

KRAFT & DELE

PROFESSIONAL

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Tłumaczenie instrukcji oryginalnej

Maszynki do mięsa

KD4190 / KD4191 / KD4192 / KD4194



OSTRZEŻENIE: Przed użyciem tego urządzenia należy przeczytać całą instrukcję obsługi i zachować ją do wykorzystania w przyszłości. Podczas korzystania z tych urządzeń należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa.

Obejmują one:

1. Nie zezwalaj dzieciom poniżej 14. roku życia na korzystanie z urządzenia. Produkt może być używany lub konserwowany wyłącznie przez dzieci w wieku 14 lat i starsze, osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej oraz osoby niewykwalifikowane pod odpowiednim nadzorem osoby dorosłej. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
2. Aby zapewnić optymalne działanie i żywotność urządzenia, należy przestrzegać instrukcji.
3. Kwasy spożywcze powodują korozję metalu. Zawsze czyść urządzenie do przygotowywania żywności natychmiast po każdym użyciu. Aby zachować jego wygląd i wydłużyć żywotność, czyść je codziennie.
4. Używanie akcesoriów lub modyfikacji niedostarczonych przez producenta może stwarzać zagrożenie. Produkt należy używać wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem i w sposób wskazany w instrukcji. Wszelkie inne rodzaje użytkowania będą uważane za niewłaściwe i niebezpieczne. Producent nie ponosi odpowiedzialności za niewłaściwe lub nieprawidłowe użytkowanie oraz uszkodzenia powstałe podczas instalacji.
5. Nie wkładaj mięsa do otworu wsadowego rękami. Dociskaj je odpowiednim elementem.

ZACHOWAJ TE INSTRUKCJE

Instrukcja obsługi ręcznej maszynki do mielenia mięsa

1. Przeznaczenie urządzenia

Dziękujemy za zakup ręcznej maszynki do mielenia mięsa. Produkt został zaprojektowany tak, aby umożliwiać wygodne, bezpieczne i efektywne mielenie mięsa oraz innych produktów spożywczych w warunkach domowych. Prosimy o dokładne zapoznanie się z niniejszą instrukcją przed rozpoczęciem użytkowania.

4. Obsługa maszynki

1. Pokrój mięso na kawałki o wielkości odpowiedniej do wsadu. Usuń twarde kości, chrząstki i ścięgna.
2. Włóż przygotowane kawałki do lejka.
3. Obracaj korbą w sposób płynny i jednostajny, jedną ręką przytrzymując maszynkę dla większej stabilności.
4. Przemielone mięso będzie wypływało przez sitko – podstaw miskę lub naczynie.
5. W przypadku zatkania maszynki – zatrzymaj obracanie, wykręć sitko i oczyść elementy.

5. Czyszczenie i konserwacja

1. Po zakończeniu pracy odkręć i rozmontuj wszystkie elementy.
2. Umyj je ręcznie w ciepłej wodzie z dodatkiem delikatnego detergentu.
⚠ Nie używaj zmywarki – może spowodować rdzewienie elementów żeliwnych/stalowych.
3. Dokładnie osusz wszystkie części po myciu.
4. Elementy metalowe (nóż, sitko, ślimak) można lekko posmarować olejem jadalnym, aby zapobiec korozji.
5. Przechowuj maszynkę w suchym miejscu.

6. Zasady bezpieczeństwa

- Nie używaj maszynki do mielenia produktów z twardymi kośćmi lub zamrożonego mięsa.
- Nie wkładaj palców ani innych przedmiotów do lejka – używaj popychacza, jeśli jest dostępny.
- Upewnij się, że maszynka jest stabilnie przymocowana do stołu.

- Trzymaj urządzenie z dala od dzieci.
- Używaj maszynki tylko zgodnie z jej przeznaczeniem.
- Nie dopuszczaj dzieci do obsługi urządzenia.
- Zawsze używaj popychacza – nie wkładaj rąk ani sztućców do lejka.
- Sprawdzaj regularnie ostrość noża i stan sitka.
- Nie pozostawiaj maszynki nieumytej po użyciu – resztki mięsa mogą powodować rozwój bakterii.

7. Rozwiązywanie problemów

- **Maszynka mieli ciężko:** sprawdź, czy mięso nie zawiera kości lub ścięgien. Nasmaruj lekko ślimak olejem jadalnym.
- **Mięso jest miażdżone zamiast mielone:** odwróć nóż, ostrze powinno przylegać do sitka.
- **Maszynka się zacina:** rozkręć i oczyść wszystkie elementy, usuń resztki mięsa.

8. Zastosowanie

Maszynka przeznaczona jest do:

- mielenia świeżego, surowego mięsa (bez kości),
- mielenia gotowanego mięsa,
- przygotowywania farszów,
- mielenia warzyw i suchych produktów (np. chleba na bułkę tartą).

UWAGA: Nie używać do mielenia kości, zamrożonego mięsa, twardych orzechów ani produktów niejadalnych.

9. Wskazówki użytkowe

- Dla lepszego efektu mięso powinno być schłodzone przed mieleniem.
- Jeśli mięso blokuje ślimak, wycofaj korbę do tyłu, a następnie ponownie rozpocznij mielenie.
- Można powtórzyć mielenie, aby uzyskać drobniejszą konsystencję farszu.
- Przechowuj maszynkę w suchym miejscu, najlepiej w oryginalnym pudełku lub zabezpieczoną przed kurzem.

DEKLARACJA ZGODNOŚCI
Według ISO/IEC Guide 22 i EN 45014

Producent: FOREINTRADE S.A

Adres producenta: Janówek, ul. Modrzewiowa 54 05-555 Tarczyn

DEKLARUJEMY, ŻE PRODUKT JEST ZGODNY Z NORMAMI EUROPEJSKIMI

Nazwa Produktu: Maszynka do mięsa ręczna

Model (oznaczenia handlowe): KD4190 / KD4191 / KD4192 / KD4194

Deklaracja:

Wyrób do którego odnosi się niniejsza deklaracja spełnia wymagania Dyrektyw WE:

1. Rozporządzenie **2023/2006** w sprawie dobrej praktyki produkcyjnej w odniesieniu do materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością
2. Rozporządzenie **10/2011** w sprawie materiałów i wyrobów tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością
3. Rozporządzenie **1935/2004** w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością
4. Dyrektywa **2007/19/EC** dotycząca materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Według norm:

EN1186-1:2002

Osoba odpowiedzialna za prowadzenie dokumentacji technicznej: Ma Dong Hui, Janówek,
ul.Modrzewiowa 54 05-555 Tarczyn

Tarczyn, Ma Dong Hui, 20.02.2025

Foreintrade S.A
Janówek, ul. Modrzewiowa 54
05-555 Tarczyn
NIP: 521-36-70-752; Regon: 147383292

