

# ***KRAFT&DELE***

---

## **PROFESSIONAL**

### **INSTRUKCJA OBSŁUGI**

Tłumaczenie instrukcji oryginalnej

### **BLENDER RĘCZNY**



**KD4182**

# KD4182 Blender ręczny

## Instrukcja obsługi

### Ważne wskazówki

Przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.



Znaczenie przekreślonego kosza na śmieci:

Nie wyrzucaj urządzeń elektrycznych jako niesortowanych odpadów komunalnych, korzystaj z oddzielnych punktów zbiórki.

Skontaktuj się z lokalnym urzędem, aby uzyskać informacje na temat dostępnych systemów zbiórki.

Jeśli urządzenia elektryczne są wyrzucane na wysypiska śmieci, niebezpieczne substancje mogą przedostać się do wód gruntowych i dostać się do łańcucha pokarmowego, szkodząc Twojemu zdrowiu i samopoczuciu.

W przypadku wymiany starych urządzeń na nowe, sprzedawca jest prawnie zobowiązany do odebrania starego urządzenia w celu utylizacji, co najmniej bezpłatnie.

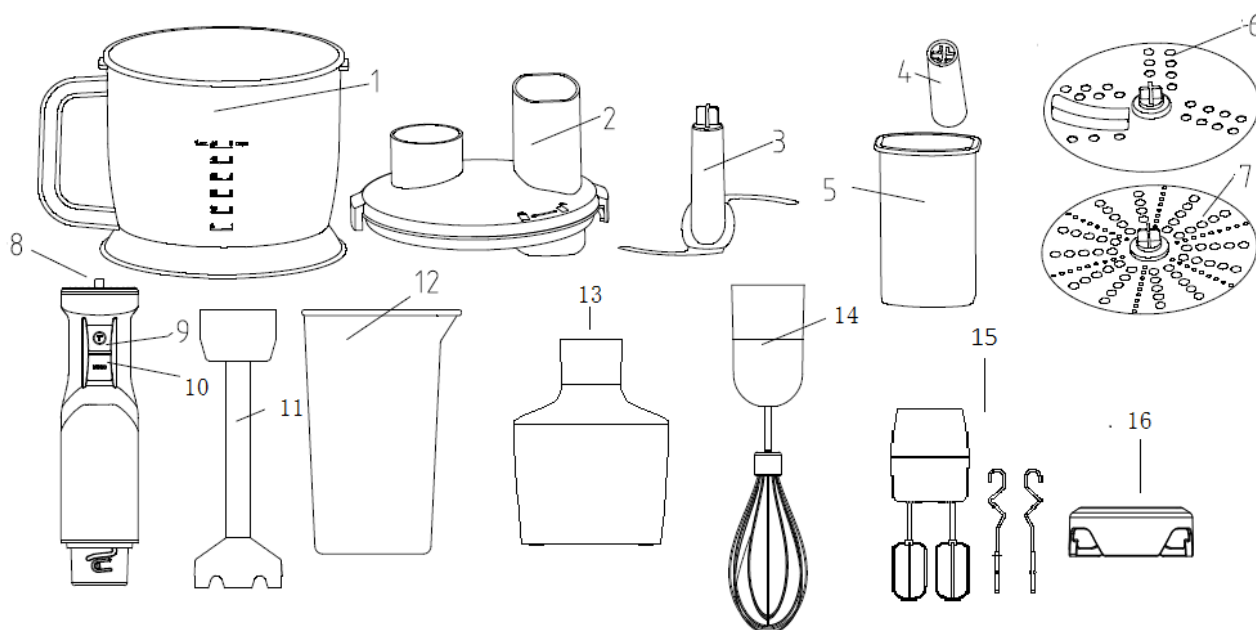
### Ważna uwaga

**Przed użyciem urządzenia należy dokładnie sprawdzić każdy element wyposażenia dodatkowego.**

- \* 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 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.
- \* Przed użyciem tego urządzenia sprawdź, czy napięcie sieciowe odpowiada napięciu podanemu na tabliczce znamionowej.
- \* Zawsze odłączaj blender od zasilania, jeśli jest pozostawiony bez nadzoru oraz przed montażem, demontażem lub czyszczeniem
- \* Nie pozwalaj dzieciom korzystać z blendera bez nadzoru
- \* Nie włączaj urządzenia, jeśli wydaje się być w jakikolwiek sposób uszkodzone.
- \* W celu naprawy, wymiany akcesoriów lub przewodu zasilającego skontaktuj się ze sprzedawcą lub autoryzowanym punktem serwisowym.
- \* Nie wolno zanurzać podstawy w wodzie w celu czyszczenia, a także zabrania się uruchamiania urządzenia lub naciskania przycisku sterowania mokrymi rękami.
- \* Temperatura wody nie powinna przekraczać 60°C podczas czyszczenia urządzenia.
- \* Nie uruchamiaj tego urządzenia przez długi czas, w przeciwnym razie wewnętrzne części zostaną uszkodzone.
- \* Gdy silnik pracuje, nie wkładaj palców ani innych przedmiotów do maszyny i pojemnika.
- \* Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta. Jego agenta serwisowego lub podobnie wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć zagrożenia.

- \* Używaj tego urządzenia i dostarczonych akcesoriów wyłącznie. Używaj urządzenia wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem. Nie używaj urządzenia i akcesoriów do celów innych niż opisane w niniejszej instrukcji obsługi.
- \* Należy zachować ostrożność podczas obchodzenia się z ostrymi ostrzami tnącymi, opróżniania pojemnika i czyszczenia. Nie próbuj używać ostrza tnącego lub akcesoriów w sposób inny niż prawidłowy, aby uniknąć zagrożeń. Niewłaściwe użycie lub montaż ostrza tnącego lub akcesoriów spowoduje zagrożenia.

## Nazwa części



- 1-** Duża miska do siekania o pojemności 1500 ml **2-** Pokrywa kubka **3-** Ostrze do mięsa **4-** Pręt łączący **5-** Popychacz **6-** Tarcza tnąca do szatkowania na plasterki **7-** Tarcza tnąca do błota **8-** Pokrętko regulacji prędkości **9-** Niska prędkość **10-** Prędkość turbo **11-** Ostrze blendera **12-** Zlewka o pojemności 600 ml **13-** Miska do siekania o pojemności 860 ml **14-** Trzepaczka do jajek **15-** Trzepaczki i haki **16-** Silikonowa osłona miski

## PARAMETRY TECHNICZNE

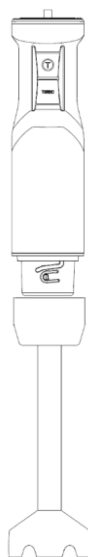
Model	KD4182	Prędkość obrotowa	15000RPM±10%
Napięcie znamionowe	220-240V~	Częstotliwość znamionowa	50/60Hz
Moc znamionowa	1500W	Szacowany czas pracy	≤1min
Czas nominalny odstępu	≥1min		

## INSTRUKCJA OBSŁUGI

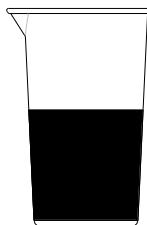
### Korzystanie z Blendera

Blender ręczny doskonale nadaje się do przygotowywania dipów, sosów, majonezu i jedzenia dla dzieci, a także do miksowania i przygotowywania koktajli mlecznych..

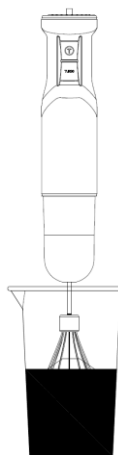
1. Włóż wał blendera do jednostki silnika i przekręć zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby zablokować go w jednostce silnika.



2. Włóż wtyczkę do gniazdka. Naciśnij przycisk wysokiej lub niskiej prędkości, aby uruchomić blender. Po naciśnięciu przycisku niskiej prędkości możesz obrócić pokrętko regulacji prędkości, aby dostosować prędkość..
3. Umieść składniki w naczyniu, aby zapobiec rozpryskiwaniu, zanurz osłonę ostrza całkowicie w składnikach. (Maksymalna pojemność naczynia 600 ml). Możesz używać blendera ręcznego w naczyniu, a także w każdym innym naczyniu.



4. Włącz urządzenie, naciskając przycisk niskiej lub wysokiej prędkości.
5. Zmiksuj składniki, wykonując urządzeniem powolne ruchy w górę, w dół i w ruchu okrężnym.

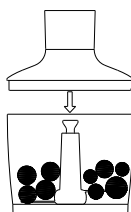


## Używanie choppera

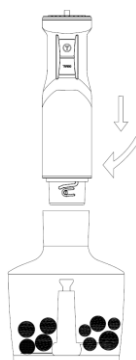
Siekacz doskonale nadaje się do siekania twardych produktów, takich jak mięso, ser, cebula, zioła, czosnek, marchew, orzechy włoskie, migdały, śliwki itp. (Maksymalna pojemność miski do siekania: 250 g)

**UWAGA: Nie siekaj bardzo twardych produktów, takich jak kostki lodu, gałka muskatołowa, ziarna kawy i ziarna. Ostrza są bardzo ostre! Zachowaj szczególną ostrożność podczas obsługi ostrza.**

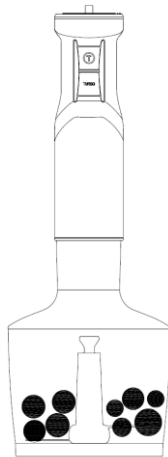
1. Umieść ostrze siekacza w misce siekacza, dociśnij ostrze i zablokuj miskę.
2. Umieść składniki w misce siekacza, stałe składniki nie powinny być większe niż 2 cm kawałki.
3. Umieść sprzęgło siekacza na misce siekacza.



4. Przymocuj jednostkę silnika do miski rozdrabniacza, patrz instrukcja montażu „Używanie blendera”.



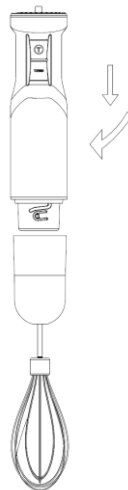
5. Włącz urządzenie naciskając przycisk niskiej lub wysokiej prędkości.



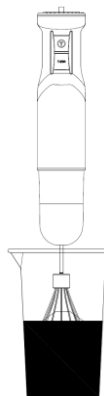
## Używanie trzepaczki

Trzepaczka przeznaczona jest do ubijania śmietany, białek jaj, mieszania biszkoptów i gotowych deserów..

1. Włóż trzepaczkę do jednostki sprzęgającej trzepaczki.
2. Podłącz jednostkę sprzęgającą do jednostki silnika, patrz instrukcja montażu „za pomocą blendera”.



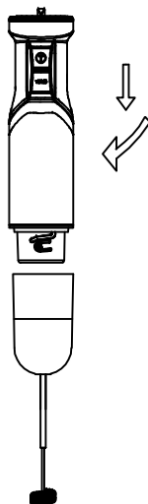
3. Naciśnij przełącznik, aby uruchomić blender ręczny, a po około 30 sekundach naciśnij przycisk wysokiej prędkości, aby zapobiec rozpryskiwaniu się składników..



## Korzystanie ze speniacza do mleka

Trzepaczka przeznaczona jest do ubijania śmietany i spieniania mleka. Spienia wszystkie rodzaje mleka, pozwala na przygotowanie szerokiej gamy wysokiej jakości pianek na ciepło i na zimno oraz napojów takich jak cappuccino, latte, gorąca czekolada, koktajle mleczne, koktajle (i wiele innych)..

4. Mocno włoż speniacz do mleka do jednostki sprzęgającej trzepaczki.



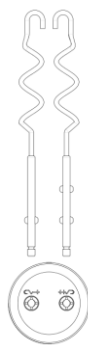
5. Podłącz jednostkę sprzęgającą do jednostki silnika, patrz instrukcja instalacji „za pomocą blendera”.



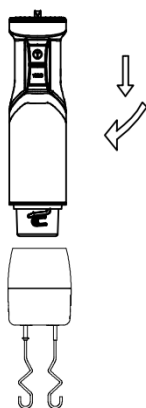
## Używanie trzepaczek i haków

Trzepaczka przeznaczona jest do ubijania śmietany, białek jaj, mieszania biszkoptów i gotowych deserów..

6. Włóż trzepaczkę do jednostki sprzęgającej trzepaczki.



7. Podłącz jednostkę sprzęgającą do jednostki silnika, patrz instrukcja montażu „za pomocą blendera”.



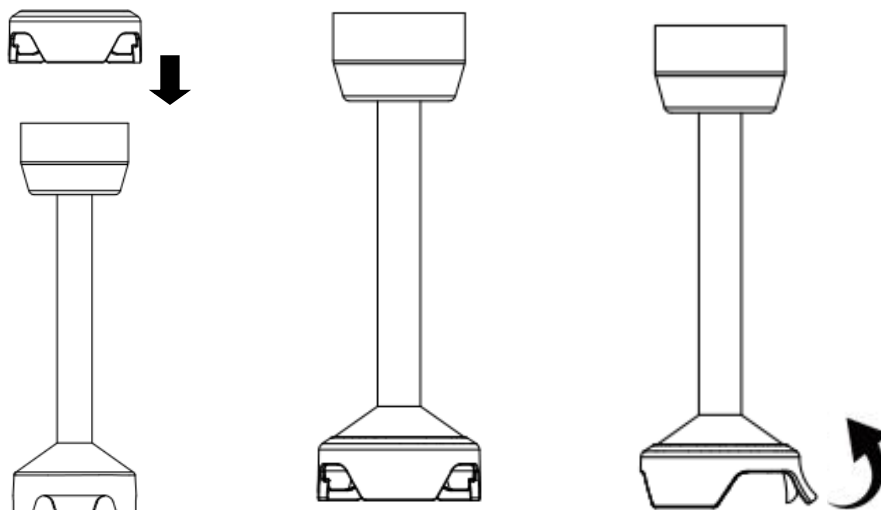
8. Naciśnij przełącznik, aby uruchomić blender ręczny, a po około 30 sekundach naciśnij przycisk wysokiej prędkości, aby zapobiec rozpryskiwaniu się składników..



## Używanie silikonowego ochroniacza patelni

Silikonowa osłona patelni zapobiega zarysowaniu garnka i innych pojemników oraz umożliwia miksowanie koktajli, shake'ów, sosów i przecierów za pomocą tego blendera ręcznego.

1. Ostrożnie zamontuj silikonową osłonę patelni w zespole ostrzy.

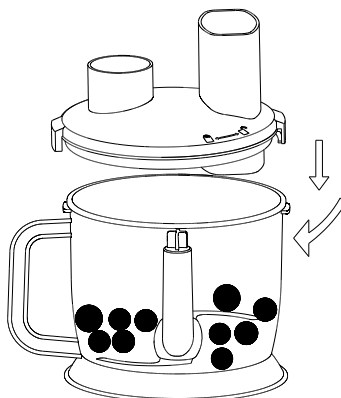


## Używanie nasadki siekającej z ostrzem siekającym

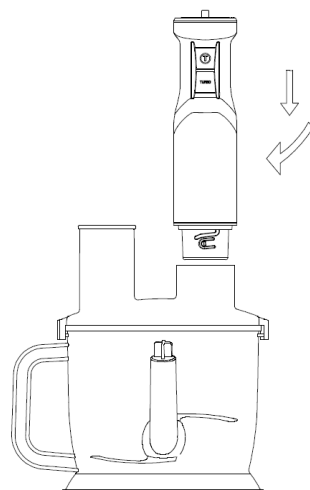
Siekacz doskonale nadaje się do siekania twardych produktów, takich jak mięso, ser, cebula, zioła, czosnek, marchew, orzechy włoskie, migdały, śliwki itp. (Maksymalna pojemność miski do siekania 800 g)

**UWAGA: Nie siekaj bardzo twardych produktów, takich jak kostki lodu, gałka muszkatołowa, ziarna kawy i ziarna. Ostrza są bardzo ostre! Zachowaj szczególną ostrożność podczas obsługi ostrza.**

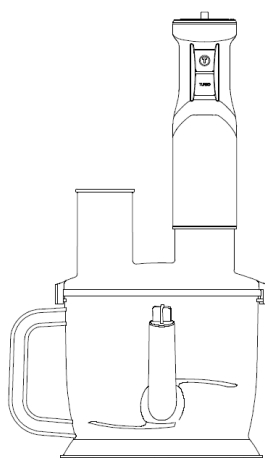
1. Włóż nóż do mięsa do dużego kubka i zanurz go w jedzeniu. Stałe składniki nie powinny być większe niż 2 cm kawałki.



2. Przymocuj jednostkę silnika do pokrywy kubka, patrz instrukcja montażu „za pomocą blendera”.



3. Włącz urządzenie, naciskając przycisk niskiej lub wysokiej prędkości.

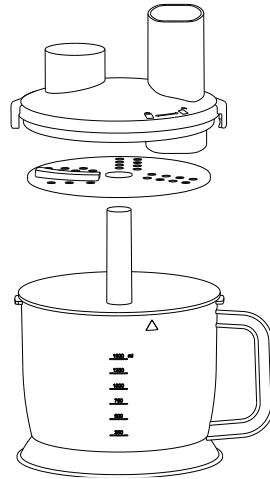


## **Używanie nasadki siekającej z ostrzem tarczowym**

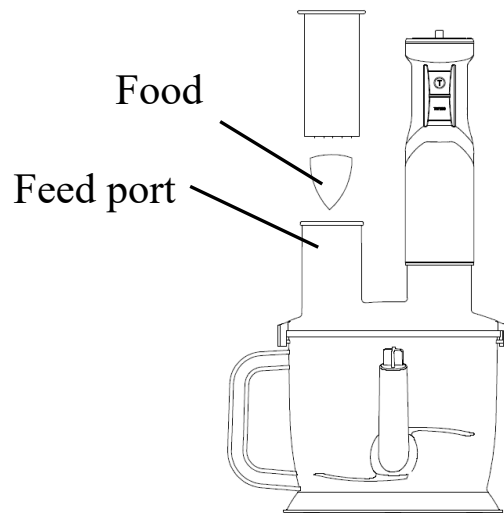
Używanie przystawki siekającej z ostrzem tarczowym do krojenia lub szatkowania warzyw, owoców, sera itp.

**UWAGA: Nie siekaj bardzo twardych produktów, takich jak kostki lodu, gałka muskatołowa, ziarna kawy i ziarna. Ostrza są bardzo ostre! Zachowaj szczególną ostrożność podczas obsługi ostrza.**

1. Umieść korbowód i płytkę nożową na dużym kubku i przykryj pokrywkę kubka



2. Przymocuj jednostkę silnika do pokrywy kubka, patrz „używając blendera”.
3. Włącz urządzenie, naciskając przycisk turbo lub przełącznik.
4. Umieść jedzenie w porcie do podawania, możesz umieścić jedzenie w popychaczu kubka.



## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Przed czyszczeniem odłącz urządzenie od zasilania i odłącz akcesoria.
2. Wytrzyj jednostkę silnika, jednostkę sprzęgającą siekacza, jednostkę sprzęgającą trzepaczki, jednostkę sprzęgającą ubijacza wilgotną szmatką, nie zanurzaj ich w wodzie. Pozostałe akcesoria można myć w zmywarce lub wodzie.
3. Jeśli żywność nie spłukuje się łatwo z ostrza lub trzepaczki, umieść kroplę detergentu do naczyń w pojemniku do mieszania z wodą. Podłącz przewód do gniazdka. Zanurz końcówkę ostrza lub trzepaczkę i uruchom urządzenie na około 10 sekund. Odłącz, oplucz pod bieżącą wodą, a następnie osusz.
4. Jeśli nie będziesz używać tego urządzenia przez długi czas, utrzymuj je w dobrze wentylowanym miejscu w suchym miejscu, aby zapobiec zawilgoceniu silnika urządzenia..

## **OSTROŻNIE:**

Ostrza są bardzo ostre, dlatego należy je czyścić ostrożnie.

# **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:** Blender ręczny

**Model (oznaczenia handlowe):** KD4182

**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
3. LFGB Certificate

**Według norm:**

EN 60335-2-14:2006+A1:2008+A11:2012+A12:2016

EN 60335-1:2012+A11:2014+A13:2017+A1:2019+A2:2019

+A14:2019+A15:2021+A16:2023

EN 62233:2008

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

Tarczyn, Ma Dong Hui, 20.02.2025

