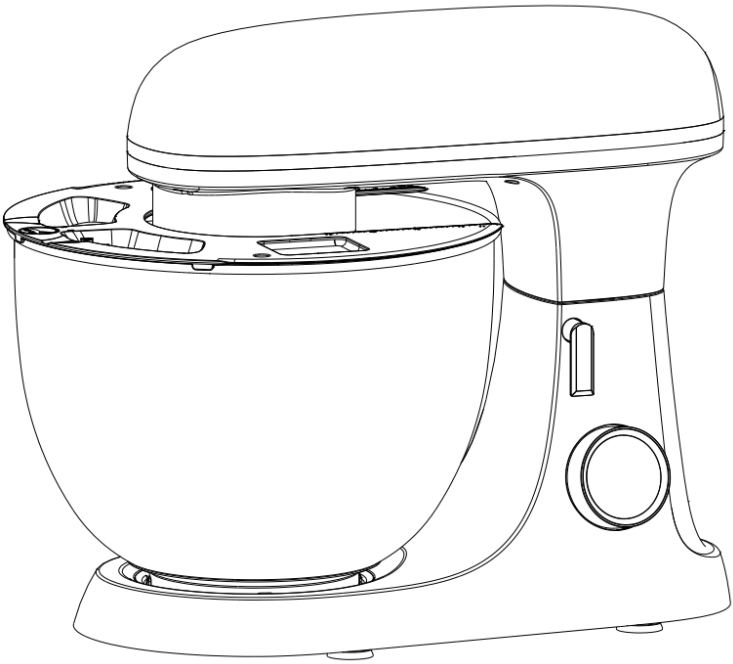
maltec

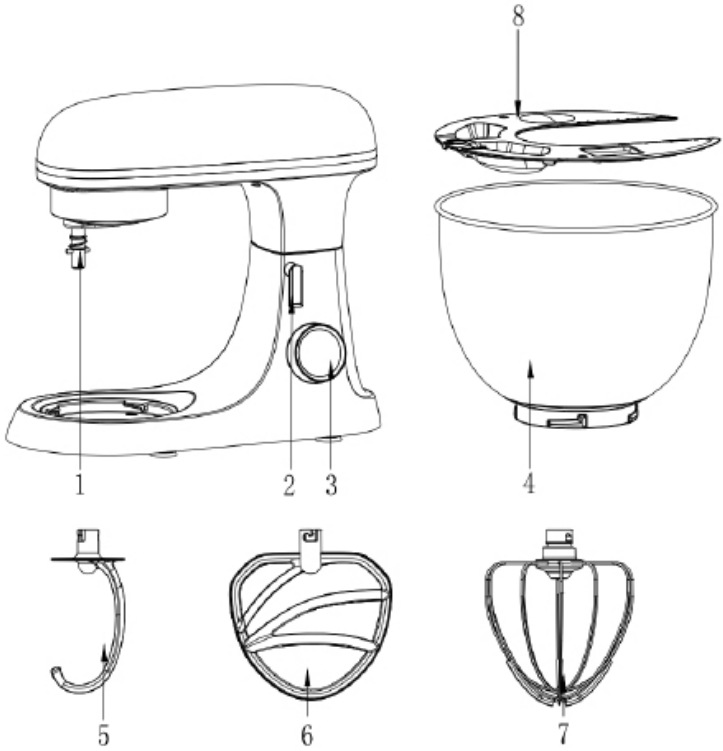


INSTRUKCJA OBSŁUGI PL

ROBOT KUCHENNY
MALTECCHEF4000W-BL

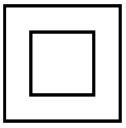
Przed użyciem urządzenia prosimy o zapoznanie się z niniejszą instrukcją obsługi! Przestrzegaj wszystkich instrukcji bezpieczeństwa, aby uniknąć uszkodzeń spowodowanych niewłaściwym użytkowaniem!
Zachowaj tę instrukcję obsługi, aby móc z niej skorzystać w przyszłości.

CZEŚCI PRODUKTU



1. Uchwyt na końcówki
2. Przycisk podnoszenia
3. Przycisk prędkości
4. Miska
5. Hak do ciasta
6. Trzepaczka
7. Ubijaczka
8. Pokrywa miski

SYMBOLIKA



Klasa ochrony II – podwójna izolacja.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

• Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, chyba że osoby te znajdują się pod nadzorem lub otrzymały instrukcje dotyczące bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.
• Dzieci powinny znajdować się pod nadzorem, aby mieć pewność, że nie bawią się urządzeniem.
• Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony – nie należy używać urządzenia. Przewód musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć zagrożenia.
• Niewłaściwe obchodzenie się z urządzeniem może spowodować jego uszkodzenie lub poważne obrażenia ciała.
• Producent nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne uszkodzenia powstałe w przypadku niewłaściwego użycia lub niewłaściwego obchodzenia się z produktem.
• Przed podłączeniem wtyczki do gniazdka elektrycznego
• Czyszczeniem i konserwacją urządzenia nie mogą zajmować się dzieci, chyba że mają powyżej 8 lat i znajdują się pod nadzorem.
• Przed podłączeniem produktu do zasilania należy sprawdzić, czy napięcie podane na produkcie jest zgodne z napięciem w lokalnej sieci elektrycznej.
• Nie dotykaj urządzenia ani wtyczki mokrymi rękami.
• To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie nadaje się do użytku komercyjnego. Nie należy używać go na zewnątrz (chyba że jest do tego przeznaczone). Trzymać z dala od źródeł ciepła, bezpośredniego światła słonecznego, wilgoci (nigdy nie zanurzać w żadnym płynie) i ostrych krawędzi. Nie używać urządzenia mokrymi rękami. W przypadku zawilgocenia lub zamoczenia urządzenia należy natychmiast odłączyć je od zasilania.
• Podczas czyszczenia lub przechowywania urządzenia należy je zawsze wyłączyć i odłączyć od gniazdka (odłączaj wtyczkę, nie kabel).
• Nie obsługuj maszyny bez nadzoru. Jeśli opuszczasz miejsce pracy, zawsze wyłączaj maszynę lub odłączaj ją od zasilania.
• Regularnie sprawdzaj urządzenie i kabel pod kątem uszkodzeń. Nie używaj urządzenia, jeśli jest uszkodzone. Nie próbuj naprawiać urządzenia samodzielnie. Zawsze skontaktuj się z autoryzowanym technikiem. Aby uniknąć potencjalnego zagrożenia, zlecaj wymianę uszkodzonego kabla wyłącznie producentowi, naszemu działowi obsługi klienta lub wykwalifikowanej osobie, używając kabla tego samego typu.
• Używaj wyłącznie oryginalnych części zamiennych.

• Regularnie sprawdzaj urządzenie i kabel pod kątem uszkodzeń. Nie używaj urządzenia, jeśli jest uszkodzone. Nie próbuj naprawiać urządzenia samodzielnie. Zawsze skontaktuj się z autoryzowanym technikiem. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, serwisanta lub osobę o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć zagrożenia.
• Aby zapewnić bezpieczeństwo Twoim dzieciom, trzymaj wszystkie opakowania (torby plastikowe, pudełka, styropian itp.) poza ich zasięgiem.
• Dzieci nie powinny używać tego urządzenia. Trzymaj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci.
• Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania, jeśli pozostawiasz je bez nadzoru, a także przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
• Używaj tego urządzenia wyłącznie pod nadzorem.
• Urządzenie należy ustawić na gładkiej, płaskiej i stabilnej powierzchni roboczej.
• Nie używaj urządzenia mokrymi rękami. Jeśli urządzenie stanie się wilgotne lub mokre, natychmiast odłącz je od zasilania.
• Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania, jeśli pozostawiasz je bez nadzoru, a także przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
• Wyłącz urządzenie i odłącz je od zasilania przed wymianą akcesoriów lub zbliżaniem się do części ruchomych podczas użytkowania. Nie używaj urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem.
• UWAGA: Aby uniknąć zagrożenia związanego z przypadkowym zresetowaniem wyłącznika termicznego, urządzenie to nie może być zasilane za pomocą zewnętrznego urządzenia przełączającego, takiego jak timer, ani podłączane do obwodu, który jest regularnie włączany i wyłączany przez dostawcę energii.
• UWAGA: Przed zdjęciem miksera ze stojaka i podniesieniem głowicy należy upewnić się, że jest on wyłączony.
• Nie należy ingerować w wyłączniki bezpieczeństwa.
• Nie wkładaj żadnych przedmiotów do obracających się haków, gdy maszyna pracuje.
• Trzymaj ręce z dala od obracających się części.
• Nie należy podłączać wtyczki sieciowej urządzenia do gniazdka elektrycznego bez zainstalowania wszystkich niezbędnych akcesoriów.

KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA

1. Przed użyciem należy umyć akcesoria czystą wodą, opłukać i wysuszyć. (patrz rozdział „CZYSZCZENIE”)
2. Połóż maszynę na płaskim, czystym i suchym stole, naciśnij głowicę maszyny ręką, a następnie obróć (lub naciśnij) przycisk podnoszenia głowicy (2). Krok 1 głowica automatycznie się podniesie. (FG1&2).

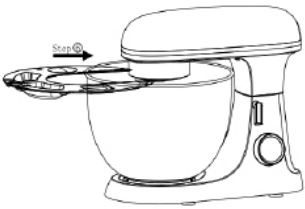
3. Odważ składniki i wodę do przetworzenia do miski miksującej, a następnie zamontuj miskę miksującą (4) w maszynie Krok 2, obracając ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż klamra zostanie zablokowana Krok 3. (FG2) Nie przekraczaj maksymalnej całkowitej wagi ciasta
4. Zainstaluj wymagane akcesoria (5), (6), (7) (można używać tylko jednego z trzech na raz) na wałku wyjściowym mieszadła głowicy (1) Krok 4, wyrównaj szczelinę, aby wypchnąć akcesoria do wierzchołka Krok 5, (FG3 i 4)
5. Załóż pokrywkę na końcówkę mieszającą urządzenia, krok 6, zgodnie z punktem FG5.
6. Naciśnij głowicę maszyny, maszyna automatycznie zablokuje przycisk głowicy (2) krok 7, który znajduje się w pozycji poziomej; (FG6)
7. Następnie podłącz wtyczkę i włącz zasilanie.
8. Ustaw pokrętło prędkości (3) na wymaganą prędkość - rozpocznij mieszanie;
9. Po osiągnięciu przez ciasto pożądanych parametrów należy ponownie ustawić pokrętło prędkości (3) na bieg 0, aby zakończyć.
10. Naciśnij głowicę maszyny ręką, przekręć (lub naciśnij) pokrętło podnoszenia głowicy (2), podnieś górną część korpusu, obróć miskę miksującą przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, wyjmij miskę miksującą i wyjmij ciasto.
11. Przed wymianą akcesoriów lub zbliżaniem się do części ruchomych wyłącz urządzenie i odłącz je od zasilania.

FG1

FG2

FG3

FG4

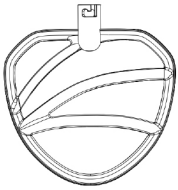
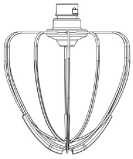


FG5

FG6

SUGESTIE

Regulacja poziomów i używanie haka przy mieszaniu nie więcej niż 1,5 kg mieszanki

AKCESORIA	ZDJĘCIE	PRĘDKOŚĆ	CZAS (MIN)	MAX. WAGA	METODA DZIAŁANIA
Hak do ciasta		1-4	3-5	1000 g mąki +538 g wody	Wykonaj 30 sekund przy 1 prędkości, 30 sekund przy 2 prędkościach, a następnie 3 prędkościach przez 2–4 minuty, aby utworzyć klaster.
Trzepak		2-6	3-10	660g mąka +840g wody	Bieg na 2 prędkościach przez 20 sekund, bieg na 4 prędkościach przez ponad 2 minuty i 40 sekund
Ubijaczka		5-6	3-10	3 białk jajka (min)	Otwórz 5 lub 6 prędkość, aby pracować 3 minuty dłużej.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

WAŻNE: Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji należy zawsze odłączyć urządzenie od źródła zasilania i zaczekać, aż się całkowicie zatrzyma.
Przed ponownym złożeniem urządzenia należy odczekać, aż części dokładnie wyschną.

Czyszczenie obudowy	1. Nie zanurzaj urządzenia w wodzie. Nie polewaj urządzenia bezpośrednio wodą, aby zapobiec przedostaniu się wody do wnętrza urządzenia, co może prowadzić do zwarć, porażenia prądem, wycieków, rdzy i innych usterek. 2. Nie wycieraj urządzenia mokrym ręcznikiem. 3. Do czyszczenia obudowy urządzenia nie należy używać detergentów/octu/soli ani innych żrących, silnie kwaśnych lub silnie zasadowych środków czyszczących, które mogłyby uszkodzić powierzchnię urządzenia. 4. Nie używaj ostrych i szorstkich narzędzi, takich jak druciane kulki, do czyszczenia akcesoriów. W przeciwnym razie łatwo uszkodzić powierzchnię akcesoriów.
Czyszczenie akcesoriów	1. Nie wkładać części aluminiowych do zmywarki ani nie myć ich żrącymi, silnie kwaśnymi lub zasadowymi środkami czyszczącymi. Nie wkładać ich do zmywarki do mycia. (Z wyjątkiem stali nierdzewnej) 2. Nie mocz przez dłuższy czas w detergentach, wodzie morskiej, occie ani innych płynach żrących; używaj ich w odpowiednim czasie do czyszczenia akcesoriów. 3. Po wyczyszczeniu należy wysuszyć akcesoria, głównie po to, aby części wewnętrzne pozostały suche na czas.
Specjalne czyszczenie	1. Obrotowy uchwyt końcówki pozostawia niewielki czarny ślad z powodu dużej prędkości i tarcia podczas pracy urządzenia. Po każdym użyciu należy go niezwłocznie wyczyścić i utrzymywać w suchości. 2. Zwróć uwagę na ostre ostrze i ostre krawędzie części lub akcesoriów.
Konserwacja i utrzymanie	1. Możesz użyć oliwy z oliwek, aby nanieść ją na powierzchnię ostrza, płytkę noża i pojemnik do mieszania, aby zapewnić suche i wilgotne środowisko, w którym nastąpi utlenianie. 2. Gdy nie używasz urządzenia, możesz przykryć je torbą transportową i umieścić w suchym miejscu. 3. Sprawdzaj od czasu do czasu, czy wszystkie części urządzenia są w dobrym stanie

SKŁADOWANIE

Przed przechowywaniem dokładnie oczyścić (patrz rozdział „CZYSZCZENIE”)

Zawsze przechowuj urządzenie:
- czysty
- suchy
- zabezpieczone przed kurzem
- chronione przed wodą, wilgocią, mrozem i światłem słonecznym
- poza zasięgiem dzieci

Odłącz wtyczkę od gniazdka.
Nie należy umieszczać innych przedmiotów na urządzeniu.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

ZJAWISKA	POWODUJE	ROZWIĄZANIA
Maszyna nagle przestaje działać w trakcie użytkowania.	Możliwe, że maszyna pracuje zbyt długo lub temperatura otoczenia jest zbyt wysoka, co powoduje zbyt wysoką temperaturę silnika maszyny. W takim przypadku uruchamia się program zabezpieczający przed przegrzaniem i maszyna wyłącza się automatycznie.	Po ustawieniu biegu na „0" należy odłączyć zasilanie, odczekać, aż maszyna osiągnie temperaturę pokojową i można ją ponownie uruchomić (zwykle trwa to 15–30 minut, gdyż temperatura pokojowa zmienia się w zależności od czasu chłodzenia).
Przekręcenie gałki zmiany biegów nie działa	Sprawdź czy wtyczka ma dobry kontakt z gniazdem.	Sprawdź, czy wtyczka zasilania jest podłączona do gniazdka.
	Sprawdź czy nie ma prądu.	Przed rozpoczęciem pracy należy odczekać, aż urządzenie będzie zasilane prądem.
	Sprawdź, czy przycisk podnoszenia powrócił na swoje miejsce.	Sprawdź, czy główka jest zamocowana na miejscu.
Nadmierny hałas podczas pracy maszyny	1. Maszyna będzie pracować głośniej na wyższym biegu niż na niższym biegu. 2. Ilość mieszanego jedzenia jest zbyt duża, co powoduje przeciążenie maszyny. 3. Napięcie jest niestabilne. 4. Czas pracy jest zbyt długi.	1. Wybierz odpowiedni sprzęt do mieszania żywności zgodnie z zaleceniami zawartymi w instrukcji 2. Zmniejsz częstotliwość mieszania. 3. Jeżeli napięcie jest niestabilne, przed użyciem należy odczekać, aż się ustabilizuje. 4. Jeżeli czas pracy jest zbyt długi, należy przerwać pracę i odczekać chwilę, aż urządzenie ostygnie, przed ponownym użyciem.
Prędkość maszyny spada lub jest niestabilna	1. Czy temperatura w pomieszczeniu jest niska, powodując twardnienie środka smarującego w maszynie. 2. Składniki są zbyt twarde i miesza się ich za dużo, co powoduje zbyt duże obciążenie maszyny. 3. Czy napięcie nagle spada?	1. Wyjmij miskę miksującą i pozostaw urządzenie na biegu jałowym przez 5 minut, aby zmiękczyć środek smarny w urządzeniu i przywrócić stabilność prędkości. 2. Zmniejsz objętość mieszania i pozwól maszynie pracować zgodnie z normalnym obciążeniem. 3. Gdy napięcie się ustabilizuje, można ponownie użyć urządzenia.

Maszyna kołysze się i trzęsie podczas pracy	1. Sprawdź, czy stopka na podstawie jest zdjęta. 2. Czy urządzenie jest umieszczone na gładkim i płaskim blacie w celu jego użycia.	1. Sprawdź, czy stopka na podstawie jest zdjęta. 2. Połóż na gładkim i płaskim blacie, aby móc z niego korzystać.
Po założeniu osłony przeciwrozpryskowej i miski miksującej głowica nie może wrócić do pozycji wyjściowej	Sprawdź, czy osłona antyrozpryskowa jest na swoim miejscu i czy miska miksująca jest złożona.	Obróć osłonę antyrozpryskową i zamontuj ją na miejscu, a następnie zamontuj pojemnik do mieszania na swoim miejscu.
Po użyciu stwierdzono ciemnienie ciasta	Czarny proch spada na ciasto w głowicy mieszającej.	Przed użyciem należy sprawdzić, czy głowica mieszająca i hak są suche i czy na ich powierzchni nie ma wody ani kurzu.

DANE TECHNICZNE

MOC	2000W
WOLTAŻ	220-240V~
CZĘSTOTLIWOŚĆ	50/60Hz
MISKA	7L z pokrywką i uchwytem, stal nierdzewna
POCHYLANIE GŁOWY	Tak
6 PRĘDKOŚCI + TRYB PULSE	Tak
ZAWIERA	hak do wyrabiania ciasta, trzepaczka, ubijaczka, separator jaj

GWARANCJA

Sprzedawca ponosi odpowiedzialność za wady towaru przez okres 2 lat od daty wydania towaru.

Wszystkie zdjęcia i rysunki mają charakter wyłącznie poglądowy.

Utylizacja sprzętu elektrycznego

Symbol przekreślonego kontenera na odpady na kółkach umieszczony na produktach informuje, że zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny (dalej również „zużyty sprzęt" lub „elektrośmieci") nie może być wyrzucany razem z odpadami komunalnymi. Wyrzucając elektrośmieci do pojemnika stwarzasz zagrożenie dla środowiska. Zużyty sprzęt może zawierać substancje (np. ołów, kadm, chrom, brom, rtęć, freon) niebezpieczne dla zdrowia i życia ludzi oraz dla środowiska. Sortując i przekazując zużyty sprzęt do przetworzenia, odzysku, recyklingu i utylizacji, chronisz środowisko przed zanieczyszczeniem i skażeniem, przyczyniasz się do zmniejszenia zużycia zasobów naturalnych i obniżenia kosztów produkcji nowego sprzętu.

DEKLARACJA ZGODNOŚCI

Malis B. Machoński Sp. K. oświadcza, że opisane w niniejszej instrukcji Urządzenie Maltec spełnia wszystkie wymagania:

(EMC) Directive 2014/30/EU
(LVD) Directive 2014/35/EU
(RoHS) 2011/65/EU + (EU) 2015/863
(LFGB) Regulation (EC) No 1935/2004
(ERP) EU 2023/826 + 2009/125/EC
(REACH) (EC) No 1907/2006

Spełnia następujące standardy:

EN IEC 55014-1:2021
EN IEC 61000-3-2:2019+A1:2021+A2:2024
EN 61000-3-3:2013+A1:2019+A2:2021
EN IEC 55014-2:2021

EN 62233: 2008
EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A2:2019 + A14:2019 + A15:2021+A16:2023/Part 1
EN 60335-2-14:2006 + A1:2008 + A11:2012 + A12:2016/Part 2-14
IEC 60335-2-14
IEC 60335-2-15

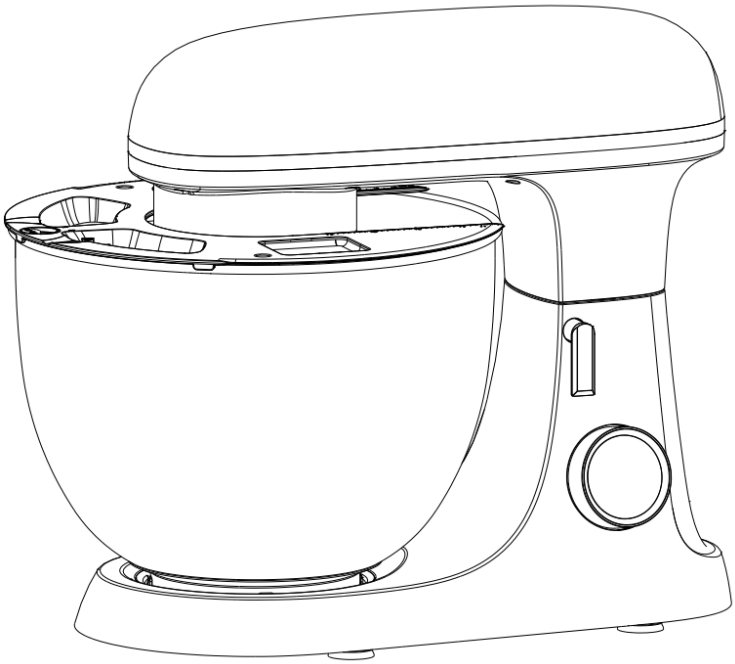
IEC 62321-3-1:2013
IEC 62321-4:2017
IEC 62321-5:2013
IEC 62321-7-2:2017
IEC 62321-7-1:2015
IEC 62321-6:2015
IEC 62321-8:2017

EN 50564:2011

Producent:
Malis B. Machoński Sp. K.
Zbożowa 2E, Wysogotowo
62-081, Przeźmierowo, Polska
www.malis.pl

Bartosz Machoński

maltec

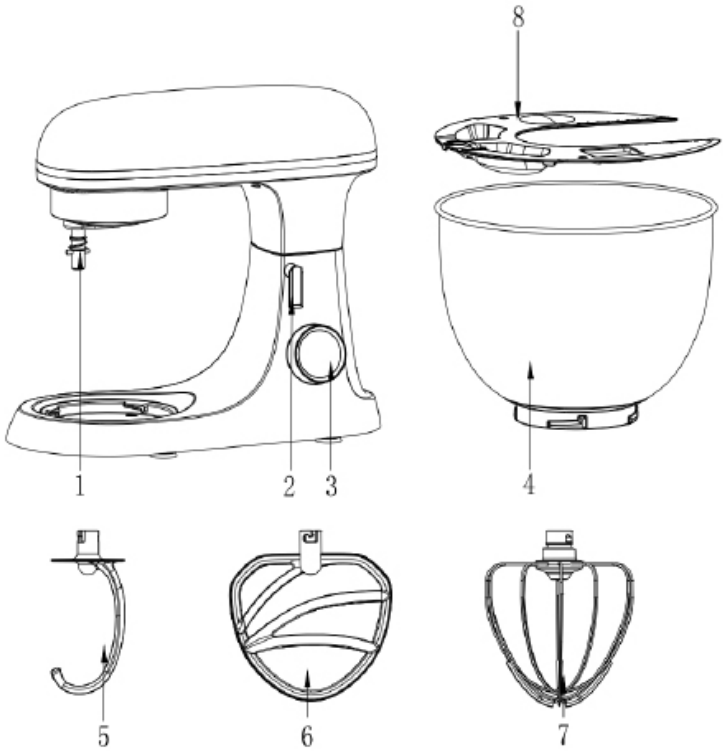


BEDIENUNGSANLEITUNG DE

KÜCHENMASCHINE
MALTECCHEF4000W-BL

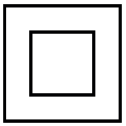
Bitte lesen Sie vor der Verwendung dieses Geräts diese Bedienungsanleitung! Beachten Sie alle Sicherheitshinweise, um Schäden durch unsachgemäße Verwendung zu vermeiden! Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zum späteren Nachschlagen auf.

TEILE DES PRODUKTS



1. Spitzenhalter
2. Anheben-Taste
3. Geschwindigkeitstaste
4. Schüssel
5. Knethaken
6. Treiber
7. Schneebesen
8. Schüsseldeckel

SYMBOLE



Schutzklasse II – doppelte Isolierung.

SICHERHEITSHINWEISE

• Das Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis vorgesehen, es sei denn, sie werden beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen und verstehen die damit verbundenen Gefahren.
• Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
• Wenn das Netzkabel beschädigt ist, darf das Gerät nicht benutzt werden. Das Kabel muss vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
• Unsachgemäße Handhabung kann zu Schäden am Gerät oder zu schweren Körperverletzungen führen.
• Im Falle von Missbrauch oder unsachgemäßer Handhabung übernimmt der Hersteller keine Haftung für etwaige Schäden.
• Bevor Sie den Stecker in die Steckdose stecken
• Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
• Bevor Sie das Produkt an die Stromversorgung anschließen, prüfen Sie, ob die auf dem Produkt angegebene Spannung mit der Spannung der örtlichen Stromversorgung übereinstimmt.
• Berühren Sie das Gerät oder den Stecker nicht mit nassen Händen.
Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt. Es ist nicht für den gewerblichen Einsatz geeignet. Verwenden Sie es nicht im Freien (es sei denn, es ist speziell für den Außenbereich ausgelegt). Halten Sie es von Wärmequellen, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (tauchen Sie es niemals in Flüssigkeiten) und scharfen Kanten fern. Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen. Sollte das Gerät feucht oder nass werden, ziehen Sie sofort den Netzstecker.
• Beim Reinigen oder Verstauen des Geräts schalten Sie es aus und ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie den Stecker heraus, nicht das Kabel).
• Bedienen Sie die Maschine nicht ohne Aufsicht. Wenn Sie den Arbeitsplatz verlassen, schalten Sie die Maschine immer aus oder ziehen Sie den Netzstecker.
• Überprüfen Sie das Gerät und das Kabel regelmäßig auf Beschädigungen. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren. Wenden Sie sich immer an einen autorisierten Techniker. Um Gefahren zu vermeiden, lassen Sie ein defektes Kabel immer nur vom Hersteller, unserem Kundendienst oder einer qualifizierten Fachkraft gegen ein Kabel desselben Typs au-

stauschen.
• Verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile.
• Überprüfen Sie das Gerät und das Kabel regelmäßig auf Beschädigungen. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren. Wenden Sie sich immer an einen autorisierten Techniker. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
• Um die Sicherheit Ihrer Kinder zu gewährleisten, bewahren Sie bitte sämtliche Verpackungen (Plastiktüten, Kartons, Styropor usw.) außerhalb ihrer Reichweite auf.
Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Bewahren Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
• Trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz, wenn es unbeaufsichtigt bleibt, und bevor Sie es montieren, auseinandernehmen oder reinigen.
• Bedienen Sie diese Maschine nur unter Aufsicht.
• Stellen Sie das Gerät auf eine glatte, ebene und stabile Arbeitsfläche.
• Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen. Sollte das Gerät feucht oder nass werden, ziehen Sie sofort den Netzstecker.
• Trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz, wenn es unbeaufsichtigt gelassen wird, und bevor Sie es montieren, auseinandernehmen oder reinigen.
• Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es vom Stromnetz, bevor Sie Zubehörteile wechseln oder sich beweglichen Teilen nähern. Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
• VORSICHT: Um eine Gefährdung durch versehentliches Zurücksetzen des thermischen Schutzschalters zu vermeiden, darf dieses Gerät nicht über ein externes Schaltgerät, wie z. B. eine Zeitschaltuhr, versorgt oder an einen Stromkreis angeschlossen werden, der regelmäßig vom Energieversorger ein- und ausgeschaltet wird.
• VORSICHT: Stellen Sie sicher, dass der Mixer ausgeschaltet ist, bevor Sie ihn vom Ständer nehmen und bevor Sie den Kopf anheben.
• Betätigen Sie keine Sicherheitsschalter.
• Führen Sie während des Betriebs der Maschine nichts in die rotierenden Haken ein.
• Halten Sie Ihre Hände von rotierenden Teilen fern.
• Stecken Sie den Netzstecker des Geräts erst dann in die Steckdose, wenn Sie sämtliches notwendiges Zubehör installiert haben.

VERWENDUNG IHRES GERÄTS

1. Vor Gebrauch die Zubehörteile mit klarem Wasser waschen, abspülen und trocknen. (Siehe Kapitel „REINIGUNG“)
2. Stellen Sie die Maschine auf einen ebenen, sauberen und trockenen

Tisch, drücken Sie den Maschinenkopf mit der Hand fest und drehen (oder drücken Sie dann die Taste zum Anheben des Maschinenkopfes) (2). Schritt 1: Der Maschinenkopf hebt sich automatisch an. (FG1&2).

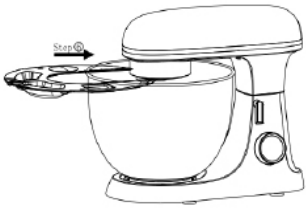
3. Wiegen Sie die Zutaten und das Wasser für die Verarbeitung in der Rührschüssel ab und setzen Sie die Rührschüssel (4) in die Maschine ein (Schritt 2). Drehen Sie die Schüssel im Uhrzeigersinn, bis die Verriegelung einrastet (Schritt 3). (FG2) Das maximale Gesamtgewicht des Teigs darf nicht überschritten werden.
4. Montieren Sie die benötigten Zubehörteile (5), (6), (7) (es kann jeweils nur eines der drei verwendet werden) auf der Abtriebswelle (1) des Rührkopfes. Schritt 4: Richten Sie den Schlitz aus, um die Zubehörteile bis zum Scheitelpunkt zu schieben. Schritt 5: (FG3&4)
5. Setzen Sie den Topfdeckel gemäß Schritt 6 in das Rührende der Maschine ein.
6. Drücken Sie den Maschinenkopf, die Maschine arretiert automatisch den Kopfknopf (2) Schritt 7, der sich in horizontaler Position befindet; (FG6)
7. Dann stecken Sie den Stecker ein und schalten den Netzschalter ein.
8. Den Geschwindigkeitsregler (3) auf die gewünschte Geschwindigkeit einstellen - mit dem Mischen beginnen;
9. Sobald der Teig die gewünschten Eigenschaften aufweist, drehen Sie den Geschwindigkeitsregler (3) zurück auf Gang 0, um den Vorgang abzuschließen.
10. Drücken Sie mit der Hand auf den Kopf der Maschine, drehen (oder drücken Sie nach unten) Sie den Kopf-Anhebeknopf (2), heben Sie den oberen Teil an, drehen Sie die Rührschüssel gegen den Uhrzeigersinn, nehmen Sie die Rührschüssel heraus und entnehmen Sie den Teig.
11. Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es vom Stromnetz, bevor Sie Zubehörteile wechseln oder sich beweglichen Teilen nähern.

FG1

FG2

FG3

FG4

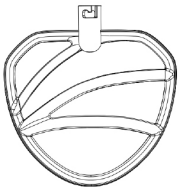
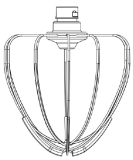


FG5

FG6

ANREGUNG

Einstellen der Füllstände und Verwenden des Hakens für maximal 1,5 kg der Mischung

ZUBEHÖR	BILD	GE-SCHWIN-DIGKEIT	ZEIT (MIN)	MAXIMAL	FUNKTIONSWEISE
Teighaken		1-4	3-5	1000 g Mehl +538 g Wasser	1. Geschwindigkeitslauf für 30 Sekunden, 2. Geschwindigkeitslauf für 30 Sekunden und dann 3. Geschwindigkeitslauf für 2 bis 4 Minuten, um einen Cluster zu bilden.
Schläger		2-6	3-10	660g Mehl +840 g Wasser	Geschwindigkeit 2: 20 Sekunden, Geschwindigkeit 4: mehr als 2 Minuten 40 Sekunden.
Schneebesen		5-6	3-10	3 Eier Weiße (min)	Schalten Sie auf 5 oder 6 Gänge, um die oben genannten 3 Minuten zu erreichen.

WARTUNG UND REINIGUNG

WICHTIG: Vor jeglichen Wartungs- oder Reinigungsarbeiten muss das Gerät immer vom Stromnetz getrennt und abgeklemmt werden.
Lassen Sie die Teile vollständig trocknen, bevor Sie das Gerät wieder zusammenbauen.

Körperreinigung	1. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser ein. Duschen Sie nicht direkt auf das Gerät, um zu verhindern, dass Wasser in das Gerät eindringt und Kurzschlüsse, Stromschläge, Leckagen, Rost und andere Defekte verursacht. 2. Verwenden Sie zum Abwischen der Maschine kein tropfnasses Handtuch. 3. Verwenden Sie keine Reinigungsmittel, Essig, Salz oder andere ätzende, stark saure oder stark alkalische Reinigungsmittel zur Reinigung des Maschinengehäuses, da diese die Oberfläche der Maschine beschädigen könnten. 4. Verwenden Sie zum Bürsten der Zubehörteile keine scharfen und rauen Werkzeuge wie Drahtbürsten. Andernfalls kann die Oberfläche der Zubehörteile leicht beschädigt werden.
Zubehörreinigung	1. Die Aluminiumgussteile dürfen nicht in die Spülmaschine gegeben oder mit ätzenden, stark sauren oder alkalischen Reinigungsmitteln gereinigt werden. Bitte reinigen Sie sie nicht in der Spülmaschine. (Ausgenommen Edelstahl) 2. Nicht lange in Reinigungsmittel, Salzwasser, Essig oder anderen ätzenden Flüssigkeiten einweichen; Zubehörteile rechtzeitig reinigen. 3. Nach der Reinigung sollten die Zubehörteile getrocknet werden, vor allem um die inneren Teile rechtzeitig trocken zu halten.
Spezialreinigung	1. Der rotierende Spitzenhalter kann während des Betriebs aufgrund der hohen Drehzahl und Reibung leichte schwarze Spuren hinterlassen. Bitte reinigen Sie ihn nach jedem Gebrauch umgehend und halten Sie das Werkstück trocken. 2. Achten Sie auf die scharfe Klinge und alle damit verbundenen scharfkantigen Teile oder Zubehörteile.
Erhaltung und Pflege	1. Sie können Olivenöl auf die Klingenoberfläche, die Messerscheibe und den Mischtopf auftragen, um ein trockenes und feuchtes Milieu für die Oxidation zu schaffen. 2. Wenn die Maschine nicht in Gebrauch ist, können Sie sie mit einer Verpackungstüte abdecken und an einem trockenen Ort aufbewahren. 3. Überprüfen Sie regelmäßig, ob alle Teile des Geräts in einwandfreiem Zustand sind.

LAGERUNG

Vor der Einlagerung gründlich reinigen (siehe Kapitel „REINIGUNG“)

Bewahren Sie das Gerät stets sicher auf:
- sauber
- trocken
- Schutz vor Staub
- Schutz vor Wasser, Feuchtigkeit, Frost und Sonnenlicht
- Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren

Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
Stellen Sie keine anderen Gegenstände auf das Gerät.

FEHLERBEHEBUNG

PHÄNOMENE	URSACHEN	LÖSUNGEN
Die Maschine hört während des Gebrauchs plötzlich auf zu funktionieren.	Möglicherweise läuft die Maschine zu lange oder die Umgebungstemperatur ist zu hoch, was zu einer zu hohen Motortemperatur führt; die Maschine startet dann das Überhitzungsschutzprogramm und schaltet sich automatisch ab.	Gang auf „0“ zurücksetzen, Netzstecker ziehen, warten, bis das Gerät wieder Raumtemperatur erreicht hat, kann neu gestartet werden (dauert in der Regel 15-30 Minuten, die Abkühlzeit variiert je nach Raumtemperatur).
Durch Drehen des Schaltknaufs springt die Maschine nicht an.	Prüfen Sie, ob der Stecker festen Kontakt zur Steckdose hat.	Vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker in die Steckdose eingesteckt ist.
	Prüfen Sie, ob der Strom ausgefallen ist.	Bitte warten Sie, bis die Stromversorgung hergestellt ist, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
	Prüfen Sie, ob die Feder des Höhenverstellknopfes wieder in ihre Ausgangsposition zurückspringt.	Stellen Sie sicher, dass der Kopf fest sitzt.
Übermäßige Geräuschentwicklung während des Betriebs der Maschine	1. Die Maschine läuft im hohen Gang lauter als im niedrigen Gang. 2. Die Menge des gerührten Essens ist zu groß, was zu einer Überlastung der Maschine führt. 3. Die Spannung ist instabil. 4. Die Arbeitszeit ist zu lang.	1. Wählen Sie das passende Rührgerät gemäß den Empfehlungen in der Bedienungsanleitung. 2. Weniger rühren. 3. Bei instabiler Spannung warten Sie bitte, bis sich die Spannung stabilisiert hat, bevor Sie das Gerät verwenden. 4. Wenn die Arbeitszeit zu lang ist, unterbrechen Sie das Gerät und lassen Sie es eine Weile abkühlen, bevor Sie es wieder verwenden.

Die Maschinengeschwindigkeit sinkt oder die Geschwindigkeit ist instabil	1. Ob die Raumtemperatur niedrig ist und dadurch das Schmiermittel in der Maschine aushärtet. 2. Die verrührten Zutaten sind zu hart und zu zahlreich, was zu einer Überlastung der Maschine führt. 3. Ob die Spannung plötzlich abfällt.	1. Nehmen Sie die Rührschüssel heraus und lassen Sie die Maschine 5 Minuten im Leerlauf laufen, um das Schmiermittel in der Maschine zu verflüssigen und die Drehzahlstabilität wiederherzustellen. 2. Reduzieren Sie das Mischvolumen und lassen Sie die Maschine entsprechend der normalen Auslastung arbeiten. 3. Wenn die Spannung stabil ist, können Sie die Maschine wieder verwenden.
Die Maschine schwankt und vibriert beim Betrieb	1. Prüfen Sie, ob das Fußpolster an der Basis abgenommen ist. 2. Ob die Maschine zur Benutzung auf einer glatten und ebenen Arbeitsfläche aufgestellt wird.	1. Prüfen Sie, ob das Fußpolster an der Basis abgenommen ist. 2. Zur Verwendung auf eine glatte und ebene Arbeitsfläche stellen.
Der Kopf des Rührgefäßes springt nach dem Aufsetzen der Spritzschutzabdeckung und der Rührschüssel nicht in seine Ausgangsposition zurück.	Prüfen Sie, ob der Spritzschutzdeckel angebracht ist und die Rührschüssel zusammengebaut ist.	Den Spritzschutzdeckel drehen und an seinem Platz montieren, anschließend den Mischtopf an seinem Platz montieren.
Nach Gebrauch wurde eine dunkle Verfärbung des Teigs festgestellt.	Schwarzes Pulver rieselt am Knetkopf auf den Teig.	Bitte prüfen Sie vor Gebrauch, ob der Mischkopf und der Haken trocken sind und ob sich kein Wasser oder Staub auf der Oberfläche befindet.

TECHNISCHE DATEN

LEISTUNG	2000W
STROMSPANNUNG	220-240V~
FREQUENZ	50/60 Hz
SCHÜSSEL	7 l mit Deckel und Griff, Edelstahl
NEIGBARER KOPF	Ja
6 GESCHWINDIGKEITEN + PULSE-MODUS	Ja
BEINHALTET	Knethaken, Schneebesen, Rührbesen Eiertrenner

GARANTIE

Der Verkäufer haftet für mangelhafte Ware für einen Zeitraum von 2 Jahren ab Lieferdatum.

Alle Bilder und Zeichnungen dienen nur als Referenz.

Entsorgung von Elektrogeräten

Das Symbol des durchgestrichenen Abfallbehälters auf den Produkten weist darauf hin, dass gebrauchte Elektro- und Elektronikgeräte (im Folgenden auch „Altgeräte" oder „Elektroschrott") nicht über den Hausmüll entsorgt werden dürfen. Wenn Sie Elektroschrott in den Container werfen, gefährden Sie die Umwelt. Altgeräte können Stoffe enthalten (z.B. Blei, Cadmium, Chrom, Brom, Quecksilber, Freon), die für die Gesundheit und das Leben von Menschen und für die Umwelt gefährlich sind. Durch die Sortierung und Abgabe von Altgeräten zur Aufbereitung, Verwertung, zum Recycling und zur Entsorgung schützen Sie die Umwelt vor Verschmutzung und Kontamination, tragen zur Verringerung des Verbrauchs natürlicher Ressourcen bei und senken die Produktionskosten für neue Geräte.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Malis B. Machoński Sp. K. erklärt, dass das in diesem Handbuch beschriebene Maltec Gerät alle Anforderungen der:

(EMC) Directive 2014/30/EU
(LVD) Directive 2014/35/EU
(RoHS) 2011/65/EU + (EU) 2015/863
(LFGB) Regulation (EC) No 1935/2004
(ERP) EU 2023/826 + 2009/125/EC
(REACH) (EC) No 1907/2006

Erfüllt die folgenden Normen:

EN IEC 55014-1:2021
EN IEC 61000-3-2:2019+A1:2021+A2:2024
EN 61000-3-3:2013+A1:2019+A2:2021
EN IEC 55014-2:2021

EN 62233: 2008
EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A2:2019 + A14:2019 + A15:2021+A16:2023/Part 1
EN 60335-2-14:2006 + A1:2008 + A11:2012 + A12:2016/Part 2-14
IEC 60335-2-14
IEC 60335-2-15

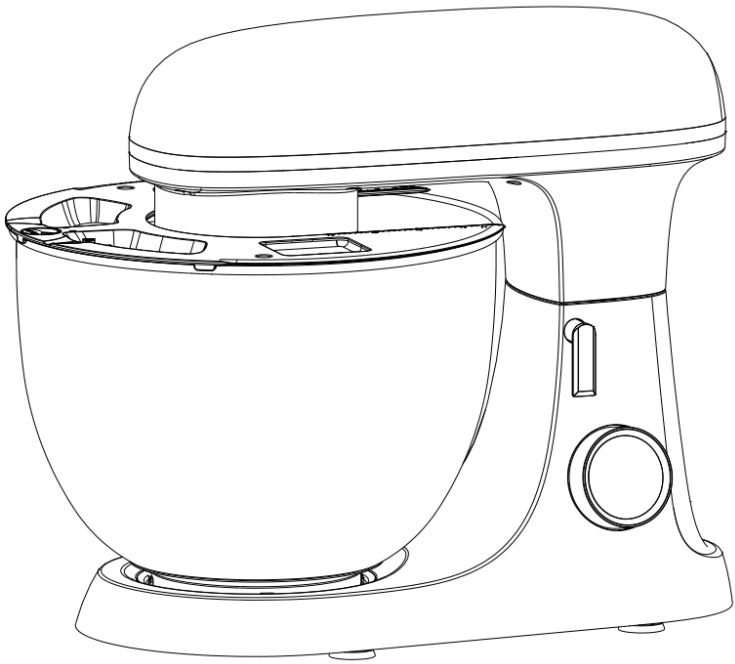
IEC 62321-3-1:2013
IEC 62321-4:2017
IEC 62321-5:2013
IEC 62321-7-2:2017
IEC 62321-7-1:2015
IEC 62321-6:2015
IEC 62321-8:2017

EN 50564:2011

Hersteller:
Malis B. Machoński Sp. K.
Zbożowa 2E, Wysogotowo
62-081, Przeźmierowo, Polska
www.malis.pl

Bartosz Machoński

maltec

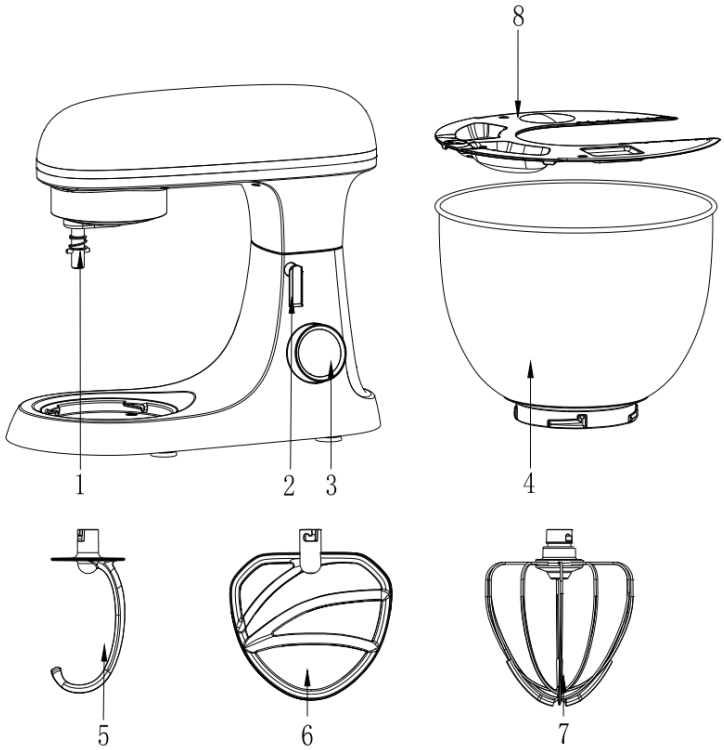


INSTRUCTION MANUAL EN

STAND MIXER
MALTECCHEF4000W-BL

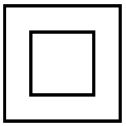
Before using this device, please read this user manual! Follow all safety instructions to avoid damage caused by improper use! Keep this user manual for future reference.

PARTS OF THE PRODUCT



1. Tip holder
2. Rise button
3. Speed button
4. Bowl
5. Dough hook
6. Beater
7. Whisk
8. Bowl cover

SYMBOLS



Protection class II – double insulation.

SAFETY INSTRUCTIONS

• The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilies, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
• Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
• If the supply cord is damaged – do not use device, cord must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
• Incorrect handling may result in damage to the device or serious bodily injury.
• In case of misuse or improper handling, manufacturer is not responsible for any damage that may occur.
• Before connecting the plug to the power socket
• Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
• Before connecting the product to the power supply, check whether the voltage marked on the product is consistent with the local power supply voltage.
• Do not touch the appliance or the plug with wet hands.
• This appliance is designed for home use only. It is not suitable for commercial use. Do not use it outdoors (unless designed for outdoor use). Keep it away from heat sources, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid), and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance becomes damp or wet, unplug it immediately.
• When cleaning or storing the appliance, switch it off and always unplug it from the socket (unplug the plug, not the cable).
• Do not operate the machine without supervision. If you should leave the workplace, always switch the machine off or unplug it.
• Regularly check the appliance and the cable for damage. Do not use the appliance if it is damaged. Do not attempt to repair the appliance yourself. Always contact an authorized technician. To avoid potential danger, always have a faulty cable replaced only by the manufacturer, our customer service, or a qualified person, using a cable of the same type.
• Use only original spare parts.
• Check the appliance and the cable for damage on a regular basis. Do not use the appliance if it is damaged.Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician.If the supply cord is damaged,it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

• To ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.
• This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
• Always disconnect the appliance from the power supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
• Only operate this machine under supervision.
• Place the appliance on a smooth, flat, and stable work surface.
• Do not use the appliance with wet hands. If the appliance becomes damp or wet, unplug it immediately.
• Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
• Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.Do not use appliance for other than intended purpose.
• CAUTION: In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
• CAUTION: Ensure that the mixer is switched off before removing it from the stand and before lifting the head.
• Do not interfere with any safety switches.
• Do not insert anything into the rotating hooks while the machine is working.
• Keep your hands away from rotating parts.
• Do not insert the mains plug of the machine into the power socket without having installed all the necessary accessories.

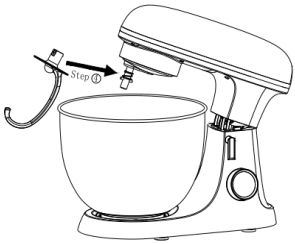
USING YOUR APPLIANCE

1. Before use, wash the accessories by clean water, rinse and dry. (see chapter "CLEANING")
2. Place the machine on a flat, clean and dry table, press the machine head with your hand, and then rotate (or press down) the head-up button (2) Step1 head will automatically lift up. (FG1&2).
3. Weigh out the ingredients and water to be processed into the mixing bowl, and then assemble the mixing bowl (4) on the machine Step2, turn clockwise until the buckle is turned into lock Step3. (FG2) Do not exceed the maximum total weight of the dough
4. Install the required accessories (5), (6), (7) (only one of the three can be used at a time) on the head stirring output shaft (1) Step4, align the slot will push the accessories until the apex Step5, (FG3&4)
5. Put the pot cover into the stirring end of the machine Step6 according to FG5.

6. Press the head of the machine, the machine will automatically lock the head button (2) step 7, which is in the horizontal position; (FG6)
7. Then plug in the plug and turn on the power switch.
8. Control speed knob (3) to the required speed - start mixing;
9. After the dough meets the requirements, turn the speed knob (3) back to gear 0 to finish.
10. Press the head of the machine with your hand, turn (or press down) the head-up knob (2), lift the upper body, turn the mixing bowl counterclockwise, remove the mixing bowl, and remove the dough.
11. Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.

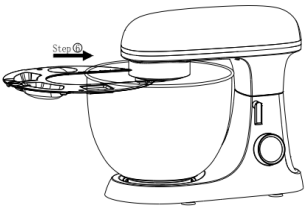
FG1

FG2



FG3

FG4

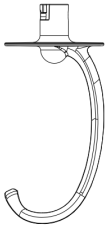
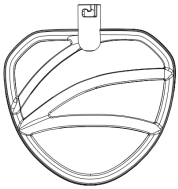
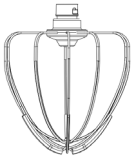


FG5

FG6

SUGGESTION

Adjusting the Levels and Using the Hook for not more than 1.5kg of Mixture

ACCES-SORIES	PICTURE	SPEED	TIME (MIN)	MAXIMUM	OPERATION METHOD
Dough hook		1-4	3-5	1000g flour +538g water	1 speed run for 30s, the 2 speed run for 30s, and then the 3 speed run for 2 min to 4 min to form a cluster.
Beater		2-6	3-10	660g flour +840g water	2 speed run for20s, the 4 speed run for more than 2min40s
Whisk		5-6	3-10	3 egg whites (min)	Open 5 or 6 speed to run 3min above.

MAINTENANCE AND CLEANING

IMPORTANT: Before any maintenance or cleaning - always disconnect it from the power source and wait until stop completely.
Allow the parts to dry thoroughly before reassembling the device.

Body Cleaning	1. Do not immerse the machine in the water. Do not use water to shower directly on top of the machine to prevent the host body from entering the water to avoid short circuits, electric shock, leakage, rust, and other failures. 2. Do not use a dripping wet towel to wipe the machine 3. Do not use detergent/vinegar/salt and other corrosive, strongly acidic, strong alkaline cleaning products to clean the machine body, otherwise accessible to damage the machine's surface. 4. Do not use sharp and rough tools such as wire balls to brush the accessories. Otherwise, it is easy to damage the surface of the accessories.

Accessory Cleaning	1. Do not put the cast aluminum parts into the dishwasher or wash them with corrosive, strongly acidic, or alkaline cleaning products. Please do not put them into the dishwasher for cleaning. (Except for stainless steel) 2. Do not soak for a long time in detergent, saltwater, vinegar, and other corrosive liquids; use in time to clean accessories. 3. After cleaning, dry the accessories, mainly to keep the internal parts dry in time.
Special Cleaning	1. The rotating tip holder will produce a bit of black trace due to high speed and friction when the machine is working. After each use, please clean it promptly and keep the part dry. 2. Pay attention to the sharp blade and related sharp edge parts or accessories.
Preservation and maintenance	1. You can use olive oil to apply on the blade's surface, knife plate, and mixing pot to ensure the dry and wet environment to oxidize it. 2. When not in use, you can cover the machine with a packaging bag and place it in a dry environment. 3. Check from time to time whether all parts of the device are in good condition

STORAGE

Before storage clean it thoroughly (see chapter "CLEANING")

Always store the device:
- clean
- dry
- protected against dust
- protected against water, moisture, frost and sunlight
- out of the reach of children

Disconnect the plug from the outlet socket.
Do not place other objects on top of the appliance.

TROUBLESHOOTING

PHENOMENONS	CAUSES	SOLUTIONS
The machine suddenly stops working during use.	It may be that the machine runs too long, or the ambient temperature is too high, resulting in the machine's motor temperature being too high; the machine starts the overheating protection program, automatic shutdown.	Gear reset to „0", unplug the power, wait for the machine to return to room temperature can be restarted (generally need 15-30 minutes, the room temperature varies cooling time).

Turning the gear knob machine does not run	Check if the plug is in good contact with the socket.	Verify that the power plug is plugged into the outlet.
	Check if the power is out.	Wait for power before operating.
	Check if the rise button spring back in place.	Make sure the headstock is stuck in place.
Excessive noise when the machine is running	1. The machine will work louder in high gear than in low gear. 2. The amount of food stirred is too large, resulting in overloading the machine. 3. Voltage is unstable. 4. Working time is too long.	1. Choose the right gear to stir food according to the recommendations in the manual 2. Reduce the amount of stirring. 3. If the voltage is unstable, wait for the voltage to stabilize before using. 4. If the working time is too long, stop and cool down for a while before using.
The machine speed drops, or the speed is unstable	1. Whether the room temperature is low, causing the lubricant in the machine to harden. 2. The ingredients stirred are too hard and too much, resulting in too much load on the machine. 3. Whether the voltage suddenly becomes low.	1. Remove the mixing bowl and let the machine idle for 5 minutes to soften the lubricant in the machine and restore the speed stability. 2. Reduce the mixing volume and let the machine work according to the normal workload. 3. When the voltage is stable, use the machine again.
Machine swaying and shaking when working	1. Check if the foot pad on the base is off. 2. Whether the machine is placed on a smooth and flat countertop for use.	1. Check if the foot pad on the base is off. 2. Place on a smooth and flat countertop for use.
The headstock can't spring back to reset after putting on the anti-splash cover and mixing bowl	Check that the anti-splash cover is in place and the mixing bowl is assembled.	Rotate the anti-splash cover and assemble it in place, and assemble the mixing pot in place.
Dough darkening found after use	Black powder falls onto the dough at the mixing head.	Please check that the mixing head and hook are dry and that no water or dust is present on the surface before use.

TECHNICAL DATA

POWER	2000W
VOLTAGE	220-240V~
FREQUENCY	50/60Hz
BOWL	7L with cover and handle, stainless steel
TILTING HEAD	yes
6 SPEEDS + PULSE MODE	yes
INCLUDES	kneading hook, whisk, beater, egg separator

WARRANTY

The seller is liable for defective goods for 2 years from the date of delivery.

All pictures and drawings are for reference only.

Disposal of electrical equipment

The symbol of the crossed-out wheeled waste container placed on the products informs that used electrical and electronic equipment (hereinafter also "waste equipment" or "electro-waste") may not be disposed of with municipal waste. By throwing e-waste into the container, you pose a threat to the environment. Used equipment may contain substances (e.g. lead, cadmium, chromium, bromine, mercury, freon) that are dangerous to human health and life and to the environment. By sorting and handing over used equipment for processing, recovery, recycling and disposal, you protect the environment against pollution and contamination, you contribute to reducing the use of natural resources and lowering the production costs of new equipment.

CE

DECLARATION OF CONFORMITY

Malis B. Machoński Sp. K. declares that described in this manual Maltec meets all the requirements of the:

(EMC) Directive 2014/30/EU
(LVD) Directive 2014/35/EU
(RoHS) 2011/65/EU + (EU) 2015/863
(LFGB) Regulation (EC) No 1935/2004
(ERP) EU 2023/826 + 2009/125/EC
(REACH) (EC) No 1907/2006

Meets the following standards:

EN IEC 55014-1:2021
EN IEC 61000-3-2:2019+A1:2021+A2:2024
EN 61000-3-3:2013+A1:2019+A2:2021
EN IEC 55014-2:2021

EN 62233: 2008
EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A2:2019 + A14:2019 + A15:2021+A16:2023/Part 1
EN 60335-2-14:2006 + A1:2008 + A11:2012 + A12:2016/Part 2-14
IEC 60335-2-14
IEC 60335-2-15

IEC 62321-3-1:2013
IEC 62321-4:2017
IEC 62321-5:2013
IEC 62321-7-2:2017
IEC 62321-7-1:2015
IEC 62321-6:2015
IEC 62321-8:2017

EN 50564:2011

Producent:
Malis B. Machoński Sp. K.
Zbożowa 2E, Wysogotowo
62-081, Przeźmierowo, Polska
www.malis.pl

Bartosz Machoński