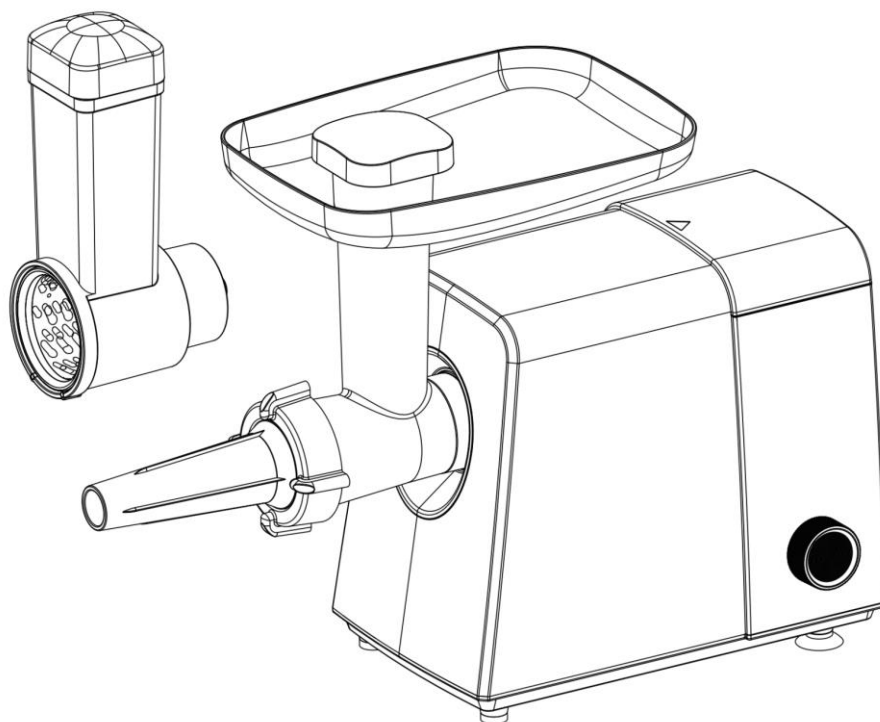


***KRAFT & DELE***  
**PROFESSIONAL**

## **INSTRUKCJA OBSŁUGI**

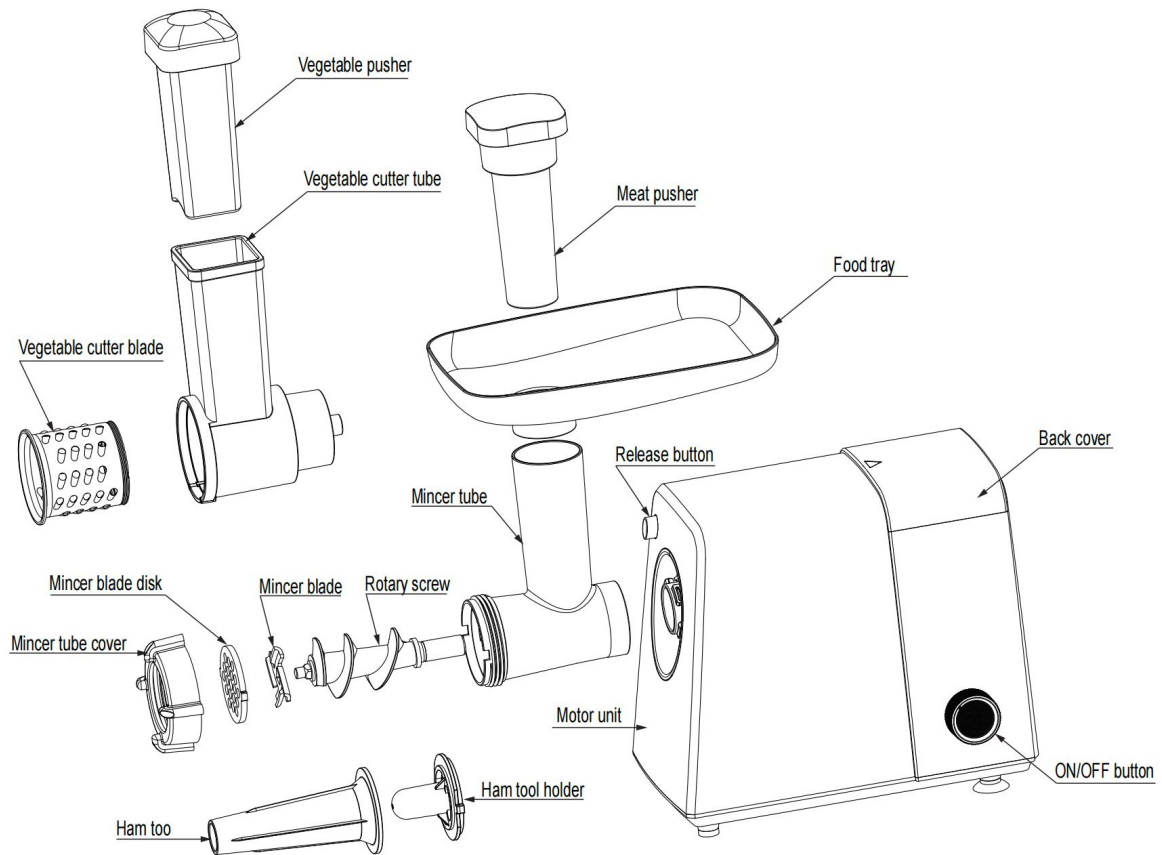
**Tłumaczenie instrukcji oryginalnej**

# **MASZYŃKA DO MIELENIA MIĘSA**



**KD4205**

## OPIS



## WAŻNE ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA

- Tylko do użytku domowego. Nie używać do celów przemysłowych.
- Odłączyć urządzenie od zasilania podczas montażu i demontażu.
- W przypadku korzystania z urządzenia w pobliżu dzieci konieczny jest ścisły nadzór.
- Podczas przenoszenia urządzenia należy trzymać je obiema rękami. Nie przenosić urządzenia za tackę na żywność ani aluminiową głowicę.
- Nie mocować ostrza tnącego ani płyty tnącej podczas korzystania z nasadki do kibbe.
- Nigdy nie popychać produktów ręcznie. Używać popychacza do żywności.
- Nie mielić twardych produktów, takich jak kości, orzechy itp.
- Nie mielić imbiru i innych materiałów z twardymi włóknami.
- Ciągła praca maszynki do mięsa nie powinna trwać dłużej niż 10 minut, z następującym po tym 10-minutowym odstępem na schłodzenie silnika.
- Uruchom urządzenie z pozycji „ON” na „R” lub z pozycji „R” na „ON” po zatrzymaniu poprzedniego stanu roboczego na dłużej niż 30 sekund, w przeciwnym razie może to spowodować nietypowe sytuacje, takie jak poruszanie się w górę i w dół, co może łatwo zniszczyć urządzenie.
- Aby uniknąć zacięcia, nie należy wymuszać obsługi urządzenia przy użyciu nadmiernego nacisku.

- Nie włączać urządzenia po aktywacji wyłącznika obwodu.
- Nigdy nie próbować samodzielnie wymieniać części ani naprawiać urządzenia.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, chyba że są one nadzorowane lub poinstruowane w zakresie korzystania z urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Dzieci powinny być pod nadzorem, aby mieć pewność, że nie bawią się urządzeniem.
- Nie używaj tego urządzenia, jeśli przewód lub wtyczka są uszkodzone. Zwróć je do sklepu w celu wykonania usługi lub naprawy przez profesjonalnego serwisanta.

## **I. Instrukcja użycia.**

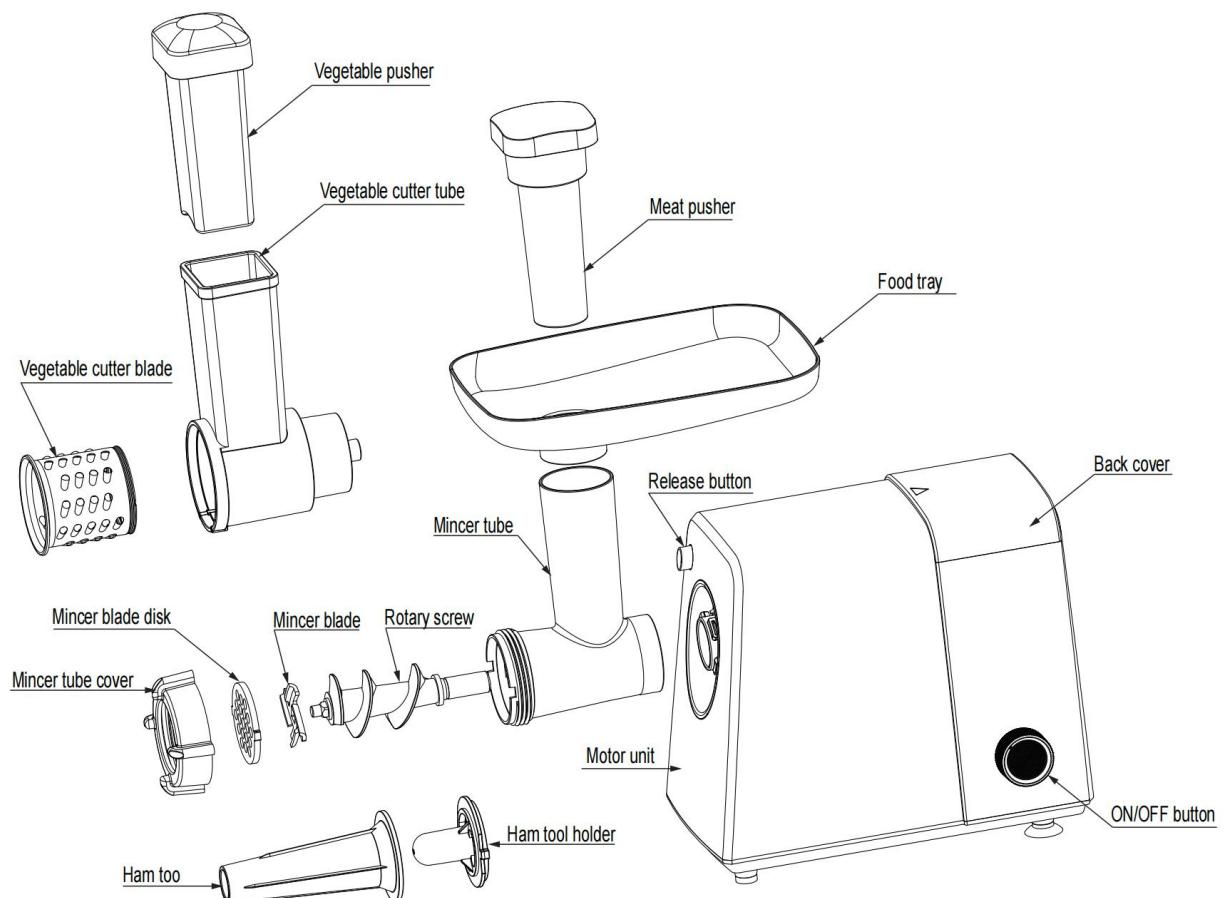
Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję i przestrzegać następujących zasad:

1. Po przeczytaniu niniejszej instrukcji należy zachować ją do wykorzystania w przyszłości.
2. Przed użyciem należy upewnić się, że napięcie zasilania jest zgodne z napięciem znamionowym podanym na tabliczce znamionowej.
3. W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego lub wtyczki, awarii urządzenia lub innego uszkodzenia, nie należy go używać. Należy oddać je do najbliższego autoryzowanego punktu serwisowego w celu sprawdzenia, naprawy, wymiany lub regulacji. Nie należy go wymieniać samodzielnie, aby uniknąć porażenia prądem.
4. Jeśli produkt wymaga konserwacji podczas użytkowania, należy skontaktować się z naszym działem obsługi klienta lub udać się bezpośrednio do najbliższego autoryzowanego punktu serwisowego. Nie należy demontować urządzenia samodzielnie, aby uniknąć zagrożenia.
5. Produkt należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci i nie powinien być używany ani używany przez osoby z niepełnosprawnością fizyczną lub umysłową lub osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy (w tym dzieci).
6. Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku osobistego lub domowego, nie do użytku komercyjnego. Nie należy go używać do innych celów.
7. Nie używaj tego produktu na zewnątrz.
8. Nie pozostawiaj przewodu zasilającego wiszącego na stole ani na gorącej powierzchni.
9. Aby uniknąć porażenia prądem, nie zanurzaj maszynki do mięsa w wodzie ani innych roztworach.
10. Zawsze odłączaj zasilanie przed demontażem, montażem lub regulacją jakiegokolwiek części produktu.
11. Przed dodaniem składników upewnij się, że maszynka do mięsa lub rozdrabniacz są zamontowane na stojaku i poruszają się swobodnie.
11. Nie dotykaj ruchomych części produktu rękami ani żadną częścią ciała podczas pracy.
13. Nie pozostawiaj go bez nadzoru podczas pracy.

14. Gdy produkt jest podłączony do zasilania, nie wolno odłączać wtyczki zasilania bezpośrednio z gniazdka; aby zatrzymać urządzenie, należy obrócić pokrętko przełącznika do pozycji „stop”, a następnie można odłączyć wtyczkę zasilania z gniazdka.
15. Przed czyszczeniem należy upewnić się, że wtyczka jest wyjęta z gniazdka elektrycznego i urządzenie jest wyłączone.
16. Do czyszczenia tego produktu nie należy używać wetny stalowej, środków ściernych ani żrących płynów (np. benzyny lub acetonu).
17. Korpus urządzenia należy przecierać suchą szmatką i nie należy go płukać ani zanurzać w wodzie.
18. Aby uzyskać funkcję mielenia mięsa, elementy ostrza maszynki do mięsa i płyty nożowej mogą być używane tylko wtedy, gdy w maszynce znajduje się mięso. Nie wolno obciążać elementów ostrza maszynki do mięsa ani płyty nożowej, ponieważ może to spowodować ich poważne zużycie, a także wpłynąć na działanie produktu i przyspieszyć jego starzenie się..

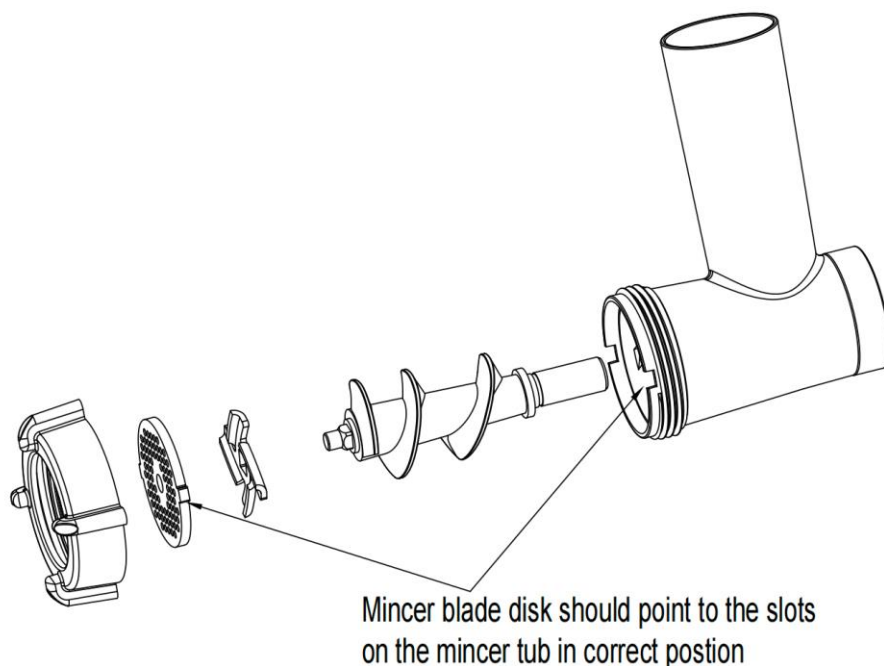
### Tylko do użytku domowego

## II. Schemat produktu



### III. Instrukcje obsługi

#### A. Funkcja mielenia mięsa



1. Przed pierwszym użyciu urządzenia należy wyczyścić ostrze maszynki do mielenia, tarczę ostrza maszynki, pokrywę sitka, śrubę obrotową, sitko maszynki, tackę na żywność, popychacz itp., uważając, aby nie zadrapać dłoni.
2. Podczas mielenia mięsa należy zamontować każdą kombinację części zgodnie z rys. 2.
3. Upewnij się, że pokrętło przełącznika jest ustawione w pozycji OFF, przewód zasilający jest podłączony do gniazdka elektrycznego, a na wyświetlaczu cyfrowym pojawi się 0, co oznacza, że urządzenie jest włączone. Jeśli pokrętło nie zostanie ustawione, wyświetlacz cyfrowy automatycznie zatrzyma się po 30 sekundach, a urządzenie przejdzie w tryb czuwania.
4. Ustaw pokrętło przełącznika na bieg „1” (maszynka do mielenia mięsa obraca się), a na wyświetlaczu cyfrowym pojawi się odpowiednia prędkość „1”. Jeśli chcesz zmielić rybę, ustaw prędkość na „2”, aby przywrócić normalne działanie po uruchomieniu urządzenia. Umieść pokrojone mięso w otworze talerza na żywność i dociśnij popychacz do najniższej pozycji.

**Uwaga: wielkość mięsa, aby zmieściło się w otworze talerza, musi być odpowiednia, nie może być za duże i nie może zawierać kości.**

5. Użyj czystego, odpowiedniego pojemnika pod rurą maszynki, aby usunąć mielone mięso z maszynki.
6. W przypadku zacięcia się mięsa podczas mielenia, natychmiast przekręć pokrętło przełącznika do pozycji „Wył.”, a następnie ustaw je na bieg wsteczny, po czym na wyświetlaczu cyfrowym pojawi się odpowiedni bieg „P”. Po ustawieniu przełącznika w pozycji „Owył.”, przekręć pokrętło przełącznika do pozycji „1”, aby sprawdzić, czy

urządzenie nadal się zacina. Jeśli nadal się zacina, powtórz powyższe kroki, aż do usunięcia zacięcia.

7. Po zakończeniu pracy przekręć pokrętkę do pozycji „Wył.”, a następnie odłącz przewód zasilający.
8. Sposób montażu zestawu mielącego i urządzenia głównego: prawą ręką umieść zestaw mielący w otworze montażowym modułu silnika i obracaj w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara (do momentu, aż się zatrzyma) (jak pokazano na rysunku 3). Po ustawieniu zestawu mielącego w maszynie, urządzenie może pracować w dowolnym momencie. (Uwaga: Ten krok należy wykonać przy wyłączonym zasilaniu)

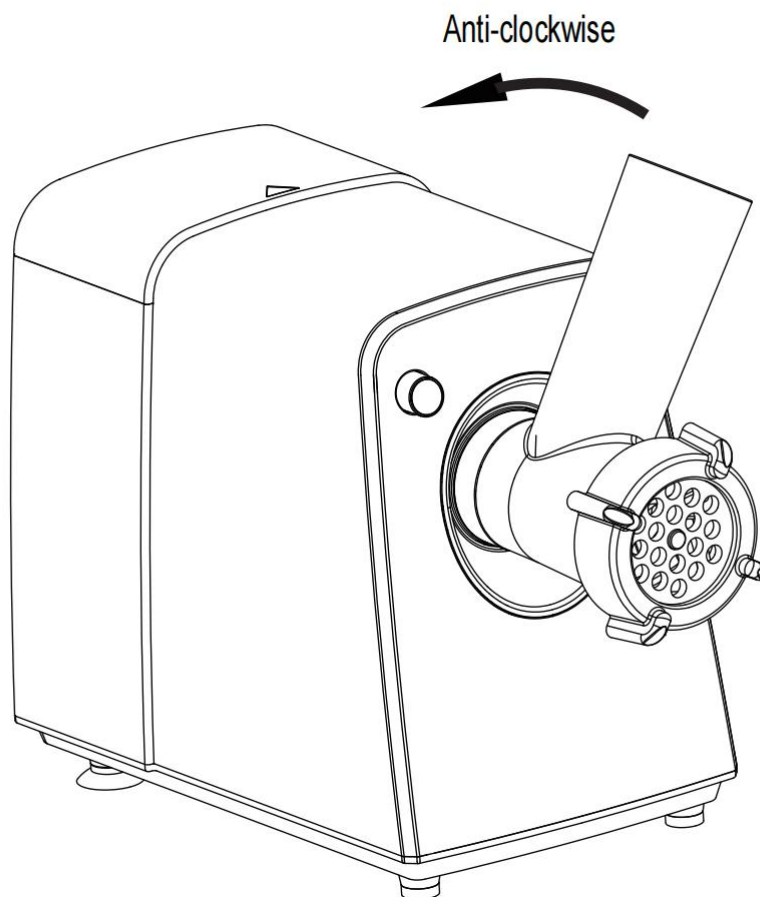
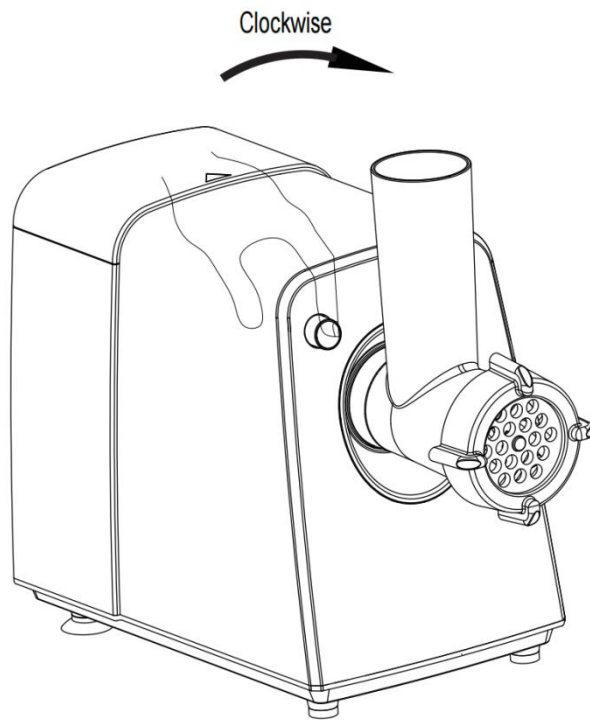
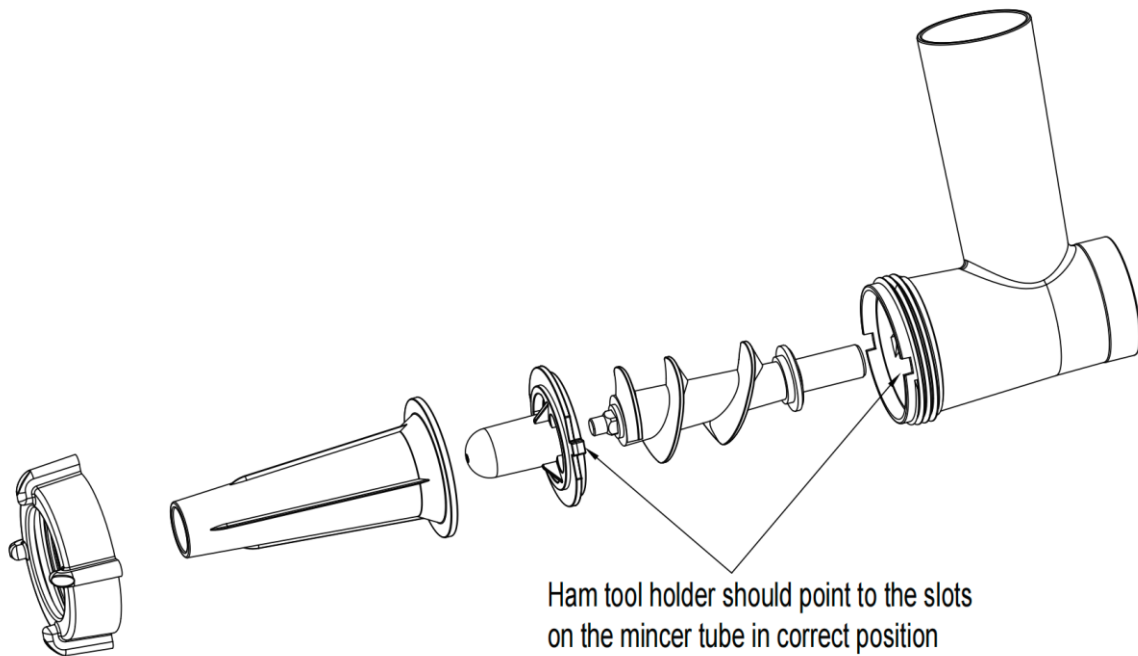


Figure 3

9. Aby zdemontować zestaw młynkowy i jednostkę główną, najpierw naciśnij przycisk zwalnający palcem wskazującym lewej ręki i dociśnij go na miejsce (jak pokazano na rysunku 4), a następnie prawą ręką obróć zestaw młynkowy zgodnie z ruchem wskazówek zegara i wyjmij go (jak pokazano na rysunku 4). Następnie zwolnij palec wskazujący lewej ręki – w tym momencie zestaw młynkowy został wyjęty. (Uwaga: tę procedurę należy wykonać przy wyłączonym zasilaniu).



## B. Funkcja wyrobu kielbasy



Ham tool holder should point to the slots on the mincer tube in correct position

Rysunek 5. Utwórz kombinację funkcji szynki i kielbasy

1. Zgodnie z rysunkiem 5, zamontuj kombinację części i załaduj ją do jednostki napędowej (Uwaga: nie instaluj ostrza maszynki do mielenia mięsa ani tarczy ostrza maszynki do mielenia mięsa podczas krojenia kiełbasy z szynką – ta sama funkcja maszynki do mielenia mięsa nie wymaga instalacji zestawu do krojenia kiełbasy z szynką). Następnie umieść czystą osłonkę na kiełbasę, jak pokazano na zestawie, ustaw pokrętło przełącznika w pozycji „1”. Mięso zostanie umieszczone w osłonce na kiełbasę.

2. Po zakończeniu pracy obróć pokrętło do pozycji WYŁ., a następnie odłącz przewód zasilający.

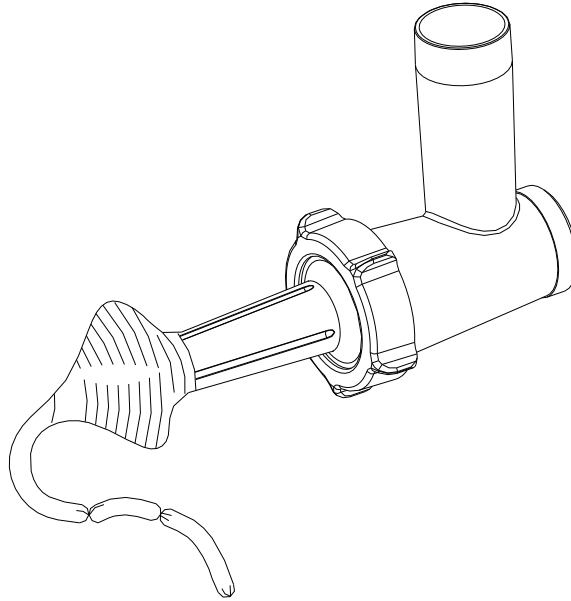
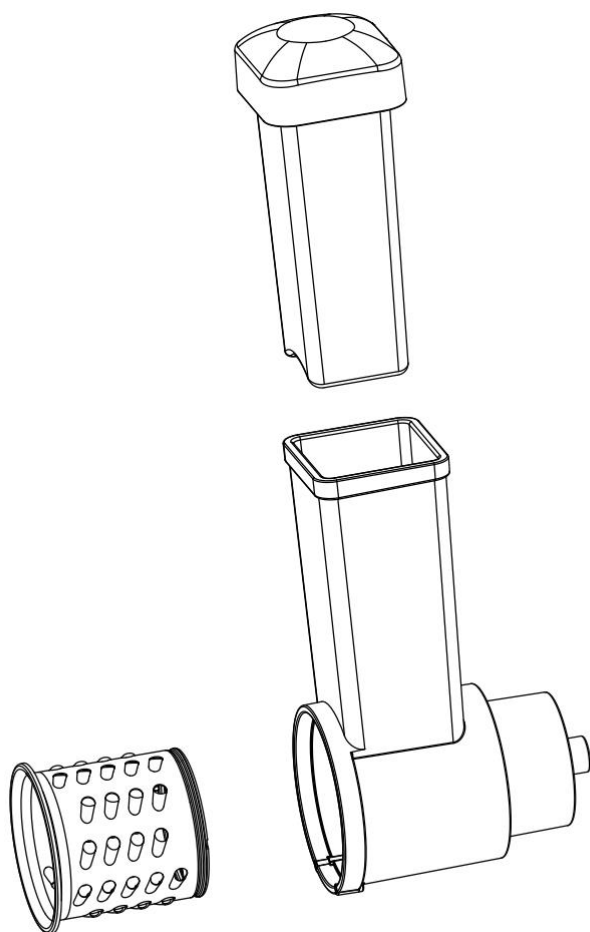


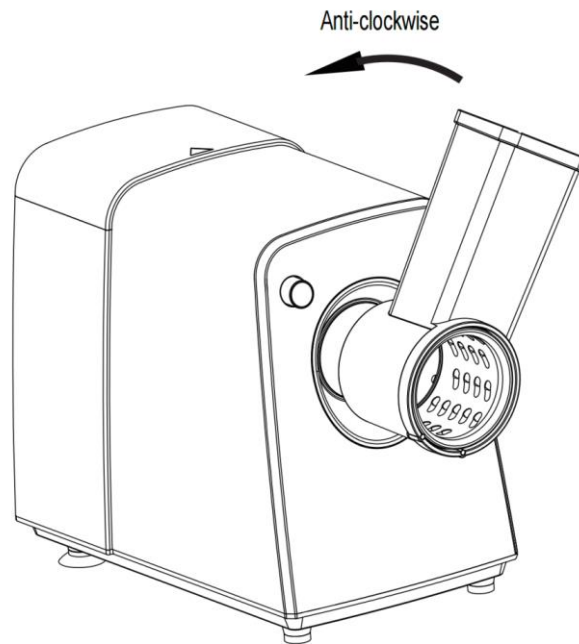
Figure 6

### C. Funkcja szatkowania i krojenia warzyw



Rysunek 7. Stwórz funkcjonalne połączenie owoców i warzyw.

1. Zamontuj każdą kombinację części zgodnie z rys. 5 i załaduj do jednostki głównej.
2. Upewnij się, że pokrętko przełącznika jest ustawione w pozycji OFF (wyłączone), przewód zasilający jest podłączony do gniazdka elektrycznego, a na wyświetlaczu cyfrowym pojawi się cyfra 0, co oznacza, że urządzenie jest włączone. Jeśli pokrętko nie zostanie ustawione, wyświetlacz cyfrowy wyłączy się automatycznie po 30 sekundach, a urządzenie przejdzie w tryb czuwania.
3. Obróć pokrętko przełącznika na bieg „3” (maszynka do mięsa się obraca). Na wyświetlaczu cyfrowym pojawi się odpowiednia prędkość „3”. Aby urządzenie działało normalnie, pokrój owoce i warzywa w otwór na tackę na żywność i dociśnij listwę tnącą do najniższej pozycji.
4. Uwaga: owoce i warzywa powinny pasować do otworu w tacce na żywność. Uwaga: Rozmiar owoców i warzyw powinien mieścić się w otworze w talerzu na żywność.
5. Użyj czystego pojemnika o odpowiedniej wielkości pod pokrywką noża, aby przechowywać warzywa wyjęte z maszynki do mięsa.
6. Po zakończeniu pracy obróć pokrętko do pozycji WYŁ., a następnie odłącz przewód zasilający.
7. Sposób montażu zestawu rozdrabniającego i jednostki silnika: prawą ręką dociśnij zestaw rozdrabniający do otworu montażowego jednostki silnika i obracaj go w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara (jak pokazano na rysunku 8). W tym momencie uchwyt pręta maszynki do mięsa został zamocowany w jednostce silnika i może być używany w dowolnym momencie. (Uwaga: Ten krok należy wykonać bez zasilania).



Rysunek 8

7. Zespół tnący i główny korpus maszyny do rozbierania należy najpierw nacisnąć lewym palcem wskazującym przycisk zatrzymania wstecz i docisnąć go w miejscu (jak pokazano na rysunku 9), a następnie prawą ręką obrócić zespół maszynki do mięsa zgodnie z ruchem wskazówek zegara i zdjąć (jak pokazano na rysunku 9). Następnie zwolnić palec wskazujący lewej ręki – w tym momencie zespół uchwytu maszynki do mięsa został zdemontowany.

(Uwaga: tę procedurę należy wykonać bez włączania zasilania).

Clockwise

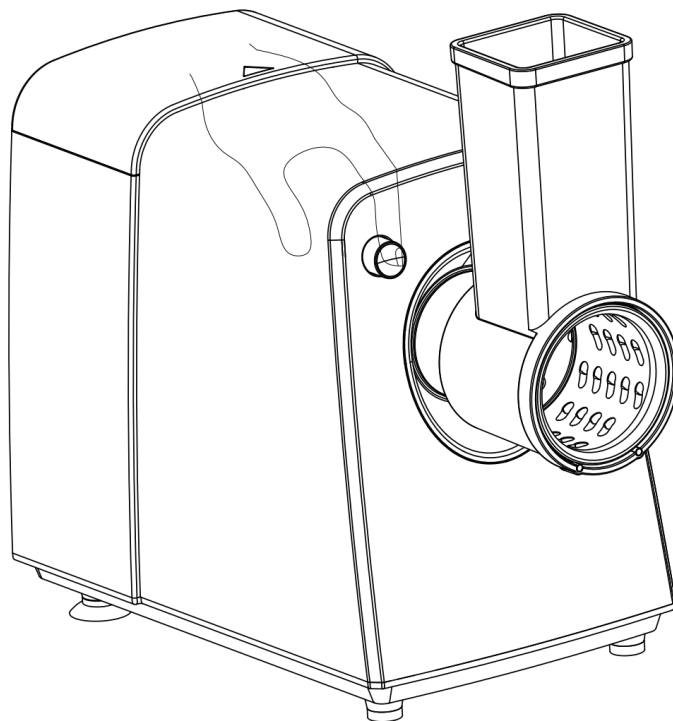


Figure 9

## **CZYSZCZENIE**

- Usuń mięso itp. Umyj każdą część ciepłą wodą z mydłem natychmiast po użyciu.
- Każda część powinna zostać osuszona czystą szmatką.
- Roztwór wybielający zawierający chlor odbarwi powierzchnie aluminiowe.
- Nie zanurzaj obudowy silnika w wodzie, a jedynie przetrzyj ją wilgotną szmatką.
- Rozcieńczalniki i benzyna mogą spowodować pęknięcie lub zmianę koloru urządzenia.
- Wytrzyj wszystkie części tnące szmatką zwilżoną olejem roślinnym.

## **DANE TECHNICZNE**

<b>Model</b>	<b>KD4205</b>
<b>Moc</b>	<b>2200W</b>
<b>Napięcie</b>	<b>220V</b>
<b>Natężenie</b>	<b>50Hz</b>

# **KRAFT&DELE**

## **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 mielenia mięsa (oznaczona znakiem towarowym Kraft&Dele)

**Model (oznaczenia handlowe):** KD4205

### **Deklaracja:**

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

1. 2014/35/EU LVD Directive - Dyrektywa Niskonapięciowa
2. 2014/30/EU EMC Directive – Dyrektywa Kompatybilności Elektromagnetyczna
3. 2015/863 2011/65/EU – Dyrektywa ROHS
4. Rozporządzenie **2023/2006** w sprawie dobrej praktyki produkcyjnej w odniesieniu do materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością
5. Rozporządzenie **10/2011** w sprawie materiałów i wyrobów tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością
6. Rozporządzenie **1935/2004** w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością

### **Według norm:**

EN IEC 55014-1:2021

EN IEC 55014-2:2021

EN IEC 61000-3-2:2019+A1:2021

EN 61000-3-3:2013+A1:2019+A2:2021

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

Ma Dong Hui, Janówek, 30.02.2025

Foreintrade S.A  
Janówek, ul. Modrzewiowa 54  
05-555 Tarczyn  
NIP: 521-36-71-752; Regon: 147383292

