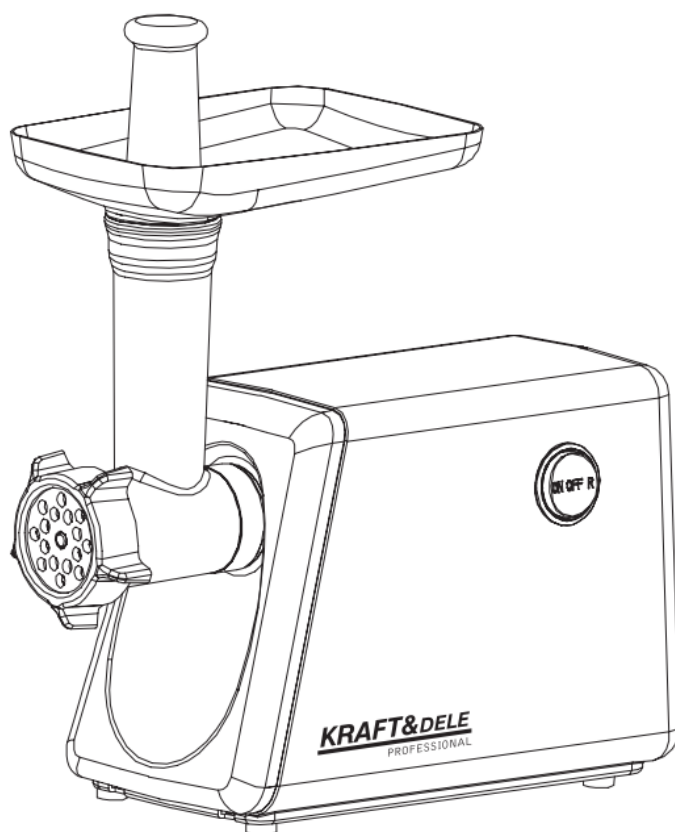


KRAFT&DELE
PROFESSIONAL

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Tłumaczenie instrukcji oryginalnej

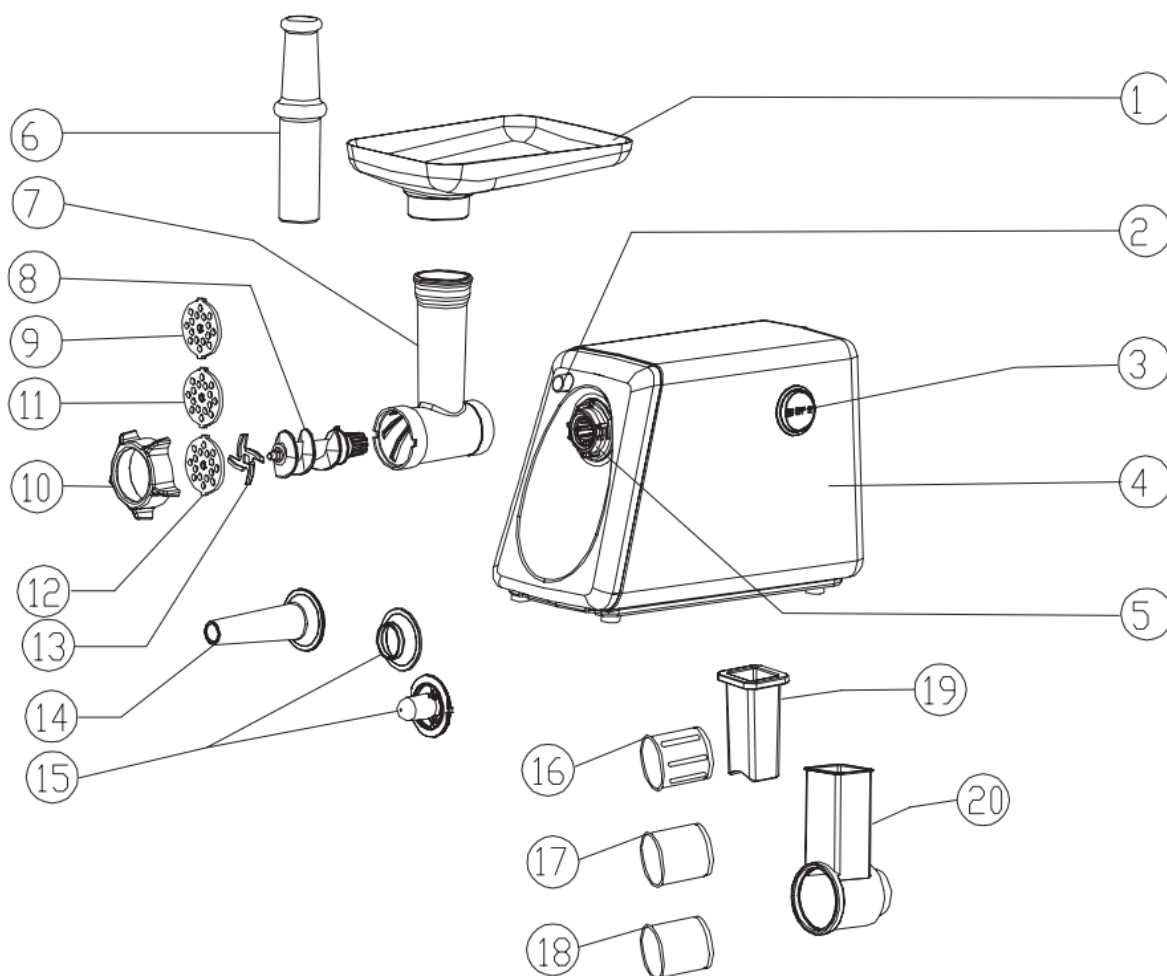
MASZYŃKA DO MIELENIA MIĘSA



KD4136

Proszę uważnie przeczytać i zachować instrukcję

OPIS



Standardowe akcesoria

1. Tacka na żywność
2. Przycisk mocujący
3. Przełącznik WŁ./WYŁ./R
4. Korpus
5. Głowica przekładni
6. Popychacz żywności
7. Głowica maszyny do mięsa
8. Śruba
9. Talerz tnący (3mm drobny)
10. Pierścień mocujący
11. Talerz tnący (5mm średni)
12. Talerz tnący (7mm gruby)
13. Ostrze tnące
14. Adapter do kiełbas
15. Nasadka do kubbe

Akcesoria opcjonalne

16. Bęben niszczący
17. Bęben suwakowy
18. Bęben serowy
19. Popychacz
20. Głowica niszczarki

WAŻNE ZABEZPIECZENIA

- Tylko do użytku domowego. Nie używać do celów przemysłowych.
- Odłącz urządzenie od zasilania podczas montażu i demontażu.
- Konieczny jest ścisły nadzór, gdy urządzenie jest używane w pobliżu dzieci.
- Podczas przenoszenia urządzenia należy trzymać je obiema rękami. Nie należy przenosić urządzenia za tackę na żywność ani głowicę maszynki do mielenia mięsa.
- Nie mocować ostrza tnącego ani płyty tnącej podczas używania nasadki do kubbe.
- Nigdy nie popychaj produktów ręcznie. Użyj 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 następującą 10-minutową przerwą na schłodzenie silnika.
- Uruchom urządzenie z pozycji „ON” na „R” lub z pozycji „R” na „ON” po zatrzymaniu się 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 używaj urządzenia na siłę, używając nadmiernego nacisku.
- Nie włączaj go, gdy zadziała wyłącznik obwodu.
- Nigdy nie próbuj samodzielnie wymieniać części ani naprawiać urządzenia.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, chyba że będą one nadzorowane lub poinstruowane w zakresie korzystania z urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo
- Dzieci powinny być nadzorowane, aby mieć pewność, że nie bawią się urządzeniem.
- Nie używaj tego urządzenia, jeśli przewód lub wtyczka są uszkodzone. Zwróć je do sklepu w celu naprawy lub naprawy przez profesjonalnego serwisanta.

PO RAZ PIERWSZY

- Sprawdź, czy napięcie podane na etykiecie znamionowej odpowiada napięciu sieciowemu w Twoim domu.
- Umyj wszystkie części (oprócz korpusu) w ciepłej wodzie z mydłem.
- Przed podłączeniem upewnij się, że przełącznik ON/OFF/R jest w pozycji „OFF”.

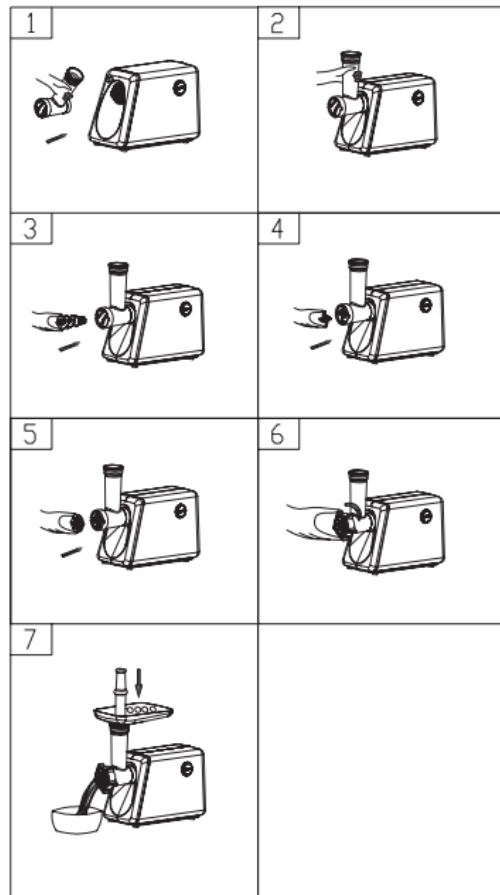
DANE TECHNICZNE

MODEL	KD4136
MOC	2200W
NAPIĘCIE	220-240V
CZĘSTOTLIWOŚĆ	50/60Hz

INSTRUKCJA UŻYCIA

ZŁOŻENIE

- Przytrzymaj głowicę i włóż ją do wlotu (podczas wkładania zwróć uwagę, aby głowica była pochylona zgodnie ze strzałką widoczną na górze, patrz rys. 1), a następnie przesuń głowicę przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aby głowica była mocno zamocowana (rys. 2).
- Wciśnij śrubę do głowicy i obracaj ją, aż wpasuje się do korpusu głównego (rys. 3).
- Umieść ostrze tnące na śrubie ostrą stroną na zewnątrz (rys. 4). Jest to bardzo ważne w przypadku mielenia mięsa.
- Umieść żądaną płytkę tnącą obok ostrza tnącego (rys. 5).
- Naciśnij środek płytki tnącej jednym palcem, a następnie mocno obróć pierścień mocujący drugą ręką (rys. 6). Nie dokręcaj zbyt mocno.
- Umieść tackę na żywność na głowicy i zamocuj ją w prawidłowej pozycji.
- Zawsze umieszczaj urządzenie na stabilnym blacie stołu.
- Wylot powietrza na dole nie powinien być w żadnym momencie zablokowany.



MIELENIE MIĘSA

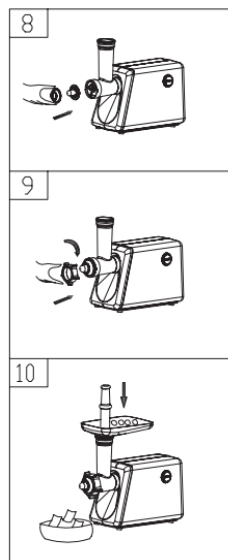
- Pokrój wszystkie produkty spożywcze na kawałki (zalecane jest mięso bez ścięgien, kości i tłuszczu, przybliżony rozmiar: 20 mm x 20 mm x 60 mm), aby łatwo zmieściły się w otworze zasobnika.
- Podłącz urządzenie i przełącz pokrętko ON/OFF/R na pozycję „ON”.
- Umieść produkty spożywcze na tacce na żywność. Używaj tylko popychacza żywności (rys. 7).
- Po użyciu wyłącz urządzenie i odłącz je od zasilania.

FUNKCJA REWERSU

- W przypadku zacięcia wyłącz urządzenie, naciskając przełącznik ON/OFF/R na pozycję „R”.
- Śruba będzie się obracać w przeciwnym kierunku, a głowica będzie pusta.
- Jeśli nie działa, wyłącz urządzenie i wyczyść je.

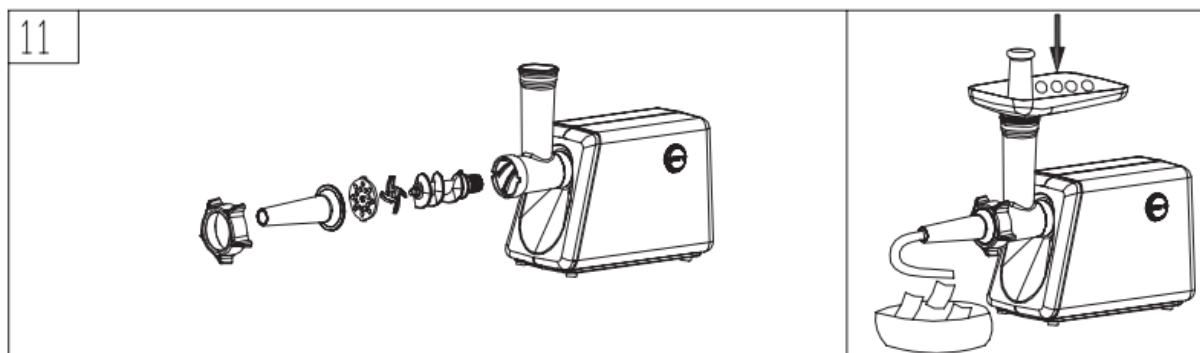
ROBIENIE KUBBE

- Rozłóż, wykonując odwrotne kroki od 5 do 3, aby usunąć płytkę tnącą i ostrze tnące.
- Umieść nasadki kubbe na śrubie (rys. 8).
- Obróć pierścień mocujący, aby zablokować kubbe. Nie dokręcaj zbyt mocno (rys. 9).
- Naciśnij i zacznij robić kubbe (rys. 10)



ROBIENIE KIEŁBAS

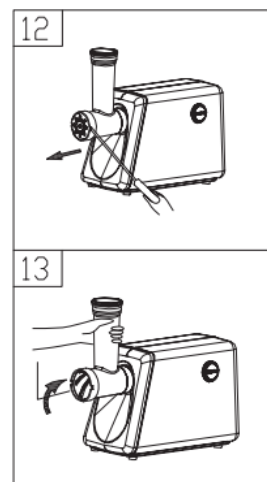
- Przed rozpoczęciem należy złożyć nasadkę do kiełbasy zgodnie z poniższym rysunkiem (rys. 11)



CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Rozmontowywanie

- Upewnij się, że silnik całkowicie się zatrzymał.
- Odłącz wtyczkę od gniazdka elektrycznego.
- Rozmontuj, wykonując czynności odwrotne od przedstawionych na rysunku 1-6.
- Aby łatwo wyjąć płytkę tnącą, umieść śrubokręt między płytką tnącą a głowicą, jak pokazano na ilustracji, i podnieś ją (rys. 12).
- Naciśnij pokrętło mocujące, a następnie obróć głowicę zgodnie z ruchem wskazówek zegara (rys. 13) i wyjmij głowicę.

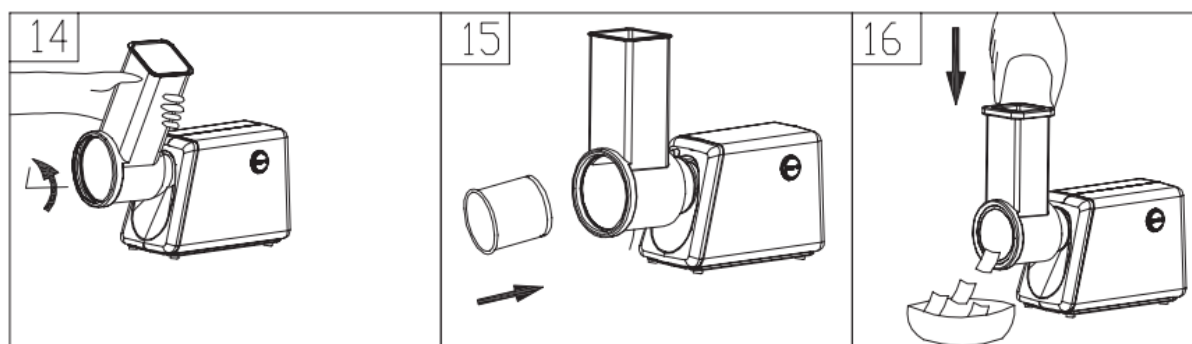


Czyszczenie

- Usuń całe mięso lub resztki. Umyj każdą część w ciepłej wodzie z mydłem.
- Do czyszczenia używaj wyłącznie neutralnego środka czyszczącego. Roztwór wybielający zawierający chlor odbarwi powierzchnie.
- Nie zanurzaj korpusu głównego w wodzie, a jedynie przetrzyj go wilgotną szmatką.
- Rozcieńczalniki i benzyna mogą spowodować pęknięcie korpusu lub zmianę koloru urządzenia.
- Po wyczyszczeniu i wysuszeniu przetrzyj wszystkie części tnące olejem roślinnym i przechowuj w suchym miejscu.

SZATKOWNICA DO WARZYW

- Przytrzymaj głowicę i włóż ją do otworu (podczas wkładania zwróć uwagę, aby głowica była pochylona zgodnie ze strzałką widoczną na górze, patrz rys. 14), a następnie przesunij głowicę przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aby głowica była mocno zamocowana.
- Umieść żądaną niszczarkę lub krajalnicę w głowicy tnącej.
- Uwaga: Musi być w odpowiednim miejscu. (rys. 15)
- Naciśnij pokrętło przełącznika ON/OFF/R na pozycję „ON” podczas krojenia. Umieść żywność w rurce i użyj popychacza, aby popchnąć żywność w dół (rys. 16)
- Po użyciu wyłącz urządzenie i odłącz je od zasilania.



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 mięsa

Model (oznaczenia handlowe): KD4136

Deklaracja:

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

1. 2014/35/EU LV Directive
2. 2011/65/UE ROHS 2 Directive

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

Tarczyn, Ma Dong Hui, 20.02.2025