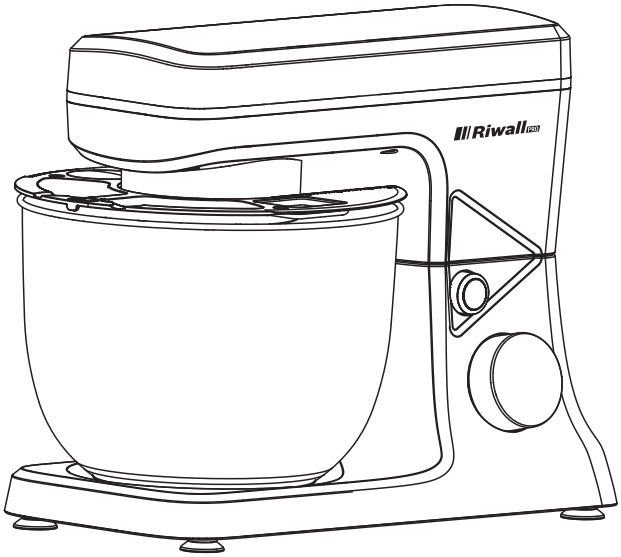
Riwall PRO®

TO WORK WITH JOY...

RIWALL KICIA

KUCHYŇSKÝ ROBOT



ORIGINÁLNÍ NÁVOD K OBSLUZE

Před použitím tohoto produktu si prosím pozorně přečtěte tuto příručku. Uschovejte prosím tuto příručku na bezpečném místě pro pozdější použití. Používejte prosím tento produkt správným způsobem po přečtení a úplném porozumění obsahu této příručky.

Producer: GARLAND distributor, s.r.o., Šturmova 1307, 50601 Jičín, Czech Republic

Obecné bezpečnostní pokyny

Před uvedením tohoto spotřebiče do provozu si prosím pozorně přečtěte tento návod k obsluze a uchovejte jej včetně záruky, stvrzenky a pokud možno i krabice s vnitřním obalovým materiálem. Pokud budete toto zařízení předávat jiným uživatelům, předejte s ním prosím i tento návod k obsluze.

- Tento spotřebič je navržen výhradně pro soukromé použití předpokládaným způsobem. Tento spotřebič není určen pro komerční použití. Nepoužívejte jej ve venkovním prostředí (s výjimkou situace, kdy je určen k venkovnímu použití). Udržujte jej mimo dosah zdrojů tepla, přímého slunečního světla, vlhkosti (nikdy jej neponořujte do jakékoli tekutiny) a ostrých hran. Nepoužívejte tento spotřebič, pokud máte mokré ruce. Jestliže je spotřebič vlhký nebo mokrý, ihned jej odpojte.
- Před čištěním nebo uskladněním tento spotřebič vypněte a vždy vytáhněte jeho zástrčku ze zásuvky (tahejte za zástrčku, nikoli za kabel). Odstraňte rovněž připevněné příslušenství.
- Během používání musí být toto zařízení pod dozorem. Pokud musíte pracoviště opustit, vždy zařízení vypněte nebo vytáhněte zástrčku ze zásuvky (tahejte za zástrčku, nikoli za kabel).
- Pravidelně kontrolujte, zda nedošlo k poškození spotřebiče a kabelu. Nepoužívejte tento spotřebič, je-li poškozen. Nepokoušejte se tento spotřebič sami opravit. Vždy kontaktujte autorizovaného technika. Je-li napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním technikem nebo osobami s příslušnou kvalifikací, aby bylo zamezeno případným nebezpečím.
- Používejte pouze originální náhradní díly.
- Věnujte zvýšenou pozornost následujícím „Speciálním bezpečnostním pokynům“.

Děti a osoby se zhoršeným zdravotním stavem

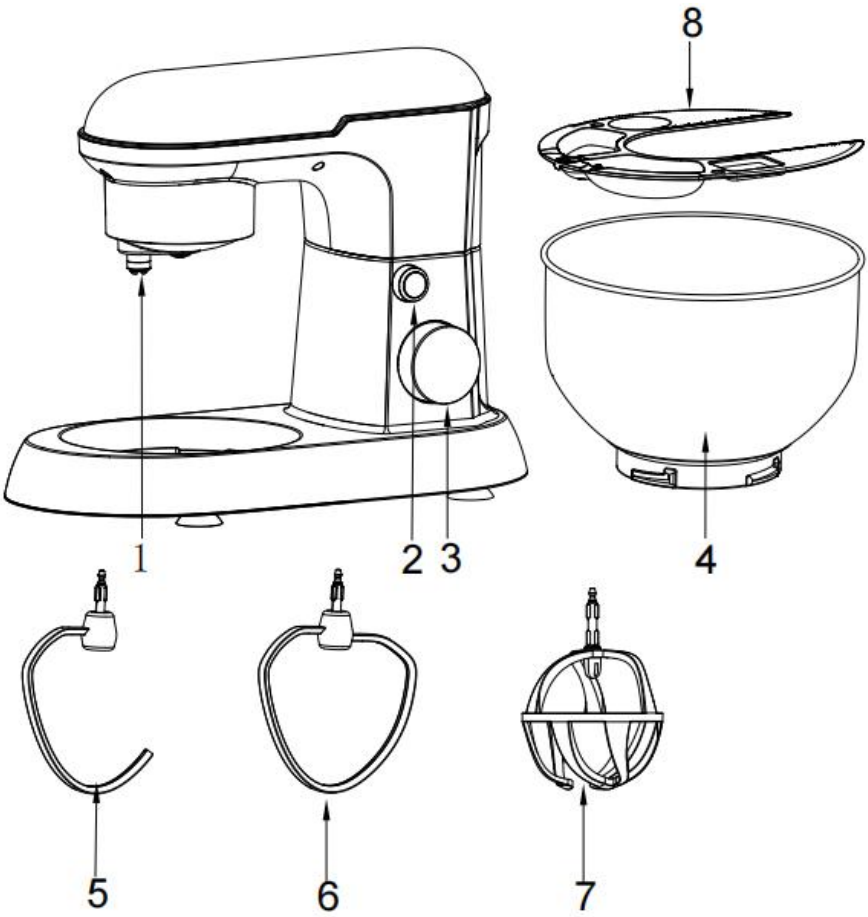
- Aby byla zajištěna bezpečnost dětí, udržujte prosím veškeré obaly (igelitové sáčky, krabice, polystyrén apod.) mimo jejich dosah.

  Pozor! Nedovolte, aby si malé děti hrály s fólií, protože hrozí nebezpečí udušení!
- Při použití mixéru a sekáčku z příslušenství nesmí být spotřebič používán dětmi. Udržujte tento spotřebič a jeho kabel mimo dosah dětí.
- Při použití míchací metly a šlehací metly z příslušenství smí být tento spotřebič používán dětmi od 8 let věku v případě, že jsou pod dozorem nebo obdržely pokyny k používání spotřebiče bezpečným způsobem, a rozumějí případným rizikům. Čištění a uživatelskou údržbu smí provádět děti jen v případě, že jsou starší 8 let a jsou pod dozorem. Udržujte tento spotřebič a jeho kabel mimo dosah dětí mladších 8 let
- Toto zařízení není hračkou. Děti si nesmí s tímto spotřebičem hrát.
- Spotřebiče smí používat osoby s omezenými psychickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí pouze v případě, že jsou pod dozorem nebo byly poučeny o bezpečném používání tohoto spotřebiče a rozumí případným rizikům.

Speciální bezpečnostní pokyny pro toto zařízení

- Vždy odpojte tento spotřebič od zdroje energie, jestliže jej musíte ponechat bez dozoru, a také před jeho montáží, demontáží nebo čištěním.
- Před výměnou příslušenství nebo přiblížením se k dílům, které se během provozu pohybují, vypněte tento spotřebič a odpojte jej od zdroje energie. Nepoužívejte tento spotřebič pro jiné účely, než pro jaké je určen.
- UPOZORNĚNÍ: Aby se předešlo nebezpečí v důsledku neúmyslného resetování tepelného vypínače, nesmí být tento spotřebič napájen externím spínacím zařízením, jako je časovač, ani připojen k obvodu, který je pravidelně zapínán a vypínán infrastrukturou.
- Během používání musí být toto zařízení pod dozorem.
- Nezasahujte do žádných bezpečnostních spínačů.
- Během provozu zařízení nevkládejte nic do otáčejících se háků.
- Postavte zařízení na hladký, rovný a stabilní pracovní povrch.
- Nepřipojujte síťovou zástrčku zařízení do síťové zásuvky, aniž byste předtím nainstalovali veškeré potřebné příslušenství.
- **UPOZORNĚNÍ: Před odebráním ze stojanu zajistěte, aby byl mixér vypnutý.**

Názvy jednotlivých dílů



Hlavní díly a standardní díly:

1	Výstupní hřídel	5	Hnětací hák
2	Tlačítko zvednutí	6	Míchací metla
3	Tlačítko rychlosti	7	Šlehací metla
4	Nádoba	8	Kryt nádoby

Jak toto zařízení používat

(1) Před použitím umyjte příslušenství čistou vodou, opláchněte jej a vysušte.

(2) Umístěte zařízení na rovný, čistý a suchý stůl, zatlačte na hlavu zařízení a pak otočte (nebo stiskněte) tlačítko zvednutí hlavy (2) (Krok 1). Hlava se automaticky zvedne nahoru. (Obrázek 1 a 2).

(3) Odvažte ingredience a vodu, které chcete zpracovat, a vložte je do mixovací nádoby. Pak umístěte mixovací nádobu (4) do zařízení (Krok 2) a otáčejte jí ve směru hodinových ručiček, dokud nebude zajištěna přezka (Krok 3). (Obrázek 2) Nepřekračujte celkovou maximální hmotnost těsta.

(4) Nainstalujte požadované příslušenství (5), (6), (7) (současně lze používat pouze jedno ze tří příslušenství) na míchací výstupní hřídel hlavy (1) (Krok 3). Vyrovnejte štěrbinu a zatlačte příslušenství nahoru (Krok 4) (Obrázek 3 a 4).

(5) Umístěte na míchací konec zařízení kryt nádoby (Krok 6) podle Obrázku 5.

(6) Zatlačte na hlavu zařízení tak, aby zařízení automaticky uzamklo tlačítko hlavy (2) (Krok 7) a nastavilo hlavu do vodorovné polohy (Obrázek 6).

(7) Pak připojte zástrčku do zásuvky a zapněte vypínač napájení.

(8) Nastavte ovladač rychlosti (3) na požadovanou rychlost – spustí se mixování.

(9) Jakmile těsto splňuje vaše požadavky, otočte ovladač rychlosti (3) zpět na rychlost 0 pro ukončení.

(10) Zatlačte rukou na hlavu zařízení, otočte (nebo stiskněte) ovladač zvednutí hlavy (2), zvedněte horní část, otočte mixovací nádobu proti směru hodinových ručiček, vyjměte mixovací nádobu a vyjměte těsto.

(11) Před výměnou příslušenství nebo přiblížením se k dílům, které se během provozu pohybují, vypněte tento spotřebič a odpojte zdroj energie.



Obrázek 1



Obrázek 2



Obrázek 3



Obrázek 4



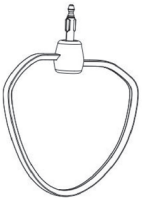
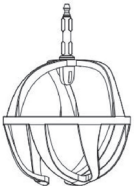
Obrázek 5



Obrázek 6

Doporučení

Nastavení úrovní a používání háku pro maximálně 0,9 kg směsi

Příslušenství	Obrázek	Rychlost	Čas (min)	**Maximum**	Způsob ovládání
Hnětací hák		1–6	3–5	585 g mouky + 315 g vody	Provoz s rychlostí 1 po dobu 10 s, provoz s rychlostí 2 po dobu 20 s a pak provoz s rychlostí 3 po dobu 30 s, provoz s rychlostí 5–6 po dobu 2 až 5 min pro vytvoření shluku.
Míchací metla		1–7	3–10	660 g mouky + 840 g vody	Provoz s rychlostí 1–2 po dobu 30 s, provoz s rychlostí 3–7 po dobu minimálně 2 min 30 s
Šlehací metla		8–10	3–10	3 vaječné bílky (min)	Nastavte rychlost 8–10 a šlehejte minimálně 3 minuty.

220–240 V, 50–60 Hz
Motor z hliníku a mědi Max. výkon: 2500 W
4l miska z lesklé nerezavějící oceli č. 304
Přenosová struktura rychlostí šneku
Otočný přepínač s 10 rychlostmi + 0 + pulzní funkce
LED indikátor
Planetové mixování
Zvedací mechanismus s bezpečnostním spínačem
Protiskluzové nožky pro maximální stabilitu
Ochrana proti přetížení
Nízká úroveň hluku < 78 dB



Recepty

Chlebové rolky s lněnými semínky

Ingredience: 30 g lněných semínek, 40 g vody, 250 g chlebové mouky, 3 g suchých kvasnic, 30 g cukru, 3 g soli, 10 g sušeného mléka, 20 g másla, 15 g tekutých vajec

Postup:

1. Namočte 30 g lněných semínek na 12 hodin do 40 g vody
2. Vložte do mixovací nádoby 250 g chlebové mouky, 3 g suchých kvasnic, 30 g cukru, 3 g soli, 10 g sušeného mléka a 150 g vody, pomocí hnětacího háku vytvořte hnětením ingrediencí těsto při úrovni 1–6, pak přidejte 20 g másla a pokračujte v hnětení těsta, dokud nebude jemné. Nakonec přidejte namočená lněná semínka a počkejte, dokud nebude těsto dobře prohněteno. Zakryjte ochrannou fólií a uložte na teplém místě, aby se mohla fermentací zdvojnásobit velikost.
3. Ještě jednou důkladně prohněťte, vyjměte z nádoby a rozdělte na šest rolek. Po zakulacení zakryjte rolky a nechte fermentovat při teplotě 38 °C po dobu 1 hodiny.
4. Po dokončení fermentace potřete povrch chleba tekutými vejci, vložte jej na předposlední patro v předehřáté troubě, nastavte horní a dolní ohřev s teplotou 180 °C a pečte po dobu 20 minut. Pak odstraňte formu a položte jej na mřížku, aby mohl vychladnout.

Toustový chléb

Ingredience: 270 g mouky s vysokým obsahem lepku, 30 g mouky s nízkým obsahem lepku, 1 vejce, 3 g soli, 55 g cukru, 4 g kvasnic, 80 g nízkotučné smetany, 10 g sušeného mléka, 90 g vody.

Postup:

1. Vložte všechny ingredience do mixovací nádoby a pomocí hnětacího háku vytvořte hnětením ingrediencí těsto při úrovni 1–6.
2. Nechte směs na teplém místě a umožněte zdvojnásobení velikosti fermentováním.
3. Ještě jednou důkladně prohněťte, vyjměte z nádoby, rozdělte na 3 části a zakryjte těsto na 15 minut ochrannou fólií
4. Vezměte jednu část a rozválejte ji do tvaru jazyka, složte obě strany směrem doprostřed a sviňte ji zespodu nahoru. Po svinutí všech tří částí zakryjte rolky na 15 minut ochrannou fólií
5. Po dokončení přípravy 3 porcí je vložte do formy pro druhou fermentaci a fermentujte na 80 % výšky formy. Nastavte horní a dolní ohřev s teplotou 170 °C a pečte po dobu 40 minut; pak odstraňte formu a položte je na mřížku, aby mohly vychladnout.

Domácí pizza

Suroviny: 170 g mouky s vysokým obsahem lepku, 100 g vody, 1,5 g jedlé soli, 15 g bílého cukru, 2 g kvasnic, 15 g másla a nějaká výplň.

Postup:

1. Vložte 170 g mouky s vysokým obsahem lepku, 100 g vody, 1,5 g jedlé soli, 15 g cukru a 2 g kvasnic do mixovací nádoby. Mixujte hnětacím hákem při úrovni 1–6. Po dokončení hnětení těsta přidejte máslo a pokračujte v hnětení, dokud nelze těsto vytáhnout jako pružnou vrstvu
2. Nechte těsto na teplém místě, aby zdvojnásobilo svou velikost fermentováním.
3. Během fermentace můžete vyrobit výplň pizzy a připravit ji pro pozdější použití.
4. Ještě jednou důkladně prohněťte, odeberte polovinu těsta pro rozválení do kulatého tvaru a nechte 5 minut v klidu. Pak pomocí válečku na těsto jemně rozválejte těsto na velikost formy na pizzu, vložte jej do této formy, zatlačte kolem formy rukama a nakonec udělejte vidličkou malé otvory.
5. Nastavte v troubě režim ohřevu horní a dolní trubice a předehřejte troubu na 200 °C. Natřete základ ve formě na pizzu nejprve olivovým olejem, pak naberte omáčku na pizzu a rovnoměrně ji rozprostřete, následně posypte trochou sýru mozzarella a nakrájenou cibulí, vložte 20cm formu na pizzu do druhého patra předehřáté trouby a pečte po dobu 8 minut.
6. Po uplynutí času formu na pizzu vytáhněte a rozprostřete vrstvu slaniny. Nyní můžete přidat oblíbené potraviny a připravenou výplň.
7. Vložte do předehřáté trouby a nastavte dobu pečení na 15 minut, aby se roztavil sýr a kůrka dostala zlatý odstín.

Máslový chléb

Ingredience: 375 g mouky s vysokým obsahem lepku, 180 g mléka, 35 g másla, 30 g cukru, 11 g sušeného mléka, 4 g kvasnic, 3 g soli, 1 vejce

Postup:

1. Vložte všechny ingredience s výjimkou másla do mixovací nádoby; odložte 10 g vajec pro finální potření.
2. Pomocí hnětacího háku promíchejte při úrovni 1–6; po vytvoření těsta přidejte změklé máslo a pokračujte

v hnětení do stavu pružné vrstvy.
3. Zakryjte směs ochrannou fólií a uložte na teplém místě, aby se mohla fermentací zdvojnásobit velikost.
4. Ještě jednou důkladně prohněťte, vyjměte z nádoby a rozdělte na 10 částí. Vezměte část těsta, rozválejte jej do oválného tvaru a pak jej sviňte seshora dolů.
5. Položte na pečicí plech namaštěný papír, položte na plech svinuté chlebové těsto a pak fermentováním na teplém místě umožněte zdvojnásobení velikosti.
6. Potřete povrch chlebového těsta tekutými vejci, předehřejte troubu na 160 °C, vložte chlebové těsto do prostředního patra a pečte po dobu 20 minut.

Francouzský chléb

Ingredience: 250 g mouky s vysokým obsahem lepku, 50 g mouky s nízkým obsahem lepku, 150 g vody, 10 g cukru, 3 g kvasnicového prášku, 1 g jedlé soli.
Postup:
1. Vložte všechny ingredience do mixovací nádoby, pomocí hnětacího háku promíchejte při úrovni 1–6, a hněťte do podoby těsta.
2. Zakryjte směs ochrannou fólií a uložte na teplém místě, aby se mohla fermentací zdvojnásobit velikost.
3. Ještě jednou důkladně prohněťte, vyjměte z nádoby a rozdělte na 4 částí. Vezměte část těsta, rozválejte jej do oválného tvaru a pak jej sviňte seshora dolů.
4. Pak zakryjte ochrannou fólií a umožněte zdvojnásobení velikosti fermentací.
5. Potřete povrch sezamovým olejem, předehřejte troubu na 180 °C, vložte chlebové těsto do prostředního patra a pečte po dobu 20 minut.

Originální dort

Ingredience: 100 g dortové mouky, 5 vajec, 50 g jedlého oleje, 80 g cukru, malé množství citronové šťávy, 55 g mléka.
Postup:
1. Oddělte vaječný bílek a vaječný žloutek, přidejte do vaječného žloutku 20 g cukru, smíchejte pomocí šlehače vajec při úrovni 10, dokud není cukr zcela rozpuštěn. Přidejte mléko a pokračujte v rovnoměrném míchání při úrovni 10
2. Nalijte jedlý olej a pokračujte ve šlehání, dokud nevznikne úplná emulze.
3. Nasypte přes sítko dortovou mouku a rovnoměrně rozmíchejte na jemnou pastu z vaječných žloutků.
4. Přidejte do vaječného bílku několik kapek citronové šťávy, přidejte natřikrát cukr a šlehejte pomocí šlehače vajec do podoby vaty.
5. Naberte 1/3 vaječného bílku, vložte jej do pasty z vaječného žloutku a rovnoměrně promíchejte, nalijte pastu zpět do zbývajícího vaječného bílku a rovnoměrným mícháním vytvořte jemnou dortovou pastu
6. Potřete povrch dortové formy jedlým olejem a pak do formy nalijte dortovou pastu
7. Předehřejte troubu na 150 °C, nastavte režim ohřevu horní a dolní trubky a dobu pečení 50 minut, a pak pečte dozlatova.

Čokoládový dort

Ingredience: 150 g tekutých vajec, 50 g čistého mléka, 40 g kakaového prášku, 80 g bílého cukru.
Postup:
1. Přidejte 150 g tekutých vajec, rozšlehejte šlehačem vajec při úrovni 10, dokud nedostanou podobu vaty, a pak vše vyjměte a položte stranou
2. Vložte do nádoby 80 g bílého cukru, 50 g mléka a 40 g kakaového prášku, a promíchejte na jemný prášek pomocí míchací lopatky při úrovni 10.
3. Nasypte připravený jemný prášek do šlehaných tekutých vajec a dobře promíchejte.
4. Nalijte smíchané suroviny do olejem potřené formy na pečicím plechu, vložte do trouby a pečte při teplotě 180 °C.
5. Po upečení a vytvarování vyjměte produkt z formy a před konzumací počkejte na jeho vychladnutí

Čokoládový zmrzlinový dort

Ingredience: 140 g smetanového sýru, 140 g hořké čokolády, 220 g mléka, 100 g cukru moučka, 240 g smetany ke šlehání, 2 g jedlé soli.
Postup:
1. Obalte vnější část čtvercové formy hliníkovou fólií a vložte dovnitř kruh z pečicího papíru
2. Přidejte do smetanového sýru cukr moučka a špetku soli, a promíchejte pomocí míchací lopatky.
3. Nasekejte hořkou čokoládu a ohřátím ji roztavte, nalijte roztavenou čokoládu do sýru a pak pomocí míchací lopatky rovnoměrně promíchejte. Vše vyjměte a umístěte na plech pro pozdější použití.
4. Vložte smetanu ke šlehání do nádoby a pak míchejte, dokud nebude mít podobu vaty.
5. Přidejte do čokoládového sýru nadvakrát šlehačku a rovnoměrně zamíchejte; pak do něj nadvakrát nalijte mléko a opět dobře rozmíchejte.
6. Nakonec vše nalijte do formy a vložte na několik hodin do chladničky. Pak produkt vyjměte a odstraňte formu.

Analýza běžných problémů

Poruchy	Příčiny	Řešení
Zařízení se během používání náhle zastavuje.	Příčinou může být příliš dlouhá doba provozu zařízení nebo příliš vysoká okolní teplota, způsobující příliš vysokou teplotu motoru zařízení. V důsledku toho se spouští program ochrany proti přehřátí a zařízení se automaticky vypíná.	Nastavte rychlost na „0“, odpojte napájení, počkejte na ochlazení zařízení na teplotu místnosti a znovu jej zapněte (obvykle je potřeba 15–30 minut; doba ochlazení závisí na teplotě místnosti).
Po otočení ovladače rychlosti se zařízení nespustí	Zkontrolujte, zda má zástrčka dobrý kontakt se zásuvkou.	Ověřte, zda je napájecí zástrčka připojena do zásuvky.
	Zkontrolujte, zda je v zásuvce napětí.	Před použitím zajistěte, aby bylo v zásuvce napětí
	Zkontrolujte, zda tlačítko zvednutí zaskočí zpět na své místo.	Ujistěte se, že je hlava na svém místě.
Nadměrný hluk během provozu zařízení	①Zařízení bude při vysoké rychlosti hlasitější než při nízké rychlosti. ②Množství míchaných potravin je příliš velké a způsobuje přetížení zařízení. ③ Napětí je nestabilní. ④ Příliš dlouhá doba používání.	①Vyberte správnou rychlost pro míchání potravin podle doporučení v této příručce ②Snižte míchané množství. ③Pokud je napětí nestabilní, počkejte před použitím zařízení na stabilizaci napětí. ④Pokud je doba používání příliš dlouhá, zastavte zařízení a před dalším použitím jej nechte chvíli vychladnout.
Rychlost zařízení klesá nebo je nestabilní	① Zjistěte, zda není v místnosti nízká teplota způsobující tuhnutí maziva v zařízení. ②Míchané ingredience jsou příliš tvrdé a je jich příliš mnoho, což se projevuje příliš vysokou zátěží zařízení. ③Zkontrolujte, zda se napětí náhle nesnižuje.	①Odstraňte mixovací nádobu a ponechte zařízení 5 minut v klidu, aby se zjemnilo mazivo v zařízení a obnovila stabilní rychlost. ②Snižte mixované množství a nechte zařízení pracovat s normální pracovní zátěží. ③Po stabilizaci napětí zařízení znovu použijte.
Během používání se zařízení kymácí nebo třepe	①Zkontrolujte, zda není odstraněna podložka nožky na základně. ②Zkontrolujte, zda zařízení během používání stojí na hladké a rovné desce kuchyňské linky.	①Zkontrolujte, zda není odstraněna podložka nožky na základně. ②Před použitím umístěte zařízení na hladkou a rovnou desku kuchyňské linky
Po nasazení krytu proti stříkání a mixovací nádoby nemůže hlava zaskočit zpět na své místo	Zkontrolujte, zda je kryt proti stříkání na svém místě a zda je vložena mixovací nádoba.	Otočte krytem proti stříkání pro usazení na správné místo a umístěte na své místo i mixovací nádobu.
Po použití dochází k ztmavnutí těsta	U mixovací hlavy padá do těsta černý prášek.	Zkontrolujte prosím, zda jsou mixovací hlava a hák suché, a zda není před jejich použitím na povrchu voda nebo prach.

Čištění

Čištění zařízení	1. Neponořujte toto zařízení do vody. Nestříkejte vodu přímo na horní část zařízení, aby nedošlo k vniknutí vody do zařízení a následnému zkratu elektrických obvodů, zasažení elektrickým proudem, prosakování, korozi a jiným poruchám. 2. Nepoužívejte pro čištění zařízení mokrý ručník, z kterého kape voda 3. Nepoužívejte pro čištění zařízení čisticí prostředky / ocet / sůl a jiné žíravé, vysoce kyselé nebo vysoce účinné zásadité čisticí produkty, aby nedošlo k poškození povrchu zařízení. 4. Nepoužívejte pro čištění příslušenství ostré nebo drsné nástroje, jako například drátěné koule. Jinak se může snadno poškodit povrch příslušenství.
Čištění příslušenství	1. Nevkládejte odlévané hliníkové díly do myčky nádobí a nečistěte je žíravými, silně kyselými nebo alkalickými čisticími produkty. Nevkládejte je prosím za účelem čištění do myčky nádobí. (S výjimkou dílů z nerezavějící oceli nebo povrchově ošetřených teflonových dílů a dílů vyrobených pomocí elektroforézy) 2. Nenamáčejte dlouhou dobu v čisticím prostředku, slané vodě, octu a jiných žíravých tekutinách; včas příslušenství vyčistěte. 3. Po vyčištění příslušenství včas vysušte, aby byly vnitřní díly udržovány v suchu.
Speciální čištění	1. Otočný výstupní hřídel bude v důsledku vysoké rychlosti a tření během provozu zařízení zanechávat malou černou stopu. Po každém použití ji prosím ihned odstraňte a udržujte tento díl v suchu. 2. Věnujte pozornost ostří nože a příslušných ostrých hran dílů a příslušenství.
Ochrana a údržba	1. Na povrch nože, desku nože a mixovací nádobu můžete nanést olivový olej, aby byla zajištěna oxidace v suchém a vlhkém prostředí. 2. Když zařízení nepoužíváte, můžete jej zakrýt obalovým vakem a umístit do suchého prostředí.

Likvidace



Nelikvidujte toto zařízení vyhozením do běžného domácího odpadu.

Zlikvidujte toto zařízení odvezením do firmy s registrací pro likvidaci odpadu nebo do místního sběrného dvora.
Dodržujte aktuální platné předpisy. V případě pochybností se obraťte na sběrný dvůr.

ES prohlášení o shodě / ES vyhlásenie o zhode / Deklaracja zgodności WE / ES-izjava o skladnosti / EK-megfelelőségi nyilatkozat / EG-Konformitätserklärung / Declaration of conformity / Déclaration de conformité CE / Dichiarazione di conformità CE / EC izjava o sukladnosti

GARLAND distributor, s.r.o., Šturmova1307, Jičín, Czech Republic

CZ prohlašuje výhradně na vlastní zodpovědnost, že níže uvedené zařízení splňuje všechna příslušná ustanovení předmětných předpisů Evropského společenství

SK prehlasuje nasledujúcu zhodu podla smernice EU a noriem pre výrobok

PL deklaruje, ze produkt jest zgodny z nastepujacymi dyrektywami UE i normami

SI izjavlja sledeco skladnost z EU-direktivo in normami za artikel

HU az EU-irányelv és a vonatkozó szabványok szerinti következo megfeleloségi nyilatkozatot teszi a termékre

DE erklärt folgende Konformität gemäß EU-Richtline und Normen für den Artikel

GB hereby declares the following conformity under the EU Directive and standards for the following article

FR déclare la conformité suivante selon la directive UE et les normes pour l'article

IT dichiara la seguente conformità secondo le direttive e le normative UE per l'articolo

HR ovime izjavljuje da postoji sukladnost prema EU-smjerni-ca i normama za sljedece artikle

KICIA	KUCHYŇSKÝ ROBOT / MIKSER STOJACY

Výrobní označení / výrobné označenie / Oznaczenie produkcji / Oznaka proizvodnje / Gyártási megnevezés / Produktionsbezeichnung / Production designation / Désignation de production / Designazione di produzione / Oznaka proizvodnje:	**SM-1544**

X	2011/65/EU		89/686/EC_96/58/EC
X	2008/1275/EC	X	2016/2282/Eu
X	2015/863/EU		2000/14/EC_2005/88/EC
	2005/32/EC		**Hladina akustického výkonu / Poziom mocy akustycznej / Raven zvočne moči / Hangteljesítményszint / Schallleistungspegel / Sound power level / Niveau de puissance sonore / Livello di potenza sonora / Razina zvuka:** naměřená/nameraná/zmierzone/merjeno/mért/gemessen/measured/mesuré/ misurato/izmjerena: L_{WA}= XX (A) garantovaná/gwarantowane/zajamčeno/garantált/garantiert/guaranteed/garanti/ garantito/zajamčena L_{WA} = XX dB(A) **Změřeno v/Namereno v/Mierzone w/Merjeno na/Mérve/Gemessen bei/ Measured at/Mesuré à/Misurato a/Izmjereno u:**
X	2013/801/EU		
X	2009/125/EC		
	1999/5/EC		
	97/23/EC		2002/88/EC
X	2014/30/EU		
X	2014/35/EU		

EN 60335-1: 2012+A11:2014+A13:2017+A1:2019+A14:2019+A2:2019+A15:2021/Part1;
EN 60335-2-14:2006+A1:2008+A11:2012+A12:2016/Part 2-14
EN 60335-2-15:2016+A11:2018 + A1:2021 + A2:2021 + A12:2021/Part 2-15
EN 62233: 2008
EN IEC 55014-1:2021
EN IEC 61000-3-2:2019+A1:2021
EN 61000-3-3:2013+A1:2019+A2:2021
EN IEC 55014-2:2021

Jičín, 30. 9. 2024

Vladek Trenka, jednatel

Osoba pověřená kompletací technické dokumentace / Osoba poverená kompletáciou technickej dokumentácie / Nazwisko i adres osoby upoważnionej do sporządzania dokumentacji technicznej / Ime in naslov osebe, pooblaščene za sestavo tehnične dokumentacije / A műszaki dokumentáció összeállítására jogosult személy neve és címe / Name und Adresse der Person, die berechtigt ist, die technische Datei zu erstellen / Name and address of the person authorised to compile the technical file / Nom et adresse de la personne autorisée à établir le dossier technique / Nome e indirizzo della persona autorizzata a compilare il file tecnico / Ime i adresa osobe ovlaštene za sastavljanje tehničke dokumentacije: Ing. Petr Vrána, kancelář - 61400 Brno, Proškovo nám. 21, Czech Republic