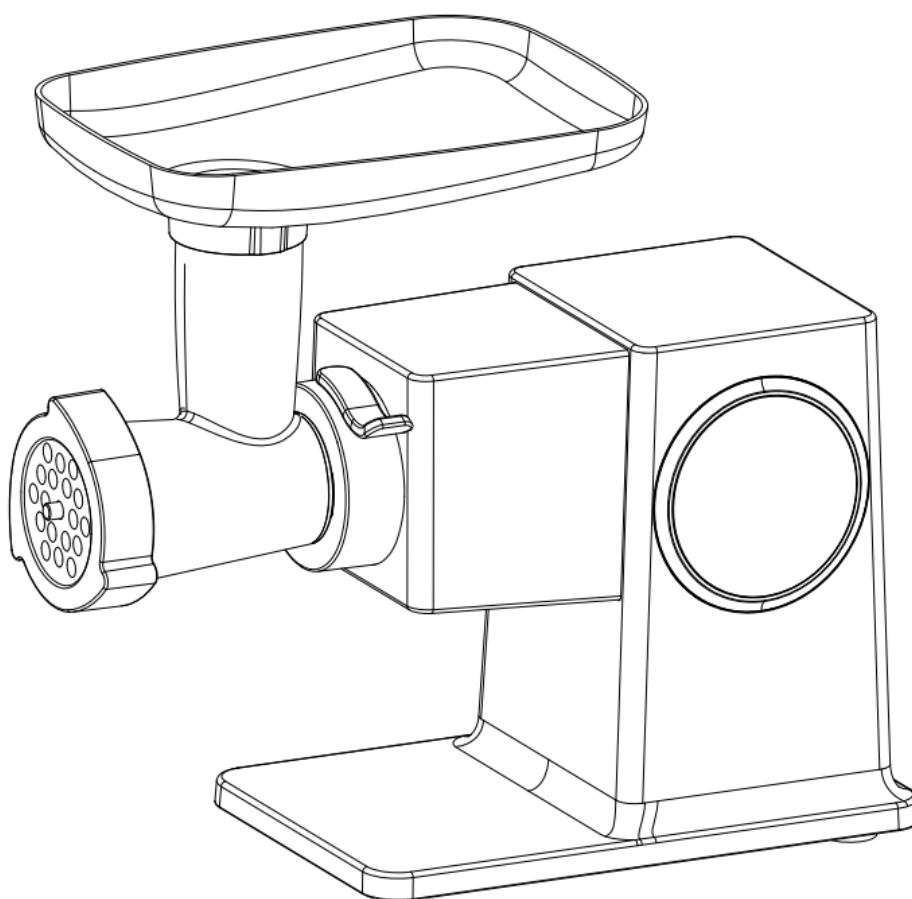


# MASZYŃKA DO MIĘSA

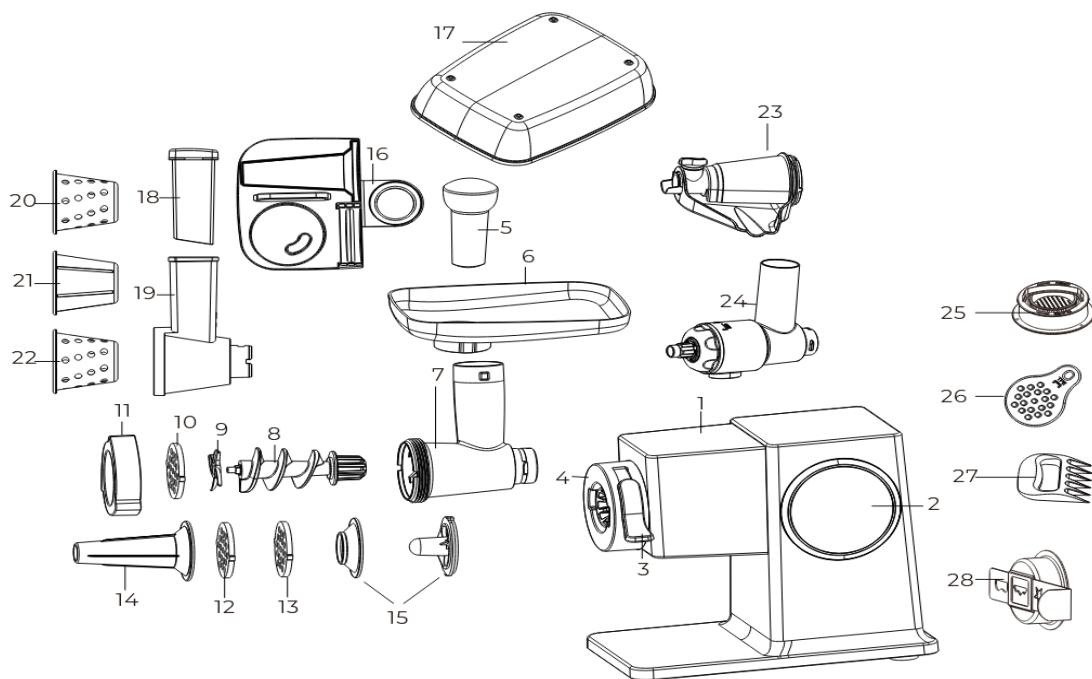
Model#:KD4148

## **INSTRUKCJA OBSŁUGI**

Przeczytaj uważnie i zachowaj instrukcję.



# OPIS





1、 Główny korpus urządzenia	15、 Kubbe
2、 Panel sterowania	16、 Półka
3、 Uchwyt blokujący	17. Osłona przeciwpylowa
4、 Wlot rury	18、 Popychacz niszczarki
5. Popychacz	19. Obudowa niszczarki
6. Tacka na jedzenie	20、 Bęben rozdrabniający
7、 Rurka do jedzenia	21、 Bęben do krojenia
8. Wąż	22. Bęben zacierający
9、 Nóż	23、 Przystawka do sokowirówki
10. Płytką tnącą (#3)	24、 Wyciskarka wolnoobrotowa
11. Pierścień mocujący	25. Prasa do hamburgerów
12. Płytką tnącą (#5)	26. Środek czyszczący do płyt
13. Płytką tnącą (#8)	27. Widelec do mięsa
14. Akcesoria do robienai kielbas	28、 Maszynka do robienia ciasteczek


## WSTĘP



To urządzenie jest wyposażone w system termostatu. System ten automatycznie odetnie zasilanie urządzenia w przypadku przegrzania.




Oto kroki operacji:

1. Podłącz zasilanie i włącz główny wyłącznik  na ekranie miga. Po dotknięciu głównego przełącznika logo , przechodzi w stan czuwania, a zawartość ekranu jest w pełni wyświetlana.

2. W stanie gotowości wybierz opcję dotknięcia „+/-” lub przełącz pasek prędkości, aby wybrać prędkość, której chcesz użyć. Po wybraniu prędkości kliknij  rozpocząć pracę, Produkt

wchodzi do pracy. W tym momencie,  „START” miga, a czas zaczyna się liczyć. Podczas operacji obrotu do przodu świeci się światło „STOP”, a gdy  „STOP” dotknięty, produkt przestaje działać.




3. W stanie gotowości lub pracy dotknij  „REVERSE” jest odwrotne, w tym momencie produkt przechodzi w stan biegu wstecznego,  „REVERSE” będzie migać kołowo, a czas zacznie się liczyć.

Podczas cofania świeci się światło „STOP”, gdy  „STOP” jest dotknięty, produkt przestaje działać. Gdy stan roboczy jest odwrócony, prędkość nie może być regulowana i może działać tylko z najwyższą prędkością.

4. Jeśli dwa klawisze zostaną naciśnięte jednocześnie w dowolnym stanie, program zostanie uznany za nierozpoznaną błędną operację, a ekran wyświetlacza pozostanie w stanie pierwotnym.

**5.** Zabezpieczenie przed wysoką temperaturą: Gdy temperatura silnika produktu osiągnie 85°C podczas pracy, program uruchomi zabezpieczenie przed przegrzaniem, a urządzenie przestanie działać, a cyfra czasu na ekranie zmieni się na **Hot** i miga, urządzenie emituje dźwięk „beep...”, aby wskazać, że temperatura urządzenia jest zbyt wysoka. Dopóki NTC nie wykryje, że temperatura silnika spada do 60 stopni, urządzenie może zostać wznowione do pracy, jednocześnie emitując dwa dźwięki „beep beep...”.

**6.** Zabezpieczenie przed przeciążeniem: gdy moc wejściowa osiągnie 1500 W, program powinien zostać zmuszony do przejścia w stan zabezpieczenia zasilania, cyfra czasu na ekranie zmieni się na

“  ” i miga, urządzenie emituje dźwięk „beep...”, aby wskazać, że jest przeciążone, “  ” przycisk 

“ START ” przycisk nie może działać. W tej sytuacji należy nacisnąć przycisk “ ”, program automatycznie przywraca gotowość urządzenia po 5 sekundach cofania. Jeśli sytuacja przeciążenia występuje ciągle po przywróceniu urządzenia, należy wyjąć rurkę żywnościową (NR 7) i wyczyścić wnętrze żywności.

**7.** Jeśli na ekranie wyświetla się „E1”, złącze czujnika jest luźne lub odłączone. Jeśli na ekranie wyświetla się „E2”, obwód czujnika temperatury jest zwarty. Skontaktuj się z autoryzowanym personelem serwisu posprzedażowego w celu naprawy..

Jeśli urządzenie nagle przestanie działać:

1. Wyciągnij wtyczkę sieciową z gniazdka.
2. Pozostaw urządzenie do ostygnięcia na 60 minut.
3. Po 60 minutach podłącz je ponownie.
4. Ponownie włóż urządzenie.

Skontaktuj się ze swoim dealerem lub autoryzowanym punktem serwisowym, jeśli system termostatu jest aktywowany zbyt często. Nie wymieniaj go samodzielnie, aby uniknąć niebezpieczeństwa.

## **WAŻNE INFORMACJE**

1. Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi i zapoznać się z ilustracjami..
2. Przed użyciem dokręć pierścień mocujący kluczem, upewnij się, że pierścień nie może się odłączyć o 4 Nm.
3. Zachowaj tę instrukcję do wykorzystania w przyszłości.
4. Przed podłączeniem urządzenia sprawdź, czy napięcie podane na urządzeniu odpowiada napięciu w sieci lokalnej.
5. Nigdy nie używaj akcesoriów lub części innych producentów. Gwarancja traci ważność, jeśli takie akcesoria lub części zostały użyte.
6. Nie używaj urządzenia, jeśli przewód sieciowy, wtyczka lub inne części są uszkodzone.
7. Jeśli przewód sieciowy tego urządzenia jest uszkodzony, musi zostać zawsze wymieniony przez producenta lub autoryzowane centrum serwisowe, aby uniknąć niebezpiecznych sytuacji.
8. Dokładnie wyczyść części, które będą miały kontakt z żywnością, przed pierwszym użyciem urządzenia.
9. Natychmiast po użyciu odłącz urządzenie od zasilania..
10. Nigdy nie używaj palca ani przedmiotu do wpychania składników do rurki podającej, gdy urządzenie jest uruchomione. W tym celu należy używać wyłącznie popychacza.
11. Trzymaj urządzenie poza zasięgiem dzieci.
12. Nigdy nie pozostawiaj urządzenia uruchomionego bez nadzoru.
13. Wyłącz urządzenie przed odłączeniem i zainstalowaniem jakichkolwiek akcesoriów.
14. Przed wyjęciem części urządzenia poczekaj, aż ruchome części przestaną się obracać..
15. Nigdy nie zanurzaj jednostki silnikowej w wodzie ani żadnym innym płynie, ani nie płucz

jej pod bieżącą wodą. Do czyszczenia jednostki silnikowej używaj wyłącznie wilgotnej ściereczki.

16. Nie próbuj mielić kości, orzechów ani innych twardych przedmiotów.

17. Maszynki do mielenia mięsa są karmione bezścięgnową, bezkostną i beztłuszczową wołowiną pokrojoną na kawałki o wymiarach około 20 mm x 20 mm x 60 mm. Popychacze są dociskane do mięsa z siłą 5 N. Nie używaj urządzenia dłużej niż 5 minut z rzędu. Pozostaw urządzenie do ostygnięcia na 10 minut przed ponownym użyciem.

18. Akcesoria muszą zawierać instrukcje dotyczące bezpiecznego użytkowania.

19. Muszą ostrzegać o potencjalnych obrażeniach spowodowanych niewłaściwym użytkowaniem.

20. 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 są nadzorowane lub poinstruowane w zakresie korzystania z urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.

21. Dzieci powinny być nadzorowane, aby upewnić się, że nie bawią się urządzeniem.

22. Jeśli urządzenie jest zablokowane, naciśnij przycisk Reversal (REV). Mięso zamknięte w obudowie noża nie jest naruszone, dzięki czemu urządzenie może powrócić do swojego zwykłego stanu.

23. Utylizacja urządzeń i baterii.

24. Urządzenia elektryczne i elektroniczne nie mogą być wyrzucane razem z odpadami domowymi. Konsumenci są zobowiązani przez prawo do zwrotu urządzeń elektrycznych i elektronicznych po zakończeniu ich eksploatacji do publicznych punktów zbiórki utworzonych w tym celu lub punktów sprzedaży. Szczegóły w tym zakresie są określone w prawie krajowym danego kraju. Ten symbol na produkcie, instrukcji obsługi lub opakowaniu oznacza, że produkt podlega tym przepisom. Poddając recyklingowi, ponownie wykorzystując materiały lub wykorzystując stare urządzenia w inny sposób, wnosisz istotny wkład w ochronę naszego środowiska.

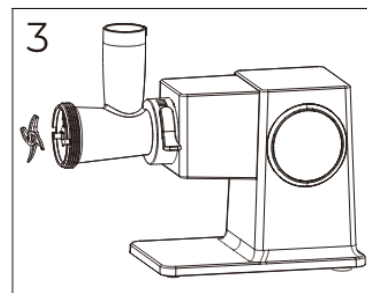
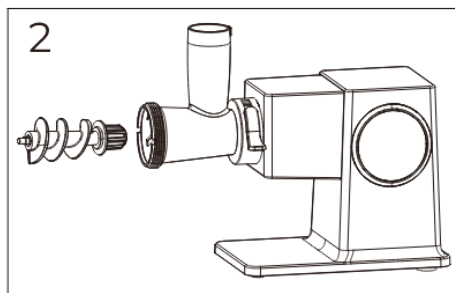
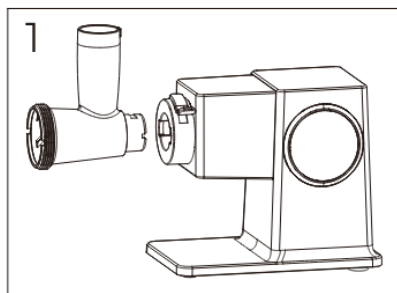
25. To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat, jeśli są nadzorowane lub otrzymują wskazówki dotyczące korzystania z urządzenia w bezpiecznym kanale, jeśli są świadome ryzyka. Czyszczenie i konserwacja użytkownika nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że mają co najmniej 8 lat i są nadzorowane. Trzymaj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia..

26. To urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i podobnych zastosowań, takich jak:

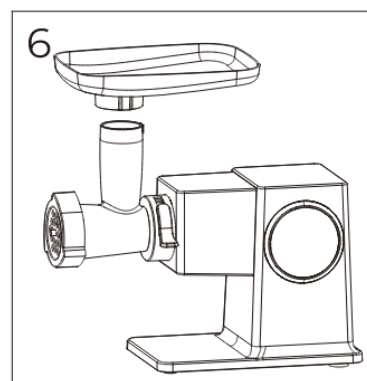
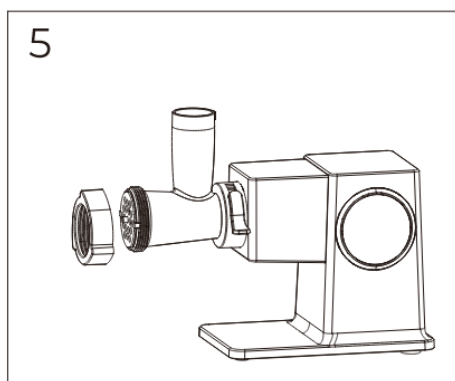
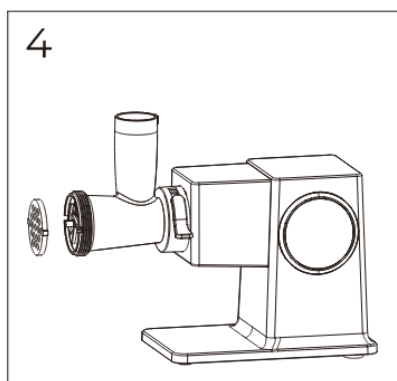
- kuchnie dla pracowników w sklepach, biurach i innych środowiskach pracy;
- domy wiejskie;
- przez klientów w hotelach, motelach i innych środowiskach mieszkalnych;
- środowiska typu bed and breakfast.

# INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

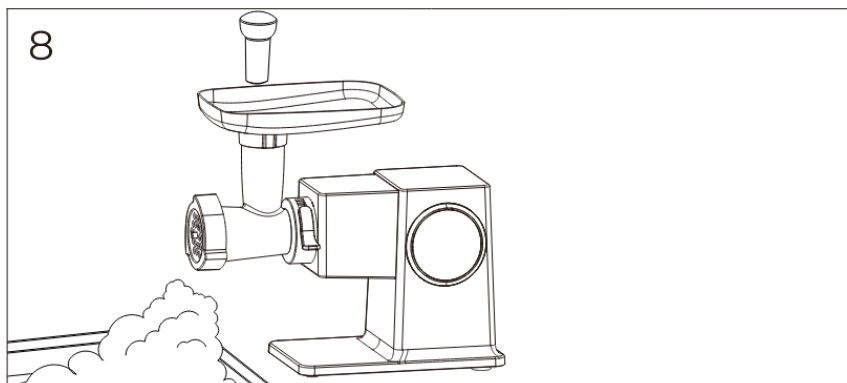
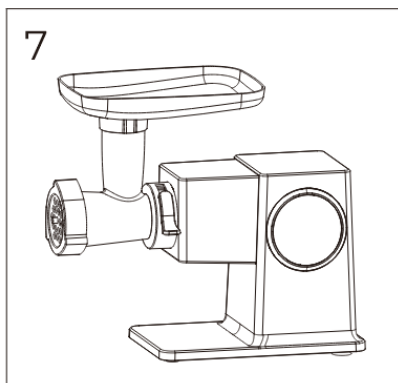
## SKŁADANIE PRODUKTU



- ◆ Naciśnij przycisk zapięcia, przytrzymaj głowicę i włóż ją do wlotu (podczas wkładania zwróć uwagę, aby głowica była ustawiona w odpowiednim kierunku, aż znajdzie się blisko wlotu, patrz (rys. 1). Następnie pchnij uchwyt blokujący do pozycji pionowej i rurki (rys. 2).
- ◆ Umieść wąż w głowicy, najpierw dłuższym końcem, i lekko obracaj, aby wsunąć śrubę, aż zostanie ona umieszczona w obudowie silnika (rys. 3)..
- ◆ Umieść ostrze tnące na wale węża, ostrzem skierowanym do przodu, jak pokazano na rysunku (rys. 4). Jeśli ostrze nie zostanie prawidłowo założone, mięso nie zostanie zmielone.
- ◆ Umieść odpowiednią płytkę tnącą obok ostrza tnącego, dopasowując wypustki do szczeliny (rys. 5).
- ◆ Podeprzyj lub naciśnij środek płytki tnącej jednym palcem, a następnie dokręć pierścień mocujący drugą ręką (rys. 6). Nie dokręcaj zbyt mocno.



- ◆ Umieść płytę zasobnika na głowicy i zamocuj ją na swoim miejscu (rys. 7).
- ◆ Umieść jednostkę na stabilnym miejscu. Dolne i otaczające otwory wentylacyjne powinny być odpowiednio zarezerwowane i nie mogą być całkowicie zablokowane..
- ◆ Przepływ powietrza na dole i z boku obudowy silnika powinien być wolny i niezablokowany (rys.8).



## Siekanie

1. Włóż wałek ślimakowy do obudowy noża, najpierw plastikowym końcem.
2. Umieść jednostkę tnącą na wałku ślimakowym. (Krawędzie tnące powinny być z przodu) Umieść tarczę do średniego mielenia lub tarczę do grubego mielenia (w zależności od preferowanej konsystencji) na wałku ślimakowym. (Upewnij się, że wycięcie tarczy mielącej pasuje do wypustek głowicy maszyny do mielenia.) Obróć pierścień śrubowy w kierunku strzałki na obudowie noża, aż zostanie prawidłowo zamocowany.
3. Przymocuj obudowę noża do jednostki silnika.
4. Umieść tackę na pionowej części obudowy noża.
5. Teraz urządzenie jest gotowe do mielenia.

Pokrój mięso na paski o długości 10 cm i grubości 2 cm. Usuń kości, kawałki chrząstek i ścięgien tak bardzo, jak to możliwe. (Nigdy nie używaj mrożonego mięsa!)

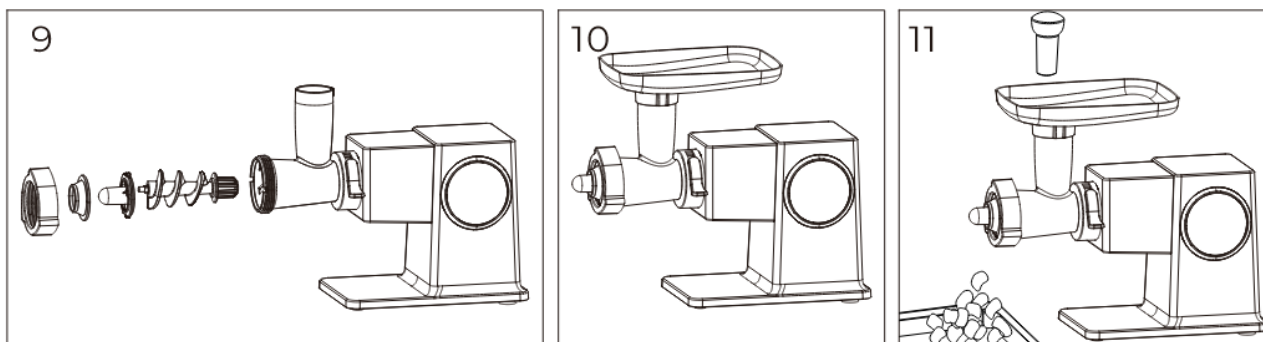
Włóż mięso do tacki.

Podłącz przewód zasilający. Naciśnij główny wyłącznik, silnik główny uruchomi się, a maszynka do mięsa zacznie się obracać w tym samym czasie. Prędkość można regulować w zakresie od „1” do „6”. Możesz użyć popychacza, aby powoli wpychać mięso do rurki w kształcie litery T. Można użyć różnych płyt tnących o różnych rozmiarach i otworach, aby uzyskać różne rozmiary mielonego mięsa. Przekręć główny wyłącznik z powrotem do pozycji „OFF”, a urządzenie przestanie działać. Aby użyć funkcji cofania, przekręć główny wyłącznik do pozycji „REV” w trybie gotowości. (pozycja biegu wstecznego głównego wyłącznika jest ustawiona na tryb powolnego mielenia).

Po użyciu naciśnij główny wyłącznik z powrotem do pozycji „OFF” i odłącz przewód zasilający.

## Robienie kubbe

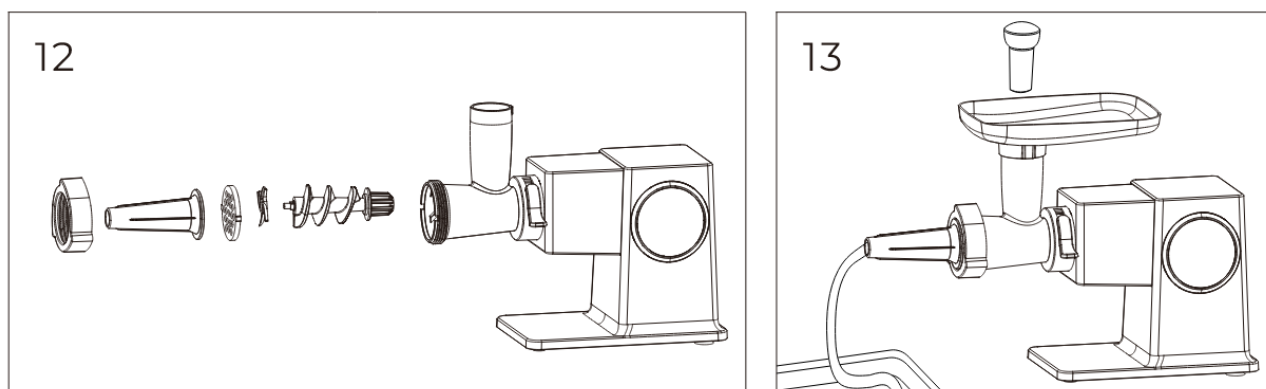
1. Włóż wał ślimakowy do obudowy noża, najpierw plastikowym końcem. (rys. 9)
2. Umieść stożek w obudowie noża.
3. Umieść poprzedni na obudowie noża i przykręć pierścień do obudowy noża. (rys. 10)
4. Przymocuj obudowę noża do jednostki silnika.
5. Umieść tackę na pionowej części obudowy noża.
6. Teraz urządzenie jest gotowe do robienia kebbe. (rys. 11)



Kubbe to proste narzędzie do robienia pasztetu mięsnego. Najpierw przygotuj surowiec i uformuj z niego kulkę o odpowiednim kształcie i rozmiarze (najlepiej pasującą do otworu wsadowego rurki z mielonym mięsem). Ciasto można sprasować w cylindryczną skorupę, wpychając popychacz do rurki w kształcie litery T. Skorupka jest dzielona na małe cylindryczne segmenty o różnej długości zgodnie z osobistymi preferencjami, a następnie przygotowane mięsne nadzienie jest owijane w uformowaną skórę, a oba końce są ścisane, aby uzyskać różne rozmiary pasztetu mięsnego.

## Robienie kiełbasek

1. Zmiel mięso
2. Włóż wał ślimakowy do obudowy noża, najpierw plastikowym końcem. (rys. 12)
3. Umieść separator w obudowie noża.
4. Umieść rożek do kiełbas na obudowie noża i przykręć pierścień do obudowy noża.
5. (Upewnij się, że wycięcia separatora pasują do wypustów głowicy maszyny.)
6. Przymocuj obudowę noża do jednostki silnika.
7. Umieść tackę na pionowej części obudowy noża.
8. Teraz urządzenie jest gotowe do robienia kiełbas. (rys. 13)

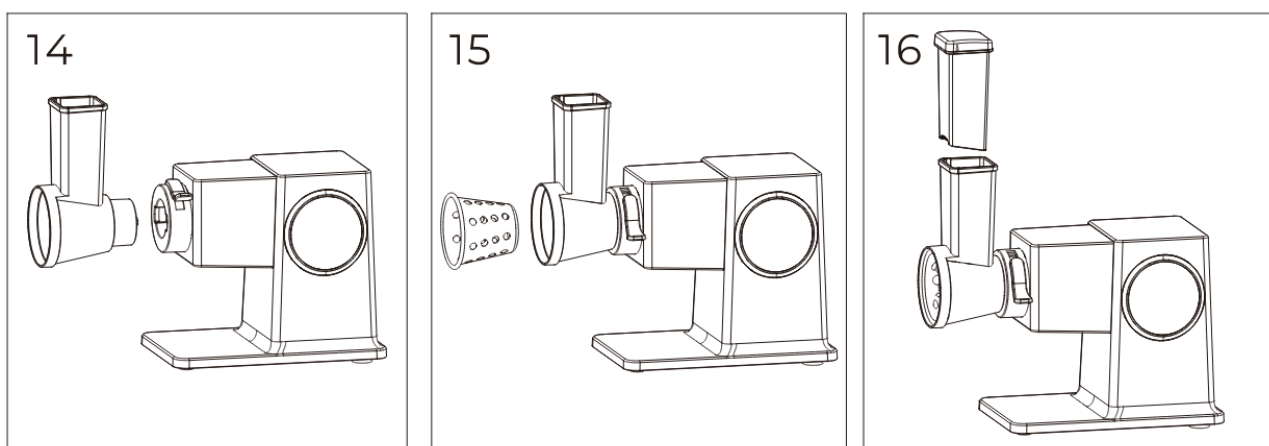


Umieść składniki na tacy. Użyj popychacza, aby delikatnie wepchnąć mięso do obudowy noża.

Włóż skórę kiełbasy do letniej wody na 10 minut. Następnie nasuń mokrą skórę na róg kiełbasy. Wsuń (doprawione) mielone mięso do obudowy noża. Jeśli skórka przyklei się do rogu kiełbasy, zwilż ją odrobiną wody.

## Funkcja mielenia

1. Podnieś uchwyt blokady, przytrzymaj plastikową obudowę noża i włóż ją do wlotu rury, dostosuj położenie, aż będzie mocno zamocowana, i naciśnij uchwyt blokady, aby ją zablokować. (rys. 14)
2. Umieść bęben niszczarki w plastikowej obudowie noża, a następnie przesunij niszczarkę zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby ją prawidłowo zamocować. (rys. 15)
3. Umieść popychacz na pionowej części plastikowej obudowy noża i użyj popychacza, aby delikatnie wepchnąć warzywo do plastikowej obudowy noża. (rys. 16)
4. Teraz urządzenie jest gotowe do cięcia



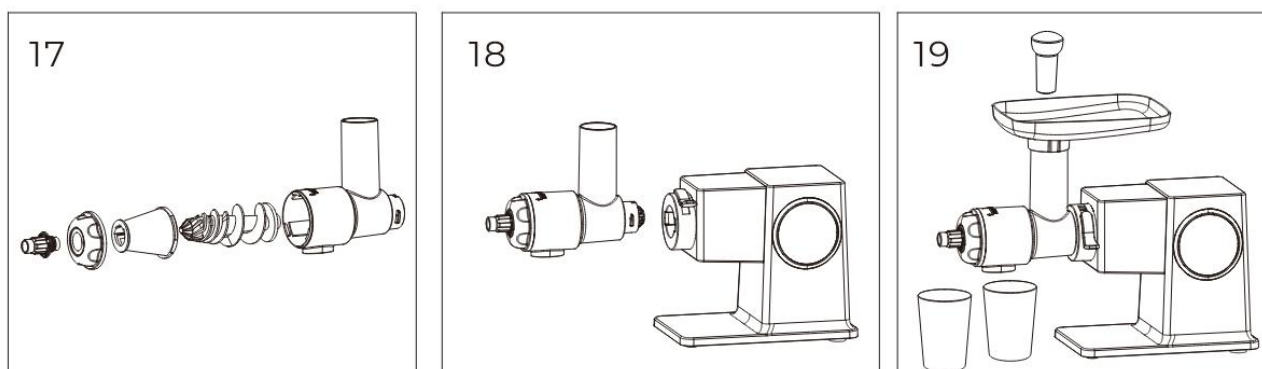
Ten zestaw sprzętu do krojenia warzyw może odpowiednio rozdrabniać, kroić warzywa i tłuc ziemniaki. Przed rozpoczęciem pracy należy pokroić warzywa i owoce nożem do rozmiaru i kształtu odpowiedniego do otworu cylindra tnącego.

Uwaga: Jeśli żywność znajduje się niżej niż otwór cylindra podającego, należy użyć popychacza, aby popchnąć żywność; Aby zapobiec przechylaniu się maszyny podczas popychania żywności, przytrzymaj maszynę ręką podczas naciskania w dół, aby podać żywność..

## Funkcja wolnoobrotowej wyciskarki

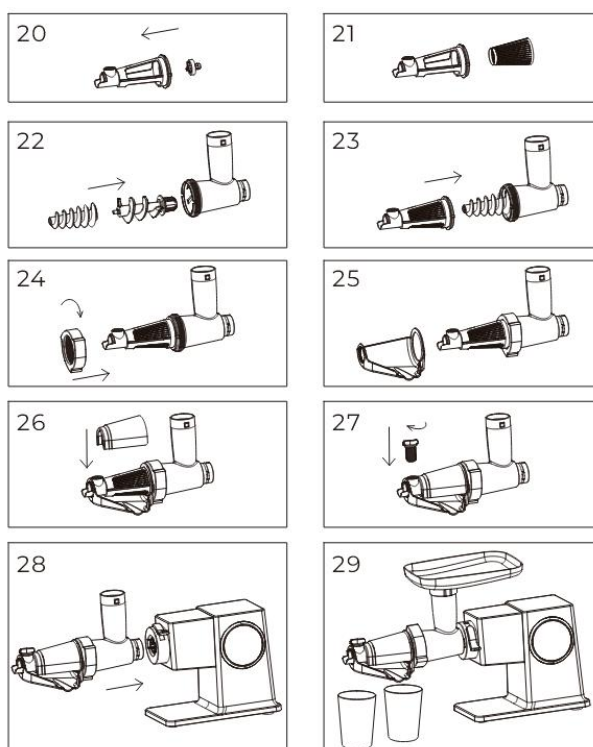
1. Najpierw włóż pojedynczo śrubę do wyciskania wolnego soku i kubek filtrujący, a następnie załóż pokrywę do wyciskania wolnego soku. Następnie dokręć ją w kierunku pokazanym na rysunku na cylindrze do wyciskania wolnego soku. (rys. 17)
  2. Zainstaluj cylinder do wyciskania wolnego soku na jednostce głównej. (rys. 18)
  3. Zainstaluj tackę na żywność. Jak pokazano na rysunku, umieść dwie miski pod otworem wylotowym odpadów i wylotem soku cylindra do wyciskania. (rys. 19)
  4. Gdy wszystko będzie gotowe, możesz rozpocząć wyciskanie soku. Uruchom jednostkę główną, zobacz obracającą się śrubę, użyj popychacza, aby powoli przesunąć materiały z tacki na żywność do cylindra do wyciskania, a otrzymasz świeży sok.
- Ten zestaw sprzętu do wyciskania soku nadaje się wyłącznie do wyciskania miękkich owoców i warzyw, takich jak pomidory. Przed rozpoczęciem pracy należy najpierw pokroić

owoce i warzywa na kawałki o rozmiarze i kształcie odpowiednim do otworu wlotowego cylindra do wyciskania soku za pomocą noża..



## Funkcja nasadki do sokowirówki

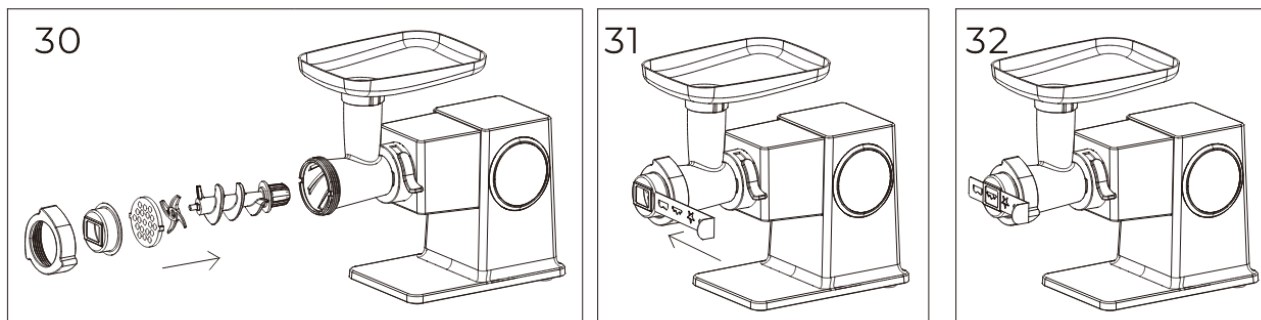
1. Umieść wspornik pozycjonujący w tulei. (rys.20)
2. Włóż sitko sokowirówki do tulei sokowirówki. (rys.21)
3. Najpierw włóż śrubę do cylindra do mielonego mięsa, a następnie delikatnie przekręć, aż śruba wejdzie w koniec przyłącza silnika. (rys.22)
4. Włóż wałek śruby do soku do środkowego wałka śruby do mielonego mięsa. (rys.23)
5. Umieść dużą nakrętkę przez obudowę sokowirówki i umieść ją na końcu obudowy. (rys.24)
6. Włóż plastikową tackę do soku przez tuleję i umieść ją na miejscu. (rys.25)
7. Umieść pokrywę sokowirówki na cylindrze do soku (rys.26).
8. Umieść całą tuleję razem z dużą nakrętką na cylindrze do mielonego mięsa, a następnie przekręć dużą nakrętkę zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby ją dokręcić. (rys.27)
9. Zainstaluj akcesoria (rys.28) i wyciśnij sok (rys.29).



Wszystkie przygotowania są zakończone. Teraz możesz rozpocząć proces wyciskania soku. Włącz jednostkę główną. Obserwuj obracającą się śrubę. Za pomocą popychacza powoli wpychaj składniki z tacki na żywność do cylindra wyciskającego. Następnie uzyskasz świeży sok..

## Tworzenie ciasteczek

1. Najpierw zainstaluj mielone mięso na gospodarzu i umieść tackę z jedzeniem na rurce w kształcie litery T; Następnie zainstaluj akcesoria w kolejności (rys.30) i przymocuj je nakrętkami.
2. Przeciągnij wzór ciasteczek przez nasadkę do ciasteczek (rys.31/32).
3. Użyj popychacza do żywności, aby wepchnąć ciasto do rurki w kształcie litery T.



## Przystawka do prasy do burgerów

### Montaż i użytkowanie prasy do burgerów 3 w 1

Kotlety burgerowe o średnicy ok. 10 cm i 6,5 cm

1. Umieść kotleta burgerowego w foremce do kotletów.
2. Napełnij foremkę mięsem mielonym lub roślinnymi alternatywami.
3. Użyj popychacza, aby wcisnąć mieszankę w dół.
4. Obróć prasę do burgerów z nadzieniem i wypchnij kotleta burgerowego z foremki. Ostrożnie wyjmij kotleta z talerza burgera..

### Kotlety burgerowe z nadzieniem

1. Umieść większą płytkę do burgerów w większej formie do kotletów.
2. Napełnij formę do kotletów mielonym mięsem lub roślinnymi alternatywami.
3. Zdejmij dolną pokrywę z popychacza, obracając górną część nasadki w kierunku strzałki „OTWARTE”.
4. Użyj małego popychacza, aby zrobić wgłębienie w kotlecie.
5. Napełnij wgłębienie wybranymi składnikami.
6. Przykryj wgłębienie mielonym mięsem.
7. Załóż dużą pokrywę na popychacz.
8. Ponownie wciśnij kotlet, a następnie usuń go w sposób opisany powyżej.

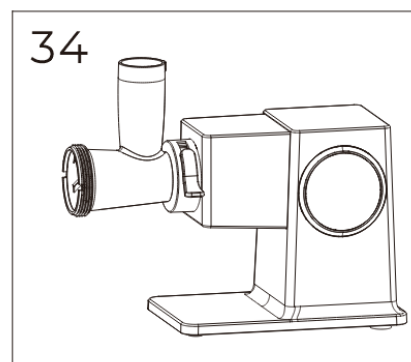
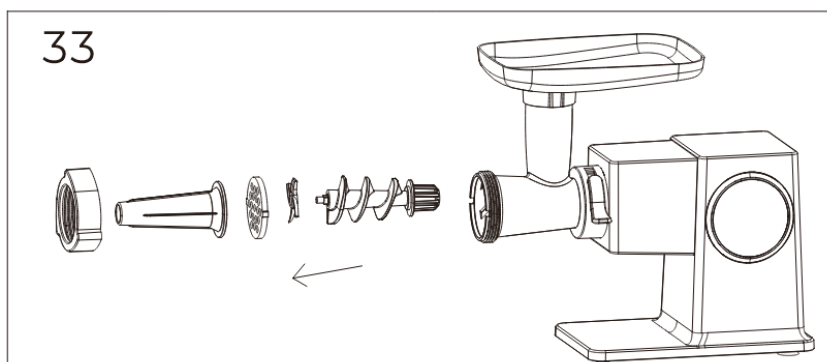
## Przystawka do szczypiec mięsnych

Użyj jednego pazura, aby ustabilizować mięso, a drugiego pazura, aby rozdrobnić lub rozciągnąć mięso na kawałki, które zostaną zmielone w tej maszynie. Nasze wielofunkcyjne pazury do mięsa będą świetnym dodatkiem do akcesoriów kuchennych do grilla. Można ich używać nie tylko do rozdrabniania i rozrywania mięsa, ale także do chwytania owoców i warzyw podczas krojenia. **UWAGA, KOŃCÓWKI SĄ OSTRE!**



## JAK CZYŚCIĆ URZĄDZENIA AGD

1. Przed czyszczeniem urządzenia wyłącz je i wyjmij wtyczkę z gniazdka. Wyjmij popychacz i płytę zasobnika. Odkręć pierścień mocujący i usuń wszystkie części obudowy noża (rys. 33). (Ostrze tnące jest ostre, należy unikać bezpośredniego kontaktu z krawędzią)
2. Po wyciągnięciu tacki na żywność, zgodnie ze strzałką, pociągając uchwyt blokujący z powrotem do pozycji początkowej, można wyjąć rurę sterową. (rys. 34)
3. Przed czyszczeniem należy odłączyć wtyczkę. Nie można jej zanurzać w wodzie, nie można jej również płukać kranem, należy ją tylko wycierać mokrą szmatką.
4. Po zetknięciu się wszystkich części urządzenia do wyciskania mięsa z żywnością, resztki mielonego mięsa można najpierw zmyć kranem, a następnie namoczyć w ciepłej wodzie z mydłem lub czystej wodzie z detergentem, co pozwoli skutecznie usunąć akcesoria z tłuszczu spożywczego, a na koniec spłukać kranem.
5. Wypłucz je czystą, gorącą wodą i natychmiast osusz.
6. Zalecamy smarowanie zespołu tnącego i tarcz szlifierskich niewielką ilością oleju roślinnego.



# **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 - wielofunkcyjna

**Model (oznaczenia handlowe):** KD4148

**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 IEC 60335-2-14: 2023 + A1: 2023 + A11: 2023 EN 60335-1: 2012 + A11: 2014 + A13: 2017 + A1:  
2019 + A14: 2019 + A2: 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