикрепляйте и не используйте одновременно несколько инструментов или наконечников.**

• **Убедитесь, что крышка привода блендера и крышка привода мясорубки установлены правильно.**

##### Лопатка

Предназначена для приготовления тортов, печенья, пирогов, кондитерских изделий, картофельного пюре, теста для макаронных изделий, хлеба без глютена и сливочного масла

##### Крюк для теста

Предназначен для приготовления хлеба, макарон и других продуктов с различной плотностью

##### Венчик

Предназначен для приготовления яичных белков, крема, беже, мусса, соуса для салата, профитроли, бисквитов и суфле.

| Название продукта  |             | Максимальный объем |
|--|-------------|--------------------|
| Песочное тесто   | Масса муки  | 800г               |
|  | Общая масса | 1,2кг              |
| Хлебное тесто (крутое)                                     | Масса муки  | 1,5кг              |
|  | Общая масса | 2,2кг              |
| Слабое дрожжевое тесто (на сливочном масле и яйцах)        | Масса муки  | 1,5кг              |
|  | Общая масса | 2,5кг              |
| Смесь для фруктовых кексов (метод взбивания жира и сахара) | Общая масса | 2,8кг              |
| Яичный белок   | Кол-во      | 16                 |
|  | Общая масса | 500г               |

| Инструменты чаши | Рецепт / Процесс   | Рекомендуемая скорость   |
|------------------|--|--|
| Лопатка          | Взбивание масла/маргарина с сахаром                        | Начать от "1" и постепенно увеличивать до "6"                    |
|                  | Взбивание яиц в смесь для кексов                           | от "4" до "6"  |
|                  | Универсальная смесь для кексов                             | Начать от "1" и постепенно увеличивать до "6"                    |
|                  | Кондитерские изделия и печенье - перетираание жира с мукой | от "1" до "3"  |
|                  | Королевская глазурь  | от "1" до "2"  |
|                  | Картофельное пюре  | Начать от "1" и постепенно увеличивать до "6"                    |
| Венчик           | Яичный белок   | Начать от "1" и постепенно увеличивать до "6"                    |
|                  | Бисквиты без жира  |  |
|                  | Крем   |  |
| Крюк для теста   | Для дрожжевых смесей для теста                             | Скорость "1" на 2 мин., затем перейти на скорось "2" на 7~8 мин. |

## КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ ИНСТРУМЕНТЫ ЧАШИ

### Перед первым использованием

- Перед использованием устройства в первый раз тщательно очистить детали, контактирующие с пищевыми продуктами.
- Устройство можно подключить и включить только после правильного монтажа аксессуаров.

### Использование инструментов чаши

- (1) Поверните рычаг отпущения головки вниз, голова автоматически встанет.
- (2) Установить чашу в держатель и повернуть по часовой стрелке, чтобы зафиксировать ее.
- (3) Поместите защитный кожух против брызг горизонтально в верхнюю часть поворотного вала. Убедитесь, что он правильно установлен.
- (4) Вставить нужную насадку в гнездо. Нажать и повернуть насадку, чтобы зафиксировать.
- (5) Поверните рычаг освобождения головки вниз, удерживайте и осторожно опустите головку до упора. Отпустите рычаг.

- (6) Включить прибор, повернув регулятор скорости в нужное положение. Использовать импульсный режим (P) для включения миксера на максимальную скорость на короткие промежутки времени
- (7) После выполнения действия повернуть регулятор скорости в положение „0“ (Выкл) и отключить миксер от сети питания.
- (8) Открутить насадку, повернув ее влево, чтобы разблокировать ее, а затем снять

#### Рекомендации

- Чтобы полностью смешать все ингредиенты, часто необходимо делать перерывы в работе миксера и соскребать тесто со дна емкости лопаткой.
- Для достижения наилучших результатов необходимо взбивать яйца при комнатной температуре.
- Прежде, чем взбивать белки, необходимо убедиться, что на венчике или в емкости нет жира или скорлупы.

#### Рекомендации по приготовлению хлеба

- Не превышать указанные нормы загрузки, в противном случае можно перегрузить устройство.
- Ингредиенты лучше перемешиваются, если добавить жидкость первой.

#### Дрожжи

- **Сухие дрожжи (тип дрожжей, которые необходимо разводить водой):** налить теплую воду в чашу, затем добавить дрожжи и сахар, и оставить примерно на 10 минут до появления пены.
- **Свежие дрожжи:** покрывать в муку.
- **Дрожжи другого типа:** положить тесто в смазанный жиром полиэтиленовый пакет или в чашу, накрытую полотенцем. Затем поставить в теплое место, чтобы тесто увеличилось в размерах в два раза

**Примечание:** При использовании других отверстий (для блендера или мясорубки) в чаше не должны находиться инструменты

#### ЧИСТКА

- Перед чисткой всегда выключать и отсоединять устройство от сети питания.

#### Блок питания

- Протереть влажной тряпкой, затем тщательно просушить
- Не использовать абразивы и не погружать в воду

#### Чаша

- Помыть вручную, затем тщательно высушить. Не мыть в посудомоечной машине.
- Не использовать проволочную щетку, металлическую мочалку или отбеливатель для чистки емкости из нержавеющей стали.
- Для удаления известкового налета использовать уксус
- Не подвергать устройство воздействию источников тепла (верхней панели электроплиты, электропечей, микроволновых печей)

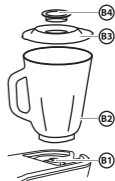
#### Насадки и щиток для защиты от брызг

- Помыть вручную, затем тщательно высушить. Не мыть в посудомоечной машине.

#### БЛЕНДЕР

##### ОПИСАНИЕ НАБОРА ДЛЯ БЛЕНДЕРА (B)

- V(1) Блок электродвигателя  
 V(2) Кувшин для смешивания  
 V(3) Крышка  
 V(4) Насадка



#### КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ БЛЕНДЕР

##### ВНИМАНИЕ:

**Никогда не прикрепляйте и не используйте более одного инструмента или наконечника одновременно.**

**Убедитесь, что крышка привода мясорубки установлена правильно, а чаша пуста.**

- Поместить кувшин для смешивания на блок электродвигателя.
- Повернуть по часовой стрелке для фиксации дна блендера. Убедиться, что оно прочно зафиксировано.
- Накрыть крышкой.

- Налить немного воды в блендер (для лучшего перемешивания ингредиентов)
- Перед смешиванием ингредиентов, нарезать их на мелкие кусочки

Примечание: Не помещайте горячие ингредиенты в кувшин для смешивания.

- Убедиться, что регулятор скорости находится в положении „0“. Добавить в кувшин ингредиенты для смешивания, не превышая отметки максимального уровня. Установить крышку. Закрыть загрузочную воронку в крышке прозрачной пробкой. Закрутить пробку.
- Подключить сетевую вилку к источнику питания.
- Выбрать желаемую скорость для смешивания
- По окончании использования повернуть регулятор скорости в положение „0“.



**ДОБАВЛЕНИЕ ИНГРЕДИЕНТОВ:** Убедиться, что перед добавлением ингредиентов регулятор скорости находится в положении „0“. Открыть пробку, добавить ингредиенты. В случае необходимости, использовать толкатель для ингредиентов.

**ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ КУБИКОВ ЛЬДА:** Добавлять в кувшин только 1/3 кубиков льда.

## МЯСОРУБКА

### ОПИСАНИЕ НАБОРА ДЛЯ МЯСОРУБКИ (С)

С(1) Толкатель

С(2) Корпус

С(3) Шнек

С(4) Нож

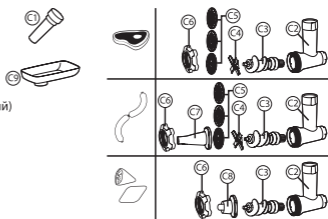
С(5) 3 стальных диска (мелкий, средний, крупный)

С(6) Блокирующий маховичок

С(7) Насадка для колбас

С(8) Насадка „Kebbe“

С(9) Загрузочный лоток



### КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ МЯСОРУБКУ

#### ВНИМАНИЕ:

**Никогда не прикрепляйте и не используйте более одного инструмента или наконечника одновременно.**

**Убедитесь, что крышка отсека блендера установлена правильно, а чаша пуста.**

#### Монтаж мясорубки

- Поднимите крышку привода блендера и отложите ее в сторону.
- Поместить корпус на блок электродвигателя мясорубки. Повернуть по часовой стрелке для фиксации корпуса.
- Установить загрузочный лоток.
- Установить шестигранник шнека в специальное отверстие и повернуть в направлении против хода часовой стрелки до щелчка.
- На шнек установить нож таким способом, чтобы его плоская сторона смотрела наружу.
- Выбрать стальной диск, установить его на шнек.
- Повернуть блокирующей маховичок по часовой стрелке до плотной фиксации.
- Поместить кусочки мяса в загрузочный лоток

#### Монтаж насадки для колбас

- Сначала действовать согласно пунктам 2-6 в разделе „Монтаж мясорубки“.
- Установить насадку для колбас на шнеке
- Повернуть блокирующий маховичок по часовой стрелке до плотной фиксации.
- Поместить фарш в загрузочный лоток и при помощи толкателя направлять фарш в насадку с оболочкой

#### Монтаж насадки „Kebbe“

- При помощи насадки „Kebbe“ можно приготовить трубочки или пирожки с мясной начинкой.
- Сначала действовать согласно пунктам 2-4 в разделе „Монтаж мясорубки“.
  - Установить насадку „Kebbe“ на шнеке.
  - Повернуть блокирующий маховичок по часовой стрелке до плотной фиксации.
  - Поместить фарш в загрузочный лоток и при помощи толкателя направлять фарш в насадку с оболочкой

| Название продукта | Объем | Время работы | Скорость | Примечание                                    |
|-------------------|-------|--------------|----------|---|
| Говядина          | 1,5кг | 3 минуты     | 3-4      | Разрезать мясо на кусочки размером 20*20*60мм |
| Свинина           |       |              |          |   |

### МЫТЬЕ ЗАГРУЗОЧНОГО ЛОТКА, КОРПУСА, ШНЕКА И ДРУГИХ АКСЕССУАРОВ.

- Не мыть в посудомоечной машине.
- Можно мыть вручную в раковине.
- Промыть чистой водой и высушить.

### ХРАНЕНИЕ

- Вымыть аксессуары как описано. Тщательно высушить.
- Рекомендуется хранить устройство в оригинальной упаковке, если не планируется его использование в течение длительного времени.
- Всегда хранить устройство в хорошо проветриваемом и сухом месте.
- Регулярно смазывать стальные диски растительным маслом. Использовать для хранения закрытые полиэтиленовые пакеты.

# MULTIFUNKČNÍ STOLNÍ MIXÉR

## TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Rozsah napětí: 220-240 V

Frekvence: 50/60 Hz

Třída ochrany: I

Spotřeba: 1000 W

Objem nerezové mísy: 5L

6 rychlostí s funkcí impulzu

Doba nepřetržitého provozu při běžném zatížení: 12 minut

Doporučená doba přestávky před dalším používáním: 20 minut

Kovový hák na těsto, metlička a šlehač

Protiskluzová gumová podložka

Automatické zastavení pro ochranu při přetížení

Ochrana proti výstřiku kapek

Souprava pro blender (1,5 l skleněný džbán se 6 noži, víko, poklice)

Souprava na mletí masa (pěchovadlo, šnek, nože, 3 ocelové disky, nástavec na plnění klobás, 2dílné nástavce na šišky)

Délka kabelu: 100 CM

Rozměry výrobku: 47\*54\*23.9 CM

Hmotnost: 7,42 KG

## VŠEOBECNÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Před spuštěním zařízení se velmi důkladně seznámte s návodem na obsluhu. Uchovejte jej společně se záručním listem, účtenkou a - pokud je to možné - také s vnějším obalem. Při předávání zařízení jiné osobě, odezvejte jí také návod na obsluhu.

• Zařízení využijte pouze pro soukromé účely tak, jak se to u zařízení předpokládá. Toto zařízení není určeno k používání v rámci podnikání.

Prosíme, abyste zařízení nepoužívali venku. Umísťujte zařízení v bezpečné vzdálenosti od zdrojů tepla, bezprostředního slunečního záření, vlhkosti (v žádném případě je nesmíte ponořovat do tekutin) a ostrých hran. Neobsluhujte zařízení vlhkýma rukama.

Pokud by zařízení bylo vlhké nebo mokré, okamžitě vytáhněte zástrčku z elektrické zásuvky (je třeba táhnout zástrčku, ne za kabel).

• Pokud zařízení nepoužíváte, nebo pokud chcete namontovat nějaké příslušenství, za účelem čištění nebo v případě jakýchkoliv poruch, vždy nejdříve zařízení vypněte a vytáhněte zástrčku ze zásuvky.

• Neponechávejte zařízení, které je v provozu, bez dozoru. Před opuštěním místnosti je třeba vždy zařízení vypnout a vytáhnout zástrčku z elektrické zásuvky.

• Je třeba pravidelně kontrolovat, zda zařízení a síťový kabel nejsou poškozeny. V případě poškození musíte přestat zařízení používat.

• V případě poruchy neopravujte zařízení svépomocně, ale využijte služby autorizovaných odborníků. Pokud by byl poškozen neodpojitelný kabel přívodu elektrického proudu, musí být vyměněn u výrobce, ve specializované opravě nebo odborníkem s příslušnými kvalifikacemi, aby bylo zabráněno možnému ohrožení.

• Používejte výhradně původní příslušenství.

• Pamatujte na dále uvedené „Zvláštní pokyny týkající se bezpečného používání“.

## DĚTIA POSTIŽENÉ OSOBY

• Pro bezpečnost dětí neponechávejte volně přístupné součásti obalu (igelitové tašky, lepenkové obaly, polystyrén apod.)

• Nedovoľujte, aby si děti hrály s fólií. Hrozí nebezpečí udušení!

• Toto zařízení nesmí používat osoby (včetně dětí) s omezenými fyzickými, motorickými nebo duševními schopnostmi nebo bez nezbytných zkušeností a/nebo znalostí. Používání zařízení takými osobami je možné výhradně s dozorem osoby, která o ně pečuje nebo až když budou řádně poučené o pravidlech používání zařízení.

• Nedovoľujte, aby si děti hrály se zařízením.

## ZVLÁŠTNÍ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY PRO POUŽITÍ ZAŘÍZENÍ

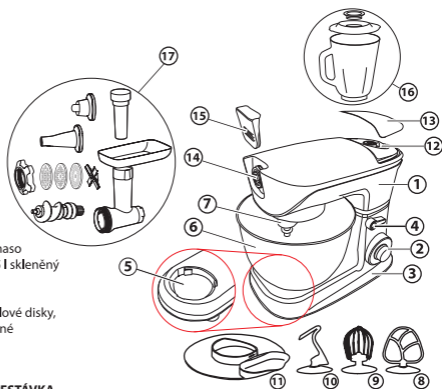
• Před nasazováním či oddělováním příslušenství, použitím či čištěním zařízením nastavte regulátor rychlosti na funkci "0" (vypnuto) a odpojte zástrčku.

• Nedotýkejte se pohyblivých částí a připevněného příslušenství.

- Nikdy neponechávejte spotřebič bez dozoru, je-li v provozu.
- Nikdy nepoužívejte přístroj s hlavicí ve zdvižené poloze.
- Nikdy nepřekračujte množství uvedené v tabulce maximální kapacity.
- Při zvedání přístroje dbejte zvýšené pozornosti. Před zdvižením se ujistěte, že je hlavička správně zajištěna, nachází se ve sklopené poloze a všechny části jsou pevně zajištěny.
- Nepoužívejte přístroj v blízkosti pracovního povrchu.
- Výrobce nenese žádnou odpovědnost, je-li přístroj vystaven nesprávnému použití nebo nedodržení těchto pokynů.
- Nikdy nepoužívejte žádné příslušenství ani součásti jiných výrobců. Používáte-li takové příslušenství nebo součásti, záruka se stává neplatnou.
- Horké ingredience nechte před jejich zpracováním vychladnout. Nepřidávejte do zařízení přísady s teplotou o 60°C vyšší než je pokojová teplota.
- Vždy nechte spotřebič po každém použití vychladnout na pokojovou teplotu.
- Některé přísady, jako je mrkev, mohou způsobit zbarvení povrchu dílů. Nemá to však na díly žádný negativní vliv.
- Při vyprázdnění misky, manipulaci či čištění disků a nožů dbejte zvýšené opatrnosti. Hrany jsou velmi ostré.
- Pokud se nože a či jiné příslušenství zaseknou, před vyjmutím blokových přísad přístroj odpojte od sítě.
- Pokud se přísady přilepí ke stěně nádoby mixéru nebo míchací mísy, přístroj vypněte a odpojte ze zásuvky. Pro odstranění přísad použijte stěrku. Nikdy nevkładejte do přístroje prsty nebo jiné předměty (například špachtli), je-li spotřebič v provozu.
- Nikdy se nesnažte vtlačit do mlýnku přísady pomocí prstů nebo jiných předmětů (například špachtle), je-li spotřebič v provozu. Používejte výhradně pěchovadlo.
- Nikdy neodjišťujte spotřebič, je-li k němu připojeno další příslušenství (např. blender, mlýnek na maso atd.).
- Nikdy nepřipojujte a nepoužívejte současně více než jeden přístroj nebo příslušenství.

## POPIS DÍLŮ (A)

- (1) Hlavice mixéru
- (2) Ovladač rychlosti a pulsu
- (3) Hlavní jednotka
- (4) Páčka pro uvolnění hlavy
- (5) Držák na mísu
- (6) Mísa
- (7) Rotační válec
- (8) Šlehač
- (9) Metla
- (10) Hák na těsto
- (11) Ochrana proti výstřiku
- (12) Pohon blenderu
- (13) Kryt pohonu blenderu
- (14) Pohon mlýnku na maso
- (15) Kryt pohonu mlýnku na maso
- (16) Souprava pro blender (1,5 l skleněný džbán se 6 noži, víko, poklice)
- (17) Souprava na mletí masa (pěchovadlo, šnek, nože, 3 ocelové disky, nástavec na plnění klobás, 2dílný nástavec na šišky)



## DŮLEŽITÉ POKYNY

### • NEPŘETRŽITÝ PROVOZ A PŘESTÁVKA

Maximální doba nepřetržitého provozu je 12 minut při běžném zatížení.

Před dalším použitím zařízení vypněte na 20 minut. Tím se můžete vyhnout případným závadám v důsledku přehřátí a prodloužit životnost zařízení.

### • AUTOMATICKÉ ZASTAVENÍ A OCHRANA PROTI PŘETÍŽENÍ

Stolní mixér automaticky přestane pracovat, je-li přetížen. Chcete-li přístroj resetovat v případě přetížení a automatického zastavení, postupujte podle následujících pokynů:

1. Nastavte regulátor do polohy "0" a poté zařízení odpojte.
2. Odstraňte některé přísady pro snížení zátěže.
3. Nechte spotřebič na několik minut vychladnout.
4. Připojte zařízení k napájení a znovu nastavte požadovanou rychlost.

**- PŘÍSLUŠENSTVÍ K MÍSE ( šlehač, hák na těsto, metla)****POZOR:**

• **Nikdy nepřipojujte nebo nepoužívejte současně více než jeden nástroj nebo špičku.**

• **Ujistěte se, že je správně nainstalován kryt jednotky a kryt měniče.**

**Šlehač**

Pro výrobu dortů, sušenek, koláčů, pečiva, bramborové kaše, těstovin, bezlepkového chleba a studeného másla

**Hák na těsto**

| Název produktu                   |                  | Maximální kapacita |
|----------------------------------|------------------|--------------------|
| Linecké pečivo                   | Hmotnost mouky   | 800g               |
|                                  | Celková hmotnost | 1,2kg              |
| Chlebové pečivo (tuhé kvasnice)  | Hmotnost mouky   | 1,5kg              |
|                                  | Celková hmotnost | 2,2kg              |
| Kynuté pečivo (s máslem a vejci) | Hmotnost mouky   | 1,5kg              |
|                                  | Celková hmotnost | 2,5kg              |
| Ovocný koláč (s tukem a cukrem)  | Celková hmotnost | 2,8kg              |
| Bílky                            | Počet            | 16                 |
|                                  | Celková hmotnost | 500g               |

| Příslušenství mísy | Recept/ Proces                                    | Doporučená rychlost                                      |
|--------------------|---|--|
| Šlehač             | Máslo/margarín a cukr                             | Začněte na "1" a postupně přecházejte na "6"             |
|                    | Šlehání vajec do těsta                            | "4" až "6"   |
|                    | Hotová směs na těsto                              | Začněte na "1" a postupně přecházejte na "6"             |
|                    | Sladké pečivo a piškot - zpracování tuku do mouky | "1" až "3"   |
|                    | Poleva  | "1" až "2"   |
|                    | Bramborová kaše                                   | Začněte na "1" a postupně přecházejte na "6"             |
| Metla              | Bílky   | Začněte na "1" a postupně přecházejte na "6"             |
|                    | Těsto bez tuku                                    |  |
|                    | Smetana   |  |
| Hák na těsto       | Hotové kynuté směsi                               | Rychlost "1" na 2 minuty, poté rychlost "2" na 7~8 minut |

Pro výrobu chleba, těstovin a jiných hustých potravin.

**Metla**

Pro výrobu vaječného bílku, šlehačky, pusinek, pěny, salátových dressingů, větrníků, bábovek a suflé.

**NÁVOD K POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ K MÍSE****Než začnete**

- Dříve, než přístroj poprvé použijete, důkladně vyčistěte části, které přicházejí do styku s potravinami.
- Po správném sestavení příslušenství můžete spotřebič zapojit a zapnout.

**Příslušenství k míse**

- (1) Otočte páčku pro uvolnění hlavičky dolů, hlava automaticky stoupá.
- (2) Umístěte mísu do držáku, stlačte ji dolů a poté postupujte podle směru symbolu uzamčení, aby se pevně uzamkla.
- (3) Ochranu proti stříkající vodě umístěte horizontálně na horní část otočného hřídele. Ujistěte se, že je správně připevněna.
- (4) Vyberte požadované příslušenství k míse a připevněte jej na otočnou část hlavičky. Obě části k sobě stlačte a otáčejte částí, dokud se k hlavičce nepřipevní.

(5) Otočte páčku pro uvolnění hlavy dolů, přidrže ji a jemně spusťte hlavu, dokud se nezastaví. Uvolněte páku.

(6) Spusťte zařízení otočením regulátoru otáček na požadovanou rychlost. Použijte pulsní polohu (P) pro krátké intervaly maximální rychlosti.

(7) Po použití vraťte regulátor rychlosti do polohy "O" OFF a odpojte zařízení.

(8) Uvolněte přípevněnou část stisknutím a otáčením doleva, dokud se neuvolní z otočné části.

#### Tipy

- Pro úplné zapracování všech ingrediencí mixování přerušujte a vše špachtlí vpracujte do směsi.
- Pro dosažení nejlepších výsledků použijte vejce v pokojové teplotě.
- Před šleháním vaječných bílků se ujistěte, že na metle nebo míse nejsou žádné tuky ani žloutky.

#### Důležité pokyny pro výrobu chleba

- Nikdy nepřekračujte uvedené maximální kapacity, jinak by mohlo dojít k přetížení zařízení.
- Přísady se nejlépe mísí, pokud tekuté ingredience vložíte do mísy jako první.

#### Kvasnice

• **Sušené kvasnice:** nalijte teplou vodu do mísky. Pak přidejte kvasnice a cukr, nechte od stát asi 10 minut, dokud se nevytvoří kvásek.

• **Čerstvé droždí:** nadrobte jej do mouky

• **Jiné druhy kvasnic:** zabalte těsto do namaštěného plastového pytlíku nebo do mísky pokryté utěrkou. Pak nechte odležet na teplém místě, dokud těsto nevyroste.

Poznámka: Ujistěte se, že nejsou k zařízení připojeny žádné části, je-li zrovna používána jiná část zařízení (blender nebo mlýnek).

#### ČIŠTĚNÍ

• Před čištěním zařízení vždy vypněte a odpojte jej ze zásuvky.

#### Hlavní jednotka

- Otřete vlhkým hadříkem a důkladně osušte.
- Nikdy nepoužívejte brusné prostředky a nepoňoujte zařízení do vody.

#### Mísa

- Myjte ručně, důkladně osušte. Příslušenství nemyjte v myčce na nádobí
- Nikdy nepoužívejte drátěný kartáč, drátěnku nebo bělicí prostředky.
- K odstranění vodního kamene použijte ocet.
- Uchovávejte mimo dosah tepla (varné desky, trouby, mikrovlnné trouby).

#### Příslušenství k míse a ochrana proti výstřiku kapek

- Myjte ručně, důkladně osušte. Příslušenství nemyjte v myčce na nádobí

#### BLENDER

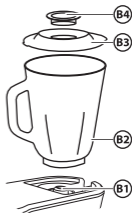
#### POPIS ČÁSTÍ BLENDERU (B)

B(1) Pohon blenderu

B(2) Džbán

B(3) Poklice

B(4) Víko



#### NÁVOD K POUŽITÍ

#### POZOR:

**Nikdy nepřipojujte nebo nepoužívejte současně více než jeden nástroj nebo špičku.**

**Ujistěte se, že kryt jednotky je správně nainstalován a míska je prázdná.**

- Umístěte nádobu na pohon
- Postupujte podle směru symbolu uzamknutí, chcete-li připojit spodní část blenderu se zařízením. Ujistěte se, že je pevně uzamčen.
- Nasadte poklici
- Naplňte blender pitnou vodou. (Tím dosáhnete lepšího a hladšího mixování.)
- Přísady nakrájejte na malé kousky.

Poznámka: do nádoby nekládejte žádné horké předměty.

- Ujistěte se, že se spínač nachází v poloze "0". Ingredience vložte do džbánu. Přizpůsobte množství přísad pěnivému efektu, který nastane při mixování. V případě potřeby snižte množství. Nasadte poklici. Otvor pro doplnění přísad uzavřete průhledným víkem. Utáhněte jej.
- Připojte síťový kabel do zásuvky.
- Zvolte požadovanou rychlost.

• Dokončete proces mixování otočením přepínače do polohy "0".

**DOPLNĚNÍ PŘÍŠAD:** Ujistěte se, že před doplňováním ingrediencí je spínač v poloze "0". Sejměte víko a vložte přísady do doplňovacího otvoru. V případě potřeby použijte špachtli.

**DRCENÍ LEDU:** Naplňte nádobu pouze do 1/3 kostkami ledu.

## MLÝNEK NA MASO

### POPIS ČÁSTÍ MLÝNKU NA MASO

C(1) Pěchovadlo

C(2) Válec

C(3) Šnek

C(4) Nůž

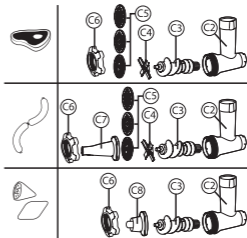
C(5) 3 ks ocelových disků (klasický, střední, hrubý)

C(6) Matice

C(7) Nástavec pro plnění klobás

C(8) Nástavec pro šišky

C(9) Plnicí mísa



### NÁVOD K POUŽITÍ

#### POZOR:

**Nikdy nepřipojujte nebo nepoužívejte současně více než jeden nástroj nebo špičku.**

**Ujistěte se, že je kryt jednotky směšovače správně nainstalován a nádoba je prázdná.**

#### Montáž mlýnku

(1) Zvedněte víko pohonu a namontujte jej stranou.

(2) Připevněte válec k pohonu mlýnku. Postupujte podle směru symbolu zamčení a otáčejte válec, dokud nebude připevněn.

(3) Připevněte plnicí mísu k okraji válce.

(4) Zatlačte šneka do vodorovné části válce, dokud nebude připevněn.

(5) Vložte nůž naostřenou hranou směrem ven na šneka.

(6) Vyberte ocelový disk a umístěte jej na okraj válce.

(7) Otočte matici ve směru hodinových ručiček, dokud nebude utažena.

(8) Umístěte kusy masa na plnicí mísu.

#### Montáž nástavce pro plnění klobás

• První část postupu je uvedena v části "Montáž mlýnku na maso", v bodech 2 až 6.

• Umístěte nástavec na šneka.

• Otočte matici ve směru hodinových ručiček, dokud nebude utažena.

• Umístěte náplň na plnicí mísu.

#### Montáž nástavce pro šišky

Díky nástavci lze vyrobit šišky z masa či těsta.

• První část postupu je uvedena v části "Montáž mlýnku na maso", v bodech 2 až 4.

• Umístěte nástavec na šneka.

• Otočte matici ve směru hodinových ručiček, dokud nebude utažena.

• Umístěte maso nebo náplň na plnicí táč.

| Potravina | Množství | Doba zpracování | Rychlost | Poznámky                           |
|-----------|----------|-----------------|----------|------------------------------------|
| Hovězí    | 1,5kg    | 3 minuty        | 3-4      | Nakrájejte maso na 20*20*60MM kusy |
| Vepřové   |          |                 |          |                                    |

### ČIŠTĚNÍ PLNÍČÍ MÍSY, VÁLCE, ŠNEKA A JINÉHO PŘÍSLUŠENSTVÍ

• Příslušenství nemyjte v myčce na nádobí

• Části lze ručně čistit v umyvadle.

• Části opláchněte a důkladně osušte.

### SKLADOVÁNÍ

• Vyčistěte zařízení podle návodu. Nechte všechny části vyschnout.

• Doporučuje se zařízení skladovat v originálním balení, má-li být mimo provoz delší dobu.

• Zařízení vždy uložte na dobře větraném a suchém místě.

• Ocelové kotouče pravidelně promazávejte rostlinným olejem. Pro skladování použijte uzavíratelné fóliové sáčky.

**WARRANTY**

1. This warranty is issued by EDC Poterek Sp. Jawna. with address:  
ul. Poznańska 129/133, 05-850 Ożarów Mazowiecki, Phone: 022-7213571 w.10 – called hereinafter Esperanza.
2. This warranty confers upon you specific rights and remedies against Esperanza. Please read this document carefully, by making a claim under this warranty, you will be deemed to have understood and accept its terms.
3. Esperanza warrants that any Esperanza product together with attached accessories is free from defects in materials and workmanship under conditions of its normal use.
4. If you make a claim under this warranty, Esperanza will, at its option, repair or replace any defective product into new one by using new or use factory-refurbished parts. In case of using factory-refurbished parts they will be equal to new products.
5. Defective product should be returned together with receipt, commercial invoice or any other proof of purchase to the place of purchase. It should include all accessories attached in original packing. Esperanza has right to reject warranty if any accessories will be missed.
6. Esperanza is committed to respond to the complaint within 14 calendar days of its notification in the point of sale. Esperanza will repair the defective product in the shortest possible time. If will be need to import from abroad of any parts which are necessary to repair this time may be extended.
7. In case of replacing defective product onto new one, Esperanza has right to replace it with newer model with the same technical parameters if the old one model was replaced by new one during warranty period.
8. If you make claim under this warranty, you are deemed to have agreed that repair and (upon availability) replacement, as applicable, under the warranty services described herein, is your sole and exclusive remedy vis-a-vis Esperanza.

**EXCLUSIONS:****This warranty does not extend to:**

1. Any product not manufactured by Esperanza
2. Any product that has been damaged or rendered defective as a result of:
  - use it in other way than normal intended use
  - modification or internal interferes or changes of product
  - service or repair by anyone other than Esperanza service
  - improper store, transportation or packing
  - improper installation of product or software
  - mechanical, physical, chemical etc. damages
3. In no event shall Esperanza be liable for any damages, loss of business, profits, data or loss based on use Esperanza products with other devices.
4. Products with removed warranty and other labels and products spent or have hard use marks.

All products are covered by Esperanza's 2-year manufacturer's warranty while product is purchased by the consumer (the consumer is a person who buys product for the purpose of not professional or commercial activity). In the case of purchase for the company (for purposes relating to the activities of professional or commercial) warranty is 1 year from date of purchase. Esperanza products have all the necessary safety certificates required in the EU.



According to Directive 2012/19/EU, disposal of waste electrical and electronic equipment together with household waste is prohibited. Their components need to be recycled or disposed separately. Otherwise, they can cause the release of hazardous and noxious substances which pose a threat to the environment and human health. The law requires each consumer to return unnecessary or waste electrical and electronic equipment to the producers, sales agents or waste treatment facilities. Detailed conditions are governed by national legislation. The above symbol placed on the product, in the user manual or on the packaging refers to this requirement. Thanks to proper segregation and compliance with the provisions relating to waste disposal each user contributes significantly to environmental protection.

## GWARANCJA

1. Gwarancji udziela firma EDC Poterek Sp. Jawna, z siedzibą: ul. Poznańska 129/133, 05-850 Ożarów Mazowiecki, Tel. serwis: 022-7213571 w.10 – zwana dalej Esperanza.
2. Niniejsza gwarancja przyznaje nabywcy prawa i uprawnienia wobec Esperanza. Gwarancja ta powinna zostać uważnie przeczytana, ponieważ w przypadku roszczeń wobec Esperanza będzie przyjęte, że użytkownik zapoznał się z warunkami gwarancji i je zaakceptował.
3. Esperanza zapewnia, że każdy produkt, łącznie z wyposażeniem zawartym w opakowaniu, jest wolny od wad materiałowych oraz wad dotyczących wykonania, pod warunkiem jego normalnego użytkowania zgodnie z przeznaczeniem.
4. W przypadku wystąpienia uszkodzenia w okresie gwarancji, Esperanza według własnego wyroku naprawi lub wymieni produkt na nowy, używając nowych lub fabrycznie odnowionych części. W przypadku użycia fabrycznie odnowionych części Esperanza gwarantuje, że będą one posiadały takie same właściwości jak nowe produkty.
5. Uszkodzony produkt powinien zostać zwrócony wraz z paragonem, fakturą lub innym dowodem zakupu do punktu, w którym został kupiony, z pełnym wyposażeniem jakie znajdowało się w opakowaniu. Esperanza zastrzega sobie prawo do odstąpienia od naprawy w przypadku braku jakiegokolwiek części wyposażenia.
6. Esperanza zobowiązuje się ustosunkować do reklamacji w ciągu 14 dni kalendarzowych od jej zgłoszenia w punkcie sprzedaży. Esperanza zobowiązuje się do naprawy wadliwego produktu w możliwie jak najkrótszym terminie. W przypadku konieczności sprowadzenia z zagranicy części niezbędnych do naprawy termin ten może ulec wydłużeniu.
7. W przypadku konieczności wymiany produktu na nowy, Esperanza zastrzega sobie prawo wymiany na nowszy model o podobnych cechach użytkowych, jeśli został on wprowadzony do sprzedaży i zastąpił model poprzedni produktu.
8. W przypadku zgłaszania roszczeń uważa się, że nabywca wyraził zgodę, że naprawa i wymiana (w zależności od dostępności produktu), zależnie od tego co określi serwis, jest jedynym i wyłącznym środkiem dochodzenia praw gwarancyjnych wobec Esperanza.

## WYŁĄCZENIA:

### Gwarancja nie obejmuje:

1. Produktów nie wyprodukowanych przez Esperanza
2. Produktów, które zostały uszkodzone lub posiadały wady w wyniku:
  - używania w sposób inny niż z ich normalne przeznaczenie
  - modyfikacji lub ingerencji w wewnętrzną strukturę urządzenia
  - serwisowania w nie autoryzowanych punktach serwisowych, lub w serwisie innym niż serwis Esperanza
  - niewłaściwego przechowywania, transportu lub pakowania
  - niewłaściwej instalacji produktów lub oprogramowania
  - uszkodzeń mechanicznych, fizycznych, chemicznych, itp.
3. Esperanza nie ponosi odpowiedzialności za powstałe szkody dotyczące utraty biznesu, danych, zysków lub szkód wynikłych z używania produktów Esperanza we współpracy z innymi urządzeniami.
4. Produktów z zerwanymi plombami, nalepkami oraz produktów w wysokim stopniu zużytych.

Wszystkie produkty firmy Esperanza są objęte 2 letnią gwarancją producenta w przypadku zakupu produktu przez konsumenta (konsument to osoba, która nabywa rzecz ruchomą w celu niezwiązanym z działalnością zawodową lub gospodarczą). W przypadku zakupu produktu na firmę (w celu związanym z działalnością zawodową lub gospodarczą) gwarancja wynosi 1 rok od daty zakupu. Gwarancja na sprzedany towar nie wyklucza, nie ogranicza ani też nie zawieszają uprawnień Kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową, szczegółowo uregulowanych w ustawie z 27.07.2002r. o szczególnych warunkach sprzedaży konsumenckiej oraz o zmianie Kodeksu cywilnego ( Dz.U. Nr 141, poz.1176 ze zm.).

Produkty Esperanza posiadają wszelkie niezbędne certyfikaty bezpieczeństwa wymagane na terenie EU.



Zgodnie z Dyrektywą 2012/19/EU, wyrzucanie urządzeń elektrycznych i elektronicznych razem z odpadami gospodarstwa domowego jest zabronione. Ich części składowe podlegają recyklingowi lub należy je wyrzucać osobno. W przeciwnym wypadku mogą powodować uwalnianie substancji szkodliwych i niebezpiecznych stanowiących zagrożenie dla środowiska i zdrowia ludzi. Prawo zobowiązuje każdego konsumenta do nieodpłatnego zwracania zużytych i niepotrzebnych urządzeń elektrycznych i elektronicznych do producentów, pośredników sprzedaży lub do punktów zajmujących się utylizacją tego typu odpadów. Szczegółowe warunki regulują przepisy danego kraju. Powyższy symbol umieszczony na produkcie, w instrukcji użytkownika lub na opakowaniu nawiązuje to tego właśnie wymogu. Dzięki właściwej segregacji oraz stosowaniu się do przepisów dotyczących utylizacji odpadów, każdy użytkownik przyczynia się w znaczący sposób do ochrony środowiska.



## **GARANTIE**

1. Garantie wird erteilt von der Firma EDC Poterek Sp. Jawna, mit Sitz in: ul. Poznańska 129/133, 05-850 Ożarów Mazowiecki / POLEN, Tel. Servis: 022-7213571 Hausruf 10 – nachfolgend Esperanza genannt.
2. Dem Erwerber werden mit der vorliegenden Garantie Rechte und Berechtigungen der Esperanza gegenüber zuerkannt. Diese Garantie ist genau zu lesen, denn bei der Geltendmachung von Garantieansprüchen wird angenommen, dass der Verbraucher sich mit den Garantiebedingungen vertraut gemacht und diese akzeptiert hatte.
3. Esperanza versichert, dass jedes Produkt, inklusive der in der Verpackung enthaltenen Ausstattung, ist frei von Material- und Fabrikationsfehlern, vorausgesetzt es wird normal bestimmungsgemäß verwendet.
4. Tritt eine Beschädigung (Defekt) während der Garantiezeit auf, wird Esperanza nach eigenem Ermessen das gegebene Produkt reparieren oder gegen ein neues umtauschen, unter Anwendung von neuen oder fabrikmäßig erneuten Teile. Im Fall der Anwendung von fabrikmäßig erneuten Teile gewährleistet Esperanza, dass die Eigenschaften dieser Teile den neuen Produkten entsprechen werden.
5. Defektes Produkt sollte mit Empfang, Handelsrechnung oder einem anderen Kaufnachweis an den Ort des Kaufs zusammen zurückgegeben werden. Es sollte alles Zubehör in Originalverpackung befestigt ist. Esperanza hat Recht auf Garantie abzulehnen, wenn nicht alle Zubehör wird uns fehlen.
6. Esperanza ist verpflichtet, auf die Beschwerde innerhalb von 14 Kalendertagen nach der Mitteilung in der Verkaufsstelle zu reagieren. Esperanza wird das mangelhafte Produkt in kürzester Zeit zu reparieren. Wenn müssen aus dem Ausland importieren von Teilen, die notwendig sind, um die Reparatur dieses Mal kann verlängert werden.
7. Muss ein Produkt gegen ein neues umgetauscht werden, hat Esperanza das Recht, dem Kunden ein neues Modell von ähnlichen Gebrauchseigenschaften zu geben, wenn es sich im Verkauf befindet und das alte Modell ersetzt hat.
8. Im Fall der Erhebung von Garantieansprüchen wird vorausgesetzt, dass der Erwerber seine Zustimmung geäußert hat, und dass die Reparatur und der Umtausch (je nach Verfügbarkeit des Produkts), je nach Entscheidung der Serviceabteilung, das einzige und das ausschließliche Mittel sind, Garantierechte gegenüber Esperanza geltend zu machen.

## **GARANTIEAUSSCHLUSS:**

### **Von der Garantie werden folgende Produkte nicht umfasst:**

1. Produkte, die nicht von Esperanza hergestellt wurden
2. Produkte, die beschädigt wurden oder Fehler hatten infolge:
  - der Verwendung auf eine andere Art und Weise als ihre normale Bestimmung
  - der Modifikationen oder Ingerenzen in die innere Struktur des Gerätes
  - der Wartung bei nicht autorisierten Servicestellen oder bei einem anderen Service als der Service der Esperanza
  - der unangemessenen Aufbewahrung, des Transports oder des Packens
  - der falschen Installierung der Produkte oder der Software
  - der mechanischen, physischen, chemischen Beschädigungen, u.ä.
3. Esperanza übernimmt keine Haftung für entstandene Schäden betreffend Geschäftsverlust, Verlust von Daten, Gewinnen oder für solche Schäden, die aus der Anwendung von Esperanza – Produkten in der Zusammenarbeit mit anderen Geräten resultieren.
4. Produkte mit zerstörten / beschädigten Siegeln, Aufklebern und Produkte, die hochgradig abgenutzt sind.

Auf alle Esperanza – Produkte wird eine Herstellergarantie von 2 Jahren erteilt. Alle Produkte besitzen notwendige Sicherheitsbescheinigungen.



Gemäß der Richtlinie 2012/19/EU ist die Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten im Hausmüll untersagt. Die Bauteile unterliegen dem Recycling und sollen getrennt entsorgt werden. Andernfalls können gefährliche und gesundheitsschädliche Stoffe freigesetzt werden, die eine Gefahr für die Umwelt und die menschliche Gesundheit darstellen. Das Gesetz verpflichtet jeden Verbraucher, unnötige oder gebrauchte Elektro- und Elektronikgeräte an die Hersteller, Handelsvertreter oder Abfallbehandlungsanlagen zurückzugeben. Die genauen Bedingungen werden durch die Vorschriften des jeweiligen Landes reguliert. Dieses Symbol auf Produkten oder deren Anleitung weist auf die Entsorgung hin. Dank der richtigen Mülltrennung sowie der Einhaltung von Vorschriften über das Recycling trägt jeder Verbraucher somit zum Umweltschutz bei.

## ГАРАНТИЯ

1. Гарантия предоставлена фирмой простое товарищество EDC Poterek Sp. J., юридический адрес: ул. Познаньска 129/133, 05-850 Ожарув Мазовецки, тел. службы сервиса: 022-7213571 добав. 10, называемой далее Esperanza.
2. Настоящая гарантия предоставляет покупателю права и полномочия в отношении Esperanza. Настоящую гарантию следует внимательно прочитать, поскольку в случае предъявления претензий к Esperanza будет считаться, что пользователь ознакомился и принял условия гарантии.
3. Esperanza гарантирует, что во всех изделиях, включая комплектующие, содержащиеся в упаковке, отсутствуют дефекты материала и производственные дефекты при условии их нормальной эксплуатации в соответствии с назначением.
4. В случае появления повреждений в течение гарантийного срока Esperanza по своему усмотрению либо произведёт ремонт изделия, либо заменит его на новое, используя новые или обновленные в заводских условиях запасные части. В случае использования частей, обновленных в заводских условиях, Esperanza гарантирует, что их характеристики будут аналогичны новым изделиям.
5. Бракованные изделия должны быть возвращены вместе с получения, коммерческий счет-фактуру или любой другой документ, подтверждающий покупку к месту покупки. Он должен включать все аксессуары, прикрепленные в оригинальной упаковке. Esperanza имеет право отклонить гарантии, если любые аксессуары будет не хватать.
6. Esperanza стремится реагировать на жалобы в течение 14 календарных дней с момента его уведомления в точке продажи. Esperanza будет отремонтировать неисправное изделие в кратчайшие сроки. Если будет необходимо импортировать из-за рубежа любых частей, которые необходимы для ремонта на этот раз может быть продлен.
7. В случае необходимости замены товара на новый, Esperanza оставляет за собой право замены на более новую модель с подобными эксплуатационными параметрами, если она была введена в продажу вместо предшествующей модели товара.
8. В случае заявления претензий считается, что покупатель выразил согласие с тем, что ремонт и замена (в зависимости от наличия товара), в зависимости решения службы сервиса, является единственной и исключительной формой истребования гарантийных прав в отношении Esperanza.

## ИСКЛЮЧЕНИЯ:

### Гарантия не распространяется на:

1. Изделия, производителем которых является не Esperanza
2. Изделия, которые были повреждены или имели дефекты в результате:
  - использования не по прямому назначению
  - модификации или вмешательства во внутреннюю конструкцию устройства
  - сервисного обслуживания в неавторизованных сервисных пунктах, либо иной сервисной службе, чем Esperanza
  - неправильного хранения, перевозки или упаковки
  - неправильной установки предметов или программного обеспечения
  - механических, физических, химических, и т.п. повреждений
3. Esperanza не несёт ответственности за ущерб в результате упущенного бизнеса и дохода, потерянных данных, или ущерба вследствие использования изделий Esperanza в работе с другими устройствами.
4. Изделия с сорванными пломбами, наклейками, а также сильно изношенные изделия.

На все товары Esperanza распространяется 2-летняя гарантия производителя, и имеются все необходимые сертификаты безопасности.



В соответствии с Директивой 2012/19/EU, выбрасывать электрическое и электронное оборудование вместе с бытовыми отходами запрещено. Их составные части подлежат повторной переработке, либо их следует выбрасывать отдельно. В противном случае могут привести к выделению вредных и опасных веществ, угрожающих окружающей среде и здоровью человека. Закон обязывает каждого потребителя безвозмездно возвращать использованное и ненужное электрическое и электронное оборудование производителям, торговым посредникам или в пункты, занимающиеся утилизацией данного типа производителям, торговым посредникам или в пункты, занимающиеся утилизацией данного типа размещенный на изделии, в инструкции пользователя или на упаковке обязывает соблюдать именно это требование. Благодаря правильной сортировке, а также соблюдению предписаний, относящихся к утилизации отходов, каждый потребитель в значительной мере приобщается к охране окружающей среды.

## ZÁRUKA

1. Záruku poskytuje společnost EDC Poterek Sp. Jawna, se sídlem: ul. Poznańska 129/133, 05-850 Ożarów Mazowiecki, Polsko, tel. servis: 004822-7213571 linka 10 – dále jen Esperanza.
2. Tato záruka upřesňuje práva a povinnosti kupujícího vůči firmě Esperanza. Přečtete pečlivě tento záruční list, protože v případě nároků vůči firmě Esperanza bude považováno, že se uživatel seznámil se záručními podmínkami a s nimi souhlasil.
3. Esperanza zaručuje, že každý výrobek, včetně příslušenství zahrnutého v balení, nemá žádné materiálové a výrobní vady, za podmínky jeho běžného používání v souladu s určením.
4. V případě zjištění poškození v záručním období, Esperanza dle vlastního výběru opraví nebo vymění výrobek za nový, s použitím nových nebo výrobcem opravených součástí. V případě použití výrobcem obnovených součástí, Esperanza zaručuje, že budou se vyznačovat stejnými vlastnostmi jak nové výrobky.
5. Vadný výrobek musí být vrácen společně s potvrzením o přijetí, obchodní faktuře nebo jiném dokladu o koupi na místě prodeje. To by mělo zahrnovat veškeré příslušenství připojené v originálním balení. Esperanza má právo odmítnout záruku, pokud bude chybět nějaké příslušenství.
6. Esperanza je odhodlána reagovat na reklamaci do 14 kalendářních dnů ode dne jeho oznámení v místě prodeje. Esperanza opraví vadný výrobek v nejkratším možném čase. Pokud bude muset dovážet ze zahraničí, z částí, které jsou nutné k opravě, může být tato lhůta prodloužena.
7. V případě nutnosti výměny výrobku za nový, Esperanza si vyhrazuje právo na výměnu za novější model s podobnými vlastnostmi, pokud byla zahájena jeho prodej a nahradil předchozí model.
8. V případě nároku na náhradu, je považováno, že kupující souhlasil s tím, že oprava a výměna (v závislosti na dostupnosti výrobku), dle rozhodnutí servisu, je jediným a výhradním prostředkem uplatnění nároku na záruku vůči firmě Esperanza.

## VYLOUČENÍ:

### Záruka se nevztahuje na:

1. Výrobky, které nebyly vyrobeny firmou Esperanza
2. Výrobky, které byly poškozeny nebo měly závady následkem:
  - používání v nesouladu s jejich běžným určením
  - úpravy nebo zásahu do vnitřní struktury zařízení
  - oprav v neautorizovaných servisních střediscích nebo v servisu jiném než servis firmy Esperanza
  - nesprávného skladování, dopravy nebo balení
  - nesprávné instalace výrobků nebo softwaru
  - mechanických, fyzických, chemických, apod. poškození
3. Esperanza nenese zodpovědnost za vzniklá poškození, tykající se ztráty obchodu, dat, zisků nebo škod vzniklých používáním výrobků Esperanza ve spolupráci s jinými zařízeními.
4. Výrobky s porušenými plombami, nálepkami a podstatně opotřebené výrobky. Na všechny výrobky Esperanza se vztahuje dvouletá záruka výrobce a nezbytné bezpečnostní certifikáty.

Na všechny výrobky Esperanza se vztahuje dvouletá záruka výrobce a všechny jsou vybaveny nezbytnými certifikáty.



V souladu s Nařízením 2012/19/EU je likvidace elektrospotřebičů a elektronická spolu s komunálním odpadem z domácnosti zakázána. Jejich součásti se recyklují nebo je třeba je likvidovat samostatně. V opačném případě mohou způsobit uvolňování do ovzduší škodlivých a nebezpečných látek do životního prostředí a lidské zdraví. Právní předpisy zavazují každého spotřebitele k bezplatnému vrácení opotřebených a nadbytečných elektrospotřebičů jejich výrobcům, prodejcům nebo na místech zabývajících se likvidací odpadu tohoto druhu. Podrobné podmínky určují předpisy platné v konkrétní zemi. Tento symbol uvedený na výrobku, v návodu na používání nebo na obalu navazuje na tento požadavek. Díky správnému třídění a dodržování předpisů týkajících se likvidace odpadů přispívá každý uživatel tímto významným způsobem k ochraně životního prostředí.



**DECLARATION OF CONFORMITY**  
**DEKLARACJA ZGODNOŚCI**

We, the manufacturer/importer (My, producent/importer):

**EDC Poterek Sp. Jawna**  
**ul. Poznańska 129/133, 05-850, Poland**

Declares that the product (Deklarujemy, że produkt):

**Kind of product (rodzaj produktu):** MULTIFUNCTIONAL STAND MIXER  
**Type designation (nazwa własna):** COOKING MASTER  
**Item No (numer/symbol):** EKM025  
**Options (opcje):**

Is in compliance with the essential requirements and other relevant provisions of the following directives:

Jest zgodny z zasadniczymi wymaganiami oraz pozostałymi stosownymi przepisami następujących dyrektyw:

**EMC 2014/30/EU**  
**LVD 2014/35/EU**

The products is compatible with the following norms/standards:

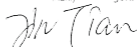
Produkt jest zgodny z poniższymi normami/standardami:

**EN 55014-1:2017**  
**EN 55014-2:2015 EN 61000-3-2:2014**  
**EN 61000-3-3:2013**  
**EN 60335-1:2012+A11:2014+A13:2017**  
**EN 60335-2-14:2006+A1:2008+A11:2012+A12:2016**  
**EN 62233:2008**

Niniejsza deklaracja zgodności wydaje zostaną na wyłączną odpowiedzialność producenta.

Manufacturers/Authorised representative

 **esperanza**  
creating space for your dreams  
**EDC Poterek Sp. Jawna**  
ul. Poznańska 129/133, 05-850 Ozarów Mazowiecki  
Nip: 118-210-14-62 (Adm) Regon: 147415891



Jin Tian  
Product Manager  
Ozarów Mazowiecki 2021-12-13