estia
HOME ART



ΚΟΥΖΙΝΟΜΗΧΑΝΗ DOUGH & WHIP | STAND MIXER DOUGH & WHIP | 06-11840

Οδηγίες Χρήσης & Όροι Εγγύησης | Instructions Manual & Warranty Terms

Ελληνικά (GR) | English (EN)

Αγαπητέ Καταναλωτή,

Σας ευχαριστούμε για την αγορά της συσκευής Estia.
Στο παρόν εγχειρίδιο θα βρείτε αναλυτικές οδηγίες χρήσης και όρους εγγύησης του προϊόντος.
Για περισσότερες πληροφορίες μπορείτε να επισκεφτείτε την ηλεκτρονική διεύθυνση www.estiahomeart.gr.
Ευχόμαστε να απολαύσετε τη νέα σας συσκευή!

Dear Customer,

Thank you for purchasing an Estia appliance.
In the manual you will find product instructions and warranty terms.
For further information you please visit www.estiahomeart.gr
We hope you will enjoy your new appliance!

ΕΛΛΗΝΙΚΑ (GR)

ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε το εγχειρίδιο χρήσεως προσεκτικά και κρατήστε το για μελλοντική χρήση.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

1. Διαβάστε όλες τις οδηγίες.
2. Απαγορεύεται η χρήση της συσκευής σε εξωτερικό χώρο, ειδικά όταν μπορεί να εκτεθεί σε βροχή. Μπορεί να προκληθεί ηλεκτροπληξία ή κάποιο άλλο ατύχημα.
3. Απαγορεύεται η χρήση της κοντά σε νερό ή άλλο υγρό περιβάλλον. Μπορεί να προκληθεί ηλεκτροπληξία.
4. Απαγορεύεται η χρήση της συσκευής όταν το καλώδιο είναι κατεστραμμένο καθώς και όταν η συσκευή πέσει στο έδαφος, ή παρατηρήσετε ότι δε λειτουργεί φυσιολογικά. Μπορεί να προκληθεί κάποιο ατύχημα, όπως ηλεκτροπληξία, πυρκαγιά κλπ.
5. Εάν δεν είστε επαγγελματίας τεχνικός, μη λύσετε τη συσκευή ή μην προσπαθήσετε να την επισκευάσετε. Μπορεί να προκληθεί κάποιο ατύχημα.
6. Παρακαλείτε να τοποθετήσετε τη συσκευή σε μια οριζόντια και σταθερή επιφάνεια.
7. Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά σε κάποια πηγή θερμότητας.
8. Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται στην άκρη του τραπεζιού ή ενός πάγκου.

ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

Το προϊόν είναι υψηλής ποιότητας. Διαθέτει κινητήρα υψηλής ισχύος 800 Watt και ο κινητήρας έχει σχεδιασμό χαμηλού θορύβου. Ο διακόπτης ταχυτήτων της συσκευής έχει σχεδιαστεί για να διευκολύνει τον χρήστη. Αυτό το προϊόν διαθέτει τρία επαγγελματικά εξαρτήματα και επτά λειτουργίες ανάμιξης. Οι εξαιρετικές λειτουργίες της συσκευής δε θα σας απογοητεύσουν και όλες οι μαγειρικές σας ανάγκες θα καλυφθούν.

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ

1. Η συσκευή διαθέτει κινητήρα υψηλής ισχύος 800 Watt, με χαμηλές εκπομπές θορύβου και εξαιρετική απόδοση.
2. Διαθέτει επτά λειτουργίες ανάμιξης.
3. Διαθέτει τρία επαγγελματικά εξαρτήματα.
4. Η συσκευή διαθέτει υποδοχή για εξαρτήματα.
5. Διαθέτει κουμπί αποσυναρμολόγησης του μπολ ανάμιξης.
6. Η τροχιά ανάμιξης της συσκευής δεν αφήνει κανένα σημείο του μπολ χωρίς ανάμιξη.
7. Διαθέτει μεγάλο μπολ χωρητικότητας 5 Λίτρων.

ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΧΡΗΣΗ

1. Η τάση του εξοπλισμού είναι στα 220-240V, 50-60Hz. Ελέγξτε αν η ισχύς σας είναι συμβατή.
2. Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά, πλύνετε όλα τα μέρη της.
3. Μην αγγίζετε το καλώδιο, την πρίζα και άλλα ηλεκτρικά μέρη γιατί μπορεί να προκληθεί ηλεκτροπληξία.

4. Εάν παρατηρήσετε κάτι ασυνήθιστο κατά τη χρήση της, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε το καλώδιο από την πρίζα. Έπειτα, επικοινωνήστε με την εξυπηρέτηση πελατών ή με το μαγαζί από το οποίο προμηθευτήκατε τη συσκευή.
5. Μη χρησιμοποιείται τη συσκευή για άλλο σκοπό πέρα από αυτόν για τον οποίο προορίζεται.
6. Μη χρησιμοποιείτε εξαρτήματα που δεν είναι εγκεκριμένα από τον κατασκευαστή.
7. Κατά τη λειτουργία της, μη χρησιμοποιείτε εργαλεία σιλικόνης ή άλλου υλικού για να ανακατέψετε, γιατί μπορεί να παγιδευτούν στα εξαρτήματα ανάμιξης και να προκληθεί βλάβη στη συσκευή ή κάποιο ατύχημα σε εσάς.
8. Όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία, κρατήστε τα χέρια, τα μαλλιά και τα ρούχα σας μακριά από τη συσκευή γιατί μπορεί να πιαστούν στη συσκευή και να προκληθεί βλάβη στη συσκευή ή κάποιο ατύχημα σε εσάς.
9. Η συσκευή δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με σωματική ή διανοητική ανικανότητα, ή από άτομα χωρίς καμία εμπειρία και γνώση σχετικά με τη λειτουργία (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών).
10. Γυρίστε το κουμπί στη θέση "OFF" και αφαιρέστε το καλώδιο από την πρίζα πριν τη συναρμολόγηση, αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό της.
11. Κατά τη λειτουργία της, αποφύγετε να αγγίζετε τη συσκευή γιατί ο κινητήρας της μπορεί να είναι καυτός.
12. Η διάρκεια της λειτουργίας της θα πρέπει να είναι μικρότερη από 24 λεπτά. Αφήνετε τη συσκευή χωρίς λειτουργία για 15 λεπτά πριν την επόμενη χρήση.
13. Ο κινητήρας έχει προστασία από την υπερθέρμανση. Όταν η συσκευή υπερθερμαίνεται, θα σταματήσει να λειτουργεί αυτόματα. Δεν θα ξεκινήσει να λειτουργεί εάν πρώτα δεν κρυώσει τελείως.
14. Τοποθετείτε το καπάκι ασφαλείας για να αποφύγετε πιθανό βραχυκύκλωμα.
15. Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν έχετε να κάνετε με ζεστό φαγητό, από φόβο μήπως καείτε.

ΕΙΔΙΚΗ ΥΠΕΝΘΥΜΙΣΗ

01. Η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για εμπορική χρήση.
02. Μην αποθηκεύετε τη συσκευή ανάποδα.
03. Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επίβλεψη. Εάν χρειαστεί να απομακρυνθείτε, απενεργοποιήστε τη συσκευή ή αφαιρέστε το καλώδιο από την πρίζα.
04. Ελέγξτε τη συσκευή για τυχόν φθορές τακτικά. Εάν παρατηρήσετε οτιδήποτε, σταματήστε να τη χρησιμοποιείτε.
05. Μην προσπαθήσετε να επισκευάσετε τη συσκευή μόνοι σας. Επικοινωνήστε με την εξυπηρέτηση πελάτων αμέσως ή με κάποιον εξειδικευμένο τεχνικό.
06. Αποθηκεύστε τη συσκευή καθώς και όλα τα μέρη της και τη συσκευασία της, μακριά από παιδιά.
07. Όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία, μην βάζετε υλικά μέσα στο μπολ ανάμιξης.
08. Βεβαιωθείτε ότι έχει συναρμολογηθεί σωστά πριν συνδέσετε το καλώδιο στην πρίζα.
09. Τοποθετήστε τη συσκευή πάνω σε μια λεία σταθερή επιφάνεια.
10. Μην λειτουργείτε τη συσκευή με άδειο μπολ.

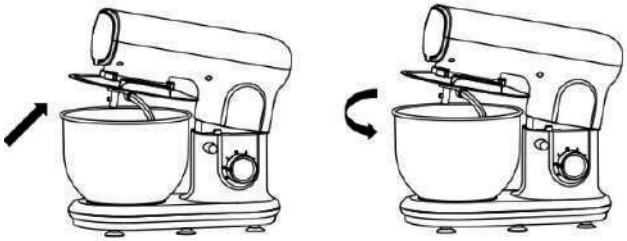
ΟΔΗΓΙΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Στα μέρη της συσκευής περιλαμβάνονται ο γάντζος ζύμης, ο αναδευτήρας, ο αυγοδάρτης και το ανοξείδωτο μπολ ανάμειξης.

Συναρμολόγηση:

01. Συνδέστε το προστατευτικό κάλυμμά του μπολ, πριν εισάγετε το άκρο του γάντζου ζύμης στην υποδοχή.

02. Πιέστε το γάντζο ζύμης προς τα πάνω και στρίψτε αριστερόστροστροφα μέχρι να μη μπορεί να κινηθεί.



Αποσυναρμολόγηση:

01. Πιέστε το γάντζο ζύμης προς τα πάνω και στη συνέχεια στρίψτε δεξιόστροφα μέχρι να μη μπορεί να κουνηθεί.

02. Αφαιρέστε το γάντζο και το προστατευτικό καπάκι.



ΜΠΟΛ ΑΝΑΜΙΞΗΣ

01. Βάλτε το μπολ ανάμιξης σε ασφαλές, σταθερό, καθαρό και στεγνό μέρος.

02. Κρατήστε την κεφαλή της συσκευής με το ένα χέρι και πατήστε το κουμπί ανύψωσης με το άλλο χέρι για να τη σηκώσετε.

03. Εισάγετε το εξάρτημα που θέλετε σύμφωνα με τις παραπάνω οδηγίες.

04. Τοποθετήστε το ανοξείδωτο μπολ στην απαιτούμενη θέση, και κλειδώστε το δεξιόστροφα.

05. Τοποθετήστε στο μπολ τα υλικά που πρόκειται να αναμείξετε, χωρίς να υπερφορτώσετε το μπολ. Η μέγιστη χωρητικότητα αναγράφεται στις οδηγίες.

06. Αφού βεβαιωθείτε ότι τα προηγούμενα βήματα έχουν γίνει σωστά, κατεβάστε την κεφαλή της συσκευής μέχρι να κλειδώσει.

07. Τοποθετήστε το καλώδιο σε πρίζα ισχύος 220-240V. 50-60Hz.

08. Γυρίστε το κουμπί ταχυτήτων στη θέση 1 για να θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή, ύστερα από 30 δευτερόλεπτα γυρίστε το διακόπτη στη θέση 2 για να ξεκινήσει η διαδικασία της ανάδευσης.

09. Εάν το μίγμα σας έχει φτάσει στο επιθυμητό για εσάς αποτέλεσμα, γυρίστε το διακόπτη στο “OFF”. Έπειτα, αφαιρέστε το καλώδιο της συσκευής από την πρίζα.

10. Αφαιρέστε το μπολ ανάμιξης από τη βάση στρέφοντας το αριστερόστροφα.

11. Αφαιρέστε το μίγμα από το μπολ.

12. Απευθυνθείτε στην ενότητα «Καθαριότητα και Συντήρηση» για οδηγίες καθαρισμού της συσκευής.

Προσοχή: Πριν την πρώτη χρήση, καθαρίστε τα κύρια μέρη της συσκευής με απορρυπαντικό, και χρησιμοποιήστε τρεχούμενο νερό για να το αφαιρέσετε. Έπειτα στεγνώστε τα.

ΓΑΝΤΖΟΣ ΖΥΜΗΣ

Το εξάρτημα αυτό χρησιμοποιείται για την ανάμιξη και παρασκευή ζύμης και άλλων μιγμάτων υψηλής πυκνότητας.

- Εισάγετε το γάντζο ζύμης και το μπολ ανάμιξης στη συσκευή σύμφωνα με τις προαναφερθείσες οδηγίες. Προσθέστε αλεύρι και ξηρή μαγιά και άλλα υγρά υλικά στο μπολ, και έπειτα ενεργοποιήστε τη συσκευή. Αφού έχει ομογενοποιηθεί το μίγμα σας, απενεργοποιήστε τη συσκευή.

ΑΝΑΔΕΥΤΗΡΑΣ

Το εξάρτημα αυτό χρησιμοποιείται για την ανάμιξη μεσαίας πυκνότητας μιγμάτων όπως ζύμη για κέικ, ζύμη για μπισκότα, ζύμη για πίτα, κρέμες κ.α. ή όταν θέλετε να χρησιμοποιήσετε αλεύρι για κέικ.

- Εισάγετε τον αναδευτήρα ακολουθώντας τις προαναφερθείσες οδηγίες. Έπειτα εισάγετε τα υλικά που θέλετε να αναμείξετε στο μπολ. Στη συνέχεια σταματήστε τη συσκευή αφού διαπιστώσετε ότι το μίγμα σας είναι όπως χρειάζεται.

ΑΥΓΟΔΑΡΤΗΣ

Το εξάρτημα αυτό χρησιμοποιείται για να προσθέτετε «αέρα» στα υλικά. Για παράδειγμα, για να φτιάξετε μαρέγκα, σως για σαλάτες, σαντιγί, σφολιάτα κ.α.

- Καθαρίστε το μπολ ανάμιξης και τον αυγοδάρτη για να βεβαιωθείτε ότι δεν έχει μείνει νερό ή λάδια.
- Πριν θέσετε σε λειτουργία τον αυγοδάρτη, τοποθετήστε τον μαζί με το μπολ σύμφωνα με τις προαναφερθείσες οδηγίες. Έπειτα, τοποθετήστε τα ασπράδια μέσα στο μπολ ανάμιξης (βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχει κρόκος στα ασπράδια).
- Αφού συναρμολογήσετε τη συσκευή, επιλέξτε την κατάλληλη λειτουργία για να πετύχετε το βέλτιστο αποτέλεσμα.

Διαφορετικά στάδια σχηματισμού μίγματος	
Πρωταρχικό στάδιο	**Μεγάλες και άνισες φυσαλίδες.**
Στην αρχή	**Μικρές φυσαλίδες και το μίγμα γίνεται λευκό.**
Μαλακή άκρη	**Το μίγμα θα μπορούσε να κολλήσει στον αυγοδάρτη αν τον σηκώσετε. Το μίγμα στάζει ελαφρώς.**
Ελαφρώς πιο σκληρή άκρη	**Το μίγμα στην άκρη του αυγοδάρτη, έχει μια λεία και μυτερή μαλακή όψη.**
Σκληρή άκρη	**Το μίγμα στον αυγοδάρτη έχει σχηματίσει μια ελαφρώς πιο σκληρή όψη και πιο γυαλιστερό χρώμα.**
Τελευταίο στάδιο	**Το μίγμα στον αυγοδάρτη έχει σχηματίσει μια σκληρή άκρη, το χρώμα είναι ομοιόμορφο και όχι γυαλιστερό.**

ΜΠΟΛ ΑΝΑΜΙΞΗΣ

01. Τοποθετήστε το μπολ στην κατάψυξη για 20 λεπτά.

02. Τοποθετήστε τον αυγοδάρτη και το κατεψυγμένο μπολ στη συσκευή. Στη συνέχεια προσθέστε τα υλικά μέσα στο μπολ.

03. Έπειτα, τοποθετήστε το καλώδιο στην πρίζα, γυρίστε τον διακόπτη στη θέση 4.

Διαφορετικά στάδια σχηματισμού μίγματος	
Πρωταρχικό στάδιο	**Ξεκινήστε το ανακάτεμα, το μίγμα γίνεται πιο πυκνό.**
Ενδιάμεσο στάδιο	**Το μίγμα στην άκρη του αυγοδάρτη, αν τον σηκώσετε, είναι πιο λείο και μυτερό στην άκρη.**
Τελευταίο στάδιο	**Το μίγμα στην άκρη του αυγοδάρτη έχει σχηματίσει μυτερή όψη και βρίσκεται στην κατάλληλη μορφή ώστε να χρησιμοποιηθεί για το γαρνίρισμα τούρτας, παγωτού, κ.α.**

ΠΡΟΣΟΧΗ

01. Η ομογενοποίηση της σαντιγί συμβαίνει μεταξύ λίγων δευτερολέπτων.

02. Για να βεβαιωθείτε ότι δεν έχετε χτυπήσει τη σαντιγί υπερβολικά, επιβλέψτε την όταν παρατηρήσετε ότι έχει αρχίσει να σχηματίζει κυματισμό.

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΨΩΜΙΟΥ ΚΑΙ ΑΛΛΩΝ ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ

01. 500g αλεύρι, 100g ζάχαρη, 2 αυγά, 5g μαγιά, 75g βούτυρο, 5g αλάτι και 200g νερό.

02. Τοποθετήστε το γάντζο ζύμης στη συσκευή. Προσθέστε το αλεύρι πρώτα, έπειτα το νερό και όλα τα υπόλοιπα υλικά εκτός από το βούτυρο. Ενεργοποιήστε τη συσκευή στη θέση 1 για 1 λεπτό. Μέχρι η ζύμη να σχηματιστεί πλήρως, γυρίστε το διακόπτη στη θέση 2 για 5 λεπτά. Μετά στη θέση 3-4 για 10 λεπτά ώστε να σχηματιστεί μια λεπτή ζύμη. Τέλος, προσθέστε το βούτυρο και συνεχίστε να λειτουργείτε τη συσκευή στη θέση 3 για 5 λεπτά.

Μέρη	Συνταγή		Χρόνος λειτουργίας	Θέση	Υπενθύμιση
Γάντζος Ζύμης	Αλεύρι υψηλό σε γλουτένη 1000g	Νέρο περισσότερο από 500ml	Μετά από ένα λεπτό στη θέση 1 και, στη συνέχεια στη θέση 2 για 7 λεπτά. Εάν μετά από 8 λεπτά δεν είναι στα βέλτιστα αποτελέσματα σας, τότε μπορείτε να τα αφήσετε το μίγμα περισσότερο χρόνο. (μην χρησιμοποιείτε υψηλότερη ταχύτητα σε αυτήν την περίπτωση.	1-2	Για μίγματα υψηλής πυκνότητας όπως η ζύμη, τα οκτώ λεπτά ήταν ο χρόνος για το σχηματισμό της ζύμης. Εάν θέλετε να φτιάξετε άλλα αρτοσκευάσματα, παρατείνετε το χρόνο λειτουργίας ανάλογα με τις προτιμήσεις σας. Εάν χρησιμοποιείτε το μηχάνημα στη μέγιστη χωρητικότητα του, αφήστε το να ξεκουραστεί για 15 λεπτά, για κάθε 16 λεπτά λειτουργίας. Κρατήστε την αναλογία αλεύρι-νερό σύμφωνα με τη σύσταση μας. Επιπλέον, κρατήστε την ποσότητα του αλευριού κάτω από 1000g.
	1000g απλό ή αλεύρι για κέικ	Νερό περισσότερο από 500ml			
	Η αναλογία μεταξύ αλευριού υψηλό σε γλουτένη προς νερό είναι 1:2, ενώ η αναλογία μεταξύ απλού ή αλεύρι για κέικ προς νερό είναι 1:1,2.				
Αναδευτήρι	αλεύρι	100g	3-5 λεπτά	1-5	Η συνταγή είναι για μίγματα μεσαίας πυκνότητας, όπως τηγανίτες.
	ζάχαρη	100g			
	βούτυρο	100g			
	αυγά	2 αυγά			
Αυγοδάρτης	Σαντιγί (με 38% λίπος)	800ml	2 λεπτά	2-5	Η συνταγή είναι για μίγματα ελαφριάς πυκνότητας όπως σαντιγί, ολόκληρο αυγό, ή απλά το ασπράδι. Αν θέλετε να χτυπήσετε το ασπράδι του αυγού, θυμηθείτε να το κρατήσετε μακριά από λάδι ή νερό. Μεγάλος χρόνος ανάμιξης θα μπορούσε να καταστρέψει, επομένως επιβλέπετε το μίγμα.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Προκειμένου να παρατείνετε τη διάρκεια ζωής του προϊόντος, τηρείτε τους ακόλουθους κανόνες κατά τον καθαρισμό.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΕΞΩΤΕΡΙΚΟΥ ΜΕΡΟΥΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

01. Βεβαιωθείτε ότι έχετε αφαιρέσει το καλώδιο της συσκευής από την πρίζα.
02. Μη χρησιμοποιείται νερό απευθείας στη συσκευή διότι μπορεί να προκληθεί βραχυκύκλωμα, ηλεκτροπληξία, δυσλειτουργίες και εσωτερική σκουριά.
03. Το εξωτερικό της συσκευής πρέπει να καθαρίζεται μόνο με ένα νωπό πανί.
04. Μη βυθίζεται τη συσκευή στο νερό.
05. Μη χρησιμοποιείτε αιχμηρά ή άλλα διαβρωτικά προϊόντα καθαρισμού στη συσκευή.

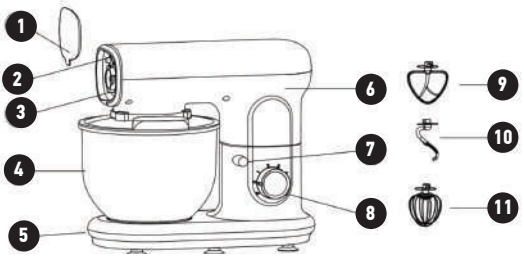
ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

01. Για τον καθαρισμό των εξαρτημάτων και του ανοξείδωτου μπολ ανάμιξης, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από την πρίζα. Διαφορετικά, υπάρχει πιθανός κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.
02. Μην τοποθετείτε τα εξαρτήματα και το μπολ ανάμιξης στο πλυντήριο πιάτων. Η θερμότητα ή τα διαβρωτικά προϊόντα καθαρισμού θα μπορούσαν να προκαλέσουν παραμόρφωση ή αποχρωματισμό των εξαρτημάτων.
03. Χρησιμοποιείστε απορρυπαντικό πιάτων και στη συνέχεια ξεπλύνετε τα με τρεχούμενο νερό. Έπειτα στεγνώστε τα.
04. Μερικά μέρη θα μπορούσαν να αποσυναρμολογηθούν πρώτα και να καθαριστούν στη συνέχεια. Βεβαιωθείτε ότι έχουν στεγνώσει πλήρως πριν τα συναρμολογήσετε ξανά.
05. Αφού στεγνώσουν πλήρως, εφαρμόστε μια λεπτή στρώση μαγειρικού ελαίου στην επιφάνεια τους για προστασία.

ΜΕΡΗ ΤΟΥ ΜΠΛΕΝΤΕΡ

ΚΟΥΖΙΝΟΜΗΧΑΝΗ DOUGH & WHIP 06-11840 (800W)

01. Μπροστινό κάλυμμα
02. Κουμπί ξεκλειδώματος
03. Οριζόντια θύρα εξόδου
04. Ανοξείδωτο μπολ ανάμιξης
05. Βάση
06. Σώμα
07. Κουμπί κλειδώματος
08. Διακόπτης ταχυτήτων
09. Αναδευτήρας
10. Γάντζος ζύμης
11. Αυγοδάρτης



ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Το προϊόν έχει περάσει σχετικές διεθνείς δοκιμές απαιτήσεων όπως EMC, LVD καθώς και άλλους τεχνικούς κανονισμούς που σχετίζονται με την ασφάλεια.

Προϊόν	Μοντέλο	Τάση	Ισχύς	Χωρητικότητα
Κουζινομηχανή Dough & Whip	06-11840	220V-240V, 50Hz-60Hz	800W	5L

ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Πρόβλημα	Πιθανές αιτίες	Λύσεις
Η συσκευή σταμάτησε ξαφνικά να λειτουργεί.	Ελέγξτε εάν η συσκευή είναι σε λειτουργία για πολύ μεγάλο διάστημα, ή αν βρίσκεται σε πολύ ζεστό περιβάλλον, διότι υπάρχει περίπτωση να έχει τεθεί σε λειτουργία η ασφάλεια υπερθέρμανσης της συσκευής.	Αφαιρέστε το καλώδιο από την πρίζα και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει πριν από την επόμενη χρήση.
Η συσκευή δεν λειτουργεί ενώ γυρνάω το διακόπτη ταχυτήτων.	Ελέγξτε εάν υπάρχει διακοπή ρεύματος.	Ελέγξτε εάν η συσκευή λειτουργεί όταν επανέλθει το ρεύμα.
	Ελέγξτε εάν η κεφαλή της συσκευής ήταν σε κατάσταση αυτόματου κλειδώματος.	Βεβαιωθείτε ότι η κεφαλή της συσκευής διατηρείται οριζόντια.
	Ελέγξτε εάν το καλώδιο είναι συνδεδεμένο στην πρίζα.	Συνδέστε το καλώδιο στην πρίζα.
Προκαλείτε έντονος θόρυβος μηχανής ή κινητήρα κατά τη λειτουργία.	Η συσκευασία μπορεί να λειτουργεί σε υψηλή ταχύτητα ή να είναι υπερφορτωμένη.	Η συσκευή μπορεί να είναι υπερφορτωμένη ή να δούλευε για μεγάλο χρονικό διάστημα. Προσαρμόστε τη χωρητικότητα ή την ταχύτητα, ή αφήστε το μηχάνημα να ξεκουραστεί για λίγο πριν από την επόμενη χρήση.
Η ταχύτητα περιστροφής επιβραδύνεται.	Ελέγξτε εάν η συσκευή λειτουργεί σε κρύο περιβάλλον, διότι η θερμοκρασία μπορεί να σκληρύνει το λιπαντικό λάδι μέσα στη συσκευή. Ελέγξτε εάν το μίγμα υπερφορτώνει τον κινητήρα.	Αφήστε τη συσκευή να λειτουργεί μα άδειο φορτίο για 5 λεπτά μέχρι να μαλακώσει το λάδι και να σταθεροποιηθεί η ταχύτητα περιστροφής. Μειώστε το φορτίο στο μηχάνημα και χαμηλώστε την ταχύτητα.

Σύμφωνα με την οδηγία για τα απόβλητα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (οδηγία της Ευρωπαϊκής κοινότητας 2012/19 / ΕΕ), τα απόβλητα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού θα πρέπει να συλλέγονται και να υφίστανται επεξεργασία ξεχωριστά. Εάν σε οποιαδήποτε χρονική στιγμή στο μέλλον χρειάζεται να ξεφορτωθείτε το προϊόν παρακαλείται να ΜΗΝ το πετάξετε μαζί με τα οικιακά απορρίμματα. Σύμφωνα με το ισχύον UNE EN – 60335, συνίσταται ότι εάν το εύκαμπτο σύρμα είναι κατεστραμμένο, μπορεί να αντικατασταθεί μόνο από εξειδικευμένο τεχνικό, διότι χρειάζεται ειδικά εργαλεία για την αντικατάστασή του.

ΟΡΟΙ ΕΓΓΥΗΣΗΣ

01. Η εγγύηση δεν παρέχει κανένα δικαίωμα χρηματικής αποζημίωσης ή οποιαδήποτε άλλη αποζημίωση πέρα από την αποκατάσταση της βλάβης της συσκευής.
02. Ο αγοραστής δεν θα χρεωθεί για ανταλλακτικά ή την αντικατάσταση των εξαρτημάτων που έχουν πάθει βλάβες, εφόσον η αντικατάσταση τους καλύπτεται από εγγύηση & για περίοδο ίση με τη διάρκεια της εγγύησης.
03. Για κάθε επισκευή που καλύπτεται από την εγγύηση, πρέπει η συσκευή να συνοδεύεται από το έντυπο της εγγύησης καθώς & τα ανάλογα παραστατικά αγοράς.
04. Η εγγύηση δεν καλύπτει τις βλάβες & ατέλειες που προέρχονται από:
    α) εσφαλμένη χρήση, φθορά, θραύση ή αμέλεια,
    β) εσφαλμένη εγκατάσταση, χρήση με ακατάλληλο τρόπο προς τις τεχνικές προδιαγραφές & τεχνικά δεδομένα, χρήση τάσης άλλη από αυτή που η συσκευή είναι σχεδιασμένη να λειτουργεί,
    γ) οποιαδήποτε επέμβαση από τεχνικούς που δεν είναι εξουσιοδοτημένοι από την εταιρεία μας &
    δ) ακατάλληλη μεταφορά της συσκευής ή χωρίς τα προστατευτικά μέτρα.
05. Η εγγύηση δεν ισχύει αν αφαιρεθεί ή γίνει αλλαγή στον αριθμό κατασκευής του εργοστασίου που υπάρχει στη συσκευή.
06. Όλα τα παρελκόμενα ή συνοδευτικά εξαρτήματα της συσκευής, όπως τηλεχειριστήρια, μπαταρίες, αποθηκευτικά μέσα, καλώδια κλπ., δεν περιλαμβάνονται στην εγγύηση της συσκευής.
07. Η εγγύηση είναι αυστηρά προσωπική & δεν μεταβιβάζεται. Ανήκει στον αρχικό αγοραστή & δεν καλύπτει ζημίες από φυσικά φαινόμενα (υπερτάσεις που αφείλονται σε κεραυνούς, φωτιές, πλημμύρες κλπ.)
08. Το κατάστημα πώλησης δεν έχει δικαίωμα να αλλάξει τους όρους της εγγύησης.
09. Οποιαδήποτε επισκευή γίνει μέσα στη διάρκεια της εγγύησης δε σημαίνει ότι παρατείνεται η αρχική διάρκεια αυτής. Κατ' εξαίρεση σε περίπτωση αντικατάστασης του προϊόντος ή ανταλλακτικού, η εγγύηση ανανεώνεται αυτόματα για όλη τη διάρκεια της για το νέο προϊόν ή για το ανταλλακτικό.
10. Το κόστος μεταφοράς της συσκευής προς & από το εξουσιοδοτημένο service επιβαρύνει τον κάτοχο της συσκευής.
11. Για οποιαδήποτε οδηγία ή τεχνική υποστήριξη μπορείτε να απευθυνθείτε στο τηλέφωνο 801 4000410 (αστική χρέωση σε όλη την Ελλάδα)



Γραμμή εξυπηρέτησης καταναλωτών

801 4000410

*αστική χρέωση, 9:00-16:00



E-mail εξυπηρέτησης καταναλωτών

info@estiahomeart.gr

estia

Κάρτα Εγγύησης

ΕΙΔΟΣ & ΜΟΝΤΕΛΟ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

ΑΡΙΘΜΟΣ ΚΑΤΑΣΚΕΥΗΣ

ΣΦΡΑΓΙΔΑ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΟΣ

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΑΓΟΡΑΣ

ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ - ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΑΓΟΡΑΣΤΗ

ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΕΓΓΥΗΣΗΣ: 2 ΕΤΗ

Η εγγύηση πρέπει να συνοδεύεται από το Δελτίο Λιανικής Πώλησης ή το Τιμολόγιο αγοράς

Η Εγγύηση ισχύει για την τεχνική κάλυψη και όχι για αλλαγή συσκευής



ATTENTION

Before using the equipment, please read the following instructions carefully, and keep the instructions safe for later reference.

WARNING

1. Read the instructions.
2. Forbid using the equipment in the outside, especially where the equipment could be exposed to rain. For it could cause electric leakage, and the user could have an electric shock.
3. Forbid using the equipment near water or in a damp environment. Low insulation environment could cause electric leakage, and the user could have an electric shock.
4. Forbid using the equipment when the power plug cord was broken or when the equipment fell down the ground, because when the equipment was broken, it could give the user a burn injury, an electric shock and even fire.
5. If you are not a professional technician, please do not dismantle the equipment, or try to repair it. Because any abnormal actions from the user, or when the user performed an incomplete repair could give them an electric shock or even cause a fire.
6. Please put the equipment on a solid and horizontal platform. Because if the equipment was put improperly, then it could fall down the ground and cause personal injury.
7. Please do not put or use the equipment near any heating source, because it could cause malfunctions.
8. Please do not let the power cord to hang on the edge of the table, because if the power cord was caught onto some other objects or itself, then it will be more likely for the equipment to fall down the ground and potentially cause harm to the product and yourself.

PRODUCT INSTRUCTIONS

The product is of high quality. It has an 800w high power motor, and the motor has a low-noise design. The knob control of the machine will make it easier for the user. This product has three professional mixing accessories, and seven fine tuning modes. The machine's excellent functions will show for itself. There are several optional parts for your selection. All of your cooking needs will be met in our product.

PRODUCT FEATURES

1. The product has a 800w high power motor, with low-noise emission, and an excellent performance.
2. Seven modes available, exhibiting extraordinary functions.
3. Three professional mixing modes, alongside seven fine mixing mode, exhibiting extraordinary functions.
4. The front end of the product has slots for the accessories, matching various functional parts, making it easier for the users.
5. The press lift design will help the user disassemble the mixing bowl easily, making it easier for the users.

6. The product has a mixing orbit similar to the planet orbit, leaving no nooks unstirred, and having a better finished product.

7. 5L ultra-large volume mixing bowl, leaving more room for more ingredients. Thus made it more practical than other mixers.

WHILE USING THE MACHINE

1. The rated voltage of the equipment is 220V-240V, 50Hz-60Hz, please check if your power are compatible.

2. For the fist time use, please wash the all the parts before use.

3. Please do not touch the power cord, power plug and other electrical parts with wet hands, because it could cause an electric shock.

4. If anything abnormal happened while using, please turn the knob to "OFF", and unplug the power cord in order to turn off the machine. Later, please contact our customer service or local distributor.

5. Please do not use the equipment outside its intended functions, because it could cause malfunctions and harm to the equipment.

6. Please do not use parts outside the basic package or optional package, because it could cause malfunctions and harm to the product.

7. While mixing, please do not use rabbler or any other tools to gather things in the mixer, because it will get caught into the equipment by the mixing head, and cause harm to the machine and yourself.

8. While mixing, please keep your hand, your hair and your clothes away from the mixing head, because they could easily get caught into the machine and cause harm.

9. This equipment should not be operated by someone who is physically disabled, mentally disabled, or someone without any relevant operating experience and knowledge(children included).

10. Please turn the knob to "OFF" and disconnect the power plug, before assembly, disassembly, or cleaning. Otherwise it could cause harm to the user or the machine.

11. While mixing, please refrain from touching the machine, because the motor could be hot.

12. Each use duration should be under 24 minutes, and let the machine have a 15 minutes break before next use

13. The motor has overheating protection. If the machine is overheating, it will stop working automatically. And will remain in that status till it cooled down completely.

14. While using one of the output ports on the machine top, please take out other parts inserted in other output ports, and put on its cap in order to prevent short circuit.

15. Please be extra careful when you are handling hot food, for fear of burning.

SPECIAL REMINDER

01. This equipment was designed under the domestic standards, please do not use it commercially or industrially.

02. If you are not using the equipment, please do not place it upside down.

03. Please do not leave the machine unsupervised. And if you do have to leave, please turn off or unplug the machine

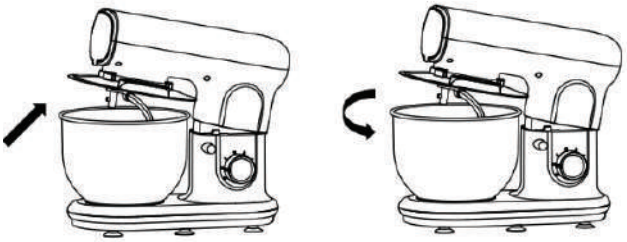
04. Please check for damage regularly. And please discontinue using if it was damaged.
05. Please do not try to repair the equipment on your own. Contact customer service immediately or sent it for repair to special maintenance center.
06. To guarantee the child's safety, please put the machine, parts, and all the wrappings(including outer package, color box package, and the PE bag, etc.) away from children
07. While the machine is still working, please do not put any objects in the mixing bowl.
08. Please do not plug it in, if the necessary parts were not installed in place.
09. The machine should be placed on a smooth and solid platform.
10. Please do not run the machine empty-loaded.

COMPONENTS DESCRIPTION

The standard parts of this machine are composed of dough hook, whisk, beater and stainless steel bowl.

Assembly:

01. Attach the bowl cover to insert the notch and the upper end of the dough hook to the driving shaft.
02. Push to dough hook upward and turn counter-clockwise until it cannot move.



Disassembly:

01. Push the dough hook upwards and turn clockwise until it cannot move.
02. Take the hook out and remove the transparent lid.



MIXING BOWL

01. Please put the mixing bowl on a safe and stable, clean and dry place.
02. Please hold the head of the machine with one hand, and push the lift-head button with another hand, then the head of the machine could be lifted automatically, and you can lift the head of the machine to its highest point with the help of your hand.
03. Please insert the stirring rod to its required position as the instructions above.
04. Please put the stainless steel bowl in the required position, and lock it clockwise.

05. Fill in the food material you are about to mix, and please don't overload the bowl. The maximum load for the machine is in the attached chart

06. If the steps above were completed perfectly, then push down the head of the machine, in a locked and horizontal position

07. Please plug the machine in a 220V-240V, 50Hz-60Hz safe power socket.

08. Turn the knob to gear 1 to start the machine, after 30s, turn the knob to mode 2 to start mixing.

09. If the mixture is in the right level as you wanted it, then please turn off the machine by turning to the "OFF" mode. Then unplug the machine

10. Then please take off the stainless steel bowl from the machine by turning anticlockwise.

11. Take out the mixture from the bowl.

12. The cleaning for the parts could refer to the "Cleaning and Maintenance" section.

ATTENTION: For first time use, please clean the parts with detergent, and use running water to rinse off the detergent. Then air-dry the parts for later use.

DOUGH HOOK

This object is used for the mixing and stirring of bread dough, Chinese bread dough and other high density food.

- Insert the dough hook and the stainless mixing bowl into the machine with the fore-mentioned steps. Put flour and dry yeast and other required liquid materials into the mixing bowl, then start the machine. After a nice dough shape is formed, then turn off the machine.

BEATER

This object is used for mixing medium density food, like cake, cookie dough, pie, cream, and date cake, etc, or any other times when you need to use cake flour.

- Choose the beater, and follow the fore-mentioned steps to set up the stirring rod and the stainless steel bowl. Then put the materials that need stirring into the bowl, and start mixing. And when you think the mixture in the bowl is in the right level as you wanted it, then please stop the machine

WHISK

This object is used for adding air into the materials. For example, like making meringue, salad dressing, puff, whipping cream, or sponge cake.

- Please clean the stainless steel bowl and the whisk first to make sure that there is no water or oil left.
- Before turning on the whisk, please set up the whisk and the stainless steel bowl in the fore-mentioned steps. Then put in the egg white into the mixing bowl(please make sure that there are no yolk in the egg white)
- After setting up the machine, please choose the right mode for whisking in order to achieve the optimal curing degree.

Different foaming stages	
Initial stage	Big and uneven bubbles
The beginning	Fine bubbles and the mixture is turning white
Soft peak	Lift the whisk, the mixture could be lifted, and the mixture is slightly dripping.
Slightly curing	Lift the whisk, fine and pointy mixture shape in the front end, with a soft tip.
Stiff peak	Lift the whisk, slightly hard tip was shaped in the front, with an even and glossy color.
Curing and drying	Lift the whisk, hard tip was shaped in the front, the color is even, with spots, and no glossy look.

THE PROCESS OF MAKING WHIPPED CREAM

01. Put the stainless steel bowl into the freezer for 20 minutes.

02. Choose the whisk, set up the whisk and a refrigerated mixing bowl into the machine, put the fresh cream and sugar into the mixing bowl

03. Then plug the machine in, choose mode 4, and start mixing to the right level of curing as you wish, then turn off the machine.

Different foaming stages	
Beginning	Start mixing, the mixture is getting thicker.
Ripple pattern	Lift the whisk, fine and pointy mixture shape in the front end, add other materials for curing.
Curing stages	Lift the whisk, a pointy tip was formed, the mixture is in the right curing level for cream cake, ice-cream, puff stuffing, etc.

ATTENTION

01. The curing of the cream process happened within a few seconds.

02. To make sure you do not over whip the cream, please start observing the status of your cream carefully since you've noticed a ripple pattern in the cream.

MAKING BREAD AND OTHER PASTRIES

01. 500g strong flour, 100g sugar, 2 eggs, 5g yeast powder, 75g butter, 5g salt, and 200g water.

02. Assemble the dough hook onto the machine and put the flour into the mixing bowl first. Then start pouring in water and other ingredients (except for butter). Start the machine with speed 1 for 1 minute. Till the dough shape is formed, please turn to speed 2 for 5 minutes. Then turn to speed 3-4 for 10 minutes in order to form a thin dough film. Finally put butter in and continue kneading for 5 minutes on speed 3, then the dough is ready for the oven to make bread or other pastries.

Parts	Recipe		Operating Time	Mode	Special Reminder
Dough hook	High gluten flour 1000g	Water more than 500ml	After one minute in mode 1, then switch to mode 2 for seven minutes. If after the 8 minutes, it wasn't up to your optimal results, then you may add more time at your own discretion. (please do not use any higher mode)	1-2	For high density food, like dough,the eight minutes was the time for forming the dough shape. If you would like to make other pastries, like bread, please extend the operating time according to your need. If you are using the machine at its capacity, we advise you to have a 15 minutes' break per 16 working minutes. Please do not use any mode higher than 2 to knead dough; please keep the flour to water ratio as our recommendation. And please keep the amount of the flour under 1000g, otherwise the machine could be damaged.
	1000g plain or cake flour	Water more than 500m			
	P.S., the ratio between high gluten flour to water is 1:2; while the ratio between plain or cake flour to water is 1:1.2				
Beater	flour	100g	3-5 minutes	1-5	This recipe is for medium density food, like pancake or other sponge-like mixture.
	sugar	100g			
	butter	100g			
	eggs	2 eggs			
Whisk	Σαντιγί (με 38% λίπος)	800ml	2 λεπτά	2-5	This recipe is designed for light density food, like whipped cream, a whole egg, or just the egg white. And if you would like to whip the egg white, please remember to keep it away from oil or water. Besides, too much mixing time could break it up, therefore observe the condition of the mixture carefully.

CLEANING & MAINTENANCE

In order to extend the working life of the product, please abide by the following rules while cleaning.

HOW TO CLEAN THE EXTERIOR OF THE MACHINE

01. Please make sure the machine remains unplugged.
02. Do not use water directly onto the machine, for this could cause short circuit, electric shock, electric leakage and internal rust and other malfunctions.
03. The exterior of the machine should be cleaned with wet wipes only.
04. Please do not immerse the machine into the water.
05. Please do not use any sharp, rusty, or any other corrosive cleaning products on the machine.

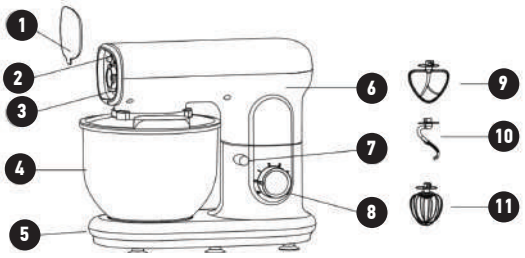
CLEANING OF THE PARTS

01. For the cleaning of the mixing part and the stainless steel mixing bowl, please turn the knob to "OFF" to stop the machine and unplug it. Otherwise there's the potential danger of an electric shock.
02. For the cleaning of the mixing parts and the stainless steel mixing bowl, please do not use the dishwasher. Because heat or the corrosive cleaning products could cause the parts to deform or discolor
03. The parts that had contact with food are safe for cleaning detergent, then rinse it off with running water, and air-dry the parts.
04. Some parts could be broken down first and cleaned, then assembled back together if the parts were dried completely.
05. After the parts dried completely, please apply a thin film of cooking oil on its surface for protection.

STANDARD PARTS

STAND MIXER DOUGH & WHIP 06-11840 (800W)

01. Front cover
02. Unlock button
03. Horizontal output port
04. Stainless steel bowl
05. Base
06. Body
07. Locking press button
08. Switch
09. Beater
10. Beater
11. Double hook



TECHNICAL SPECIFICATIONS

Our product had passed relevant international requirement tests, like EMC, LVD, and other safety-related technical regulations. The product is subjected to change without further notice.

Name	Model	Voltage	Power	Capacity
Stand Mixer Dough & Whip	06-11840	220V-240V, 50Hz-60Hz	800W	5L

Q & A

Problem	Possible Reasons	Solutions
The machine stopped working all of a sudden	Please check if the machine had been working for too long, or was in hot surroundings, because it could cause the motor to activate the overheating protection.	Please unplug the machine, and let it cool down before next use.
The machine won't run after turning the mode knob.	Please check if there was a power outage.	Please operate the machine when the power is back on.
	Please check if the head of the machine was in the self-lock status.	Please make sure the head of the machine is maintained horizontal.
	Please check if the power plug was plugged in the power socket.	Plug into the power socket.
Loud machine or motor noise occurred while working.	The machine could be running at high speed or overloading.	The machine could be overloading or had been working for a long time. Please adjust the working load, or let the machine rest a while before next use.
The motor's rotating speed is slowing down.	Please check if the machine is working in cold surroundings, because the cold temperature could stiffen the lubricating oil within the machine. Please check if the food is overloading the motor.	Please let the machine run empty-loaded for 5 minutes to soften the oil, and stabilize the rotating speed. Please turn down the mixing load for the machine, and switch the mode to the lowest speed.

WARRANTY TERMS

01. The guarantee does not provide any right to monetary compensation or any compensation other than reparation device.
02. The buyer will not be charged for spare parts or replacement damaged parts, provided that their replacement covered by warranty & for a period equal to the duration of the warranty.
03. For any repair covered by the warranty, the device must be used be accompanied by the guarantee form as well as the corresponding market statics.
04. The warranty does not cover defects & imperfections resulting from:
    a) misuse, wear, breakage or negligence
    b) incorrect installation, improper use by technicians specifications & technical data, voltage usage other than this that the device is designed to operate,
    c) any intervention by technicians who are not authorized by our company &
    d) improper transport of the device or without protective measures.
05. The warranty does not apply if the factory construction number on the appliance is removed or changed of the factory on the device.
06. All accessories or accessories of the appliance, such as remote controls, batteries, storage media, cables, etc., are not included.
07. The guarantee is strictly personal & non-transferable. It belongs to the original buyer & does not cover damage from natural phenomena (surges due to lightning, fires, floods, etc.)
08. The sales store has no right to change its terms warranty.
09. Any repair made within the warranty period does not mean that its initial duration is extended. Exceptionally in case replacement of the product or spare part, the warranty is renewed automatically for the duration of the new product or spare part.
10. The cost of transporting the device to & from the authorized service is charged to the owner of the device.
11. For any instruction or technical support you can contact at 801 4000410 (local charge throughout Greece)



Consumer service line

801 4000410

* city charge, 9: 00-16: 00



Consumer service e-mail

info@estiahomeart.gr

estia

Warranty Card

PRODUCT TYPE & MODEL

CONSTRUCTION NUMBER

STORE STAMP

PURCHASE DATE

NAME - BUYER'S ADDRESS

WARRANTY DURATION: 2 YEARS

The guarantee must be accompanied by Retail Voucher or Purchase Invoice

The Warranty is valid for the technical coverage and not for a change of device



ECOCASA A.E.
Εισαγωγή και Εμπορία Οικιακών Ειδών
Λεωφόρος Νατο150, Θέση Πατήμα, Ασπρόπυργος, 19300
Τηλ: 216 900 1064 | E-mail: info@estiahomeart.gr
www.estiahomeart.gr