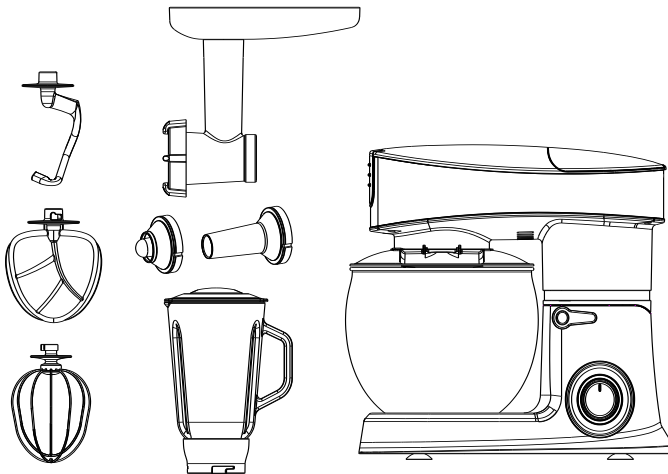


KRAFT&DELE

PROFESSIONAL

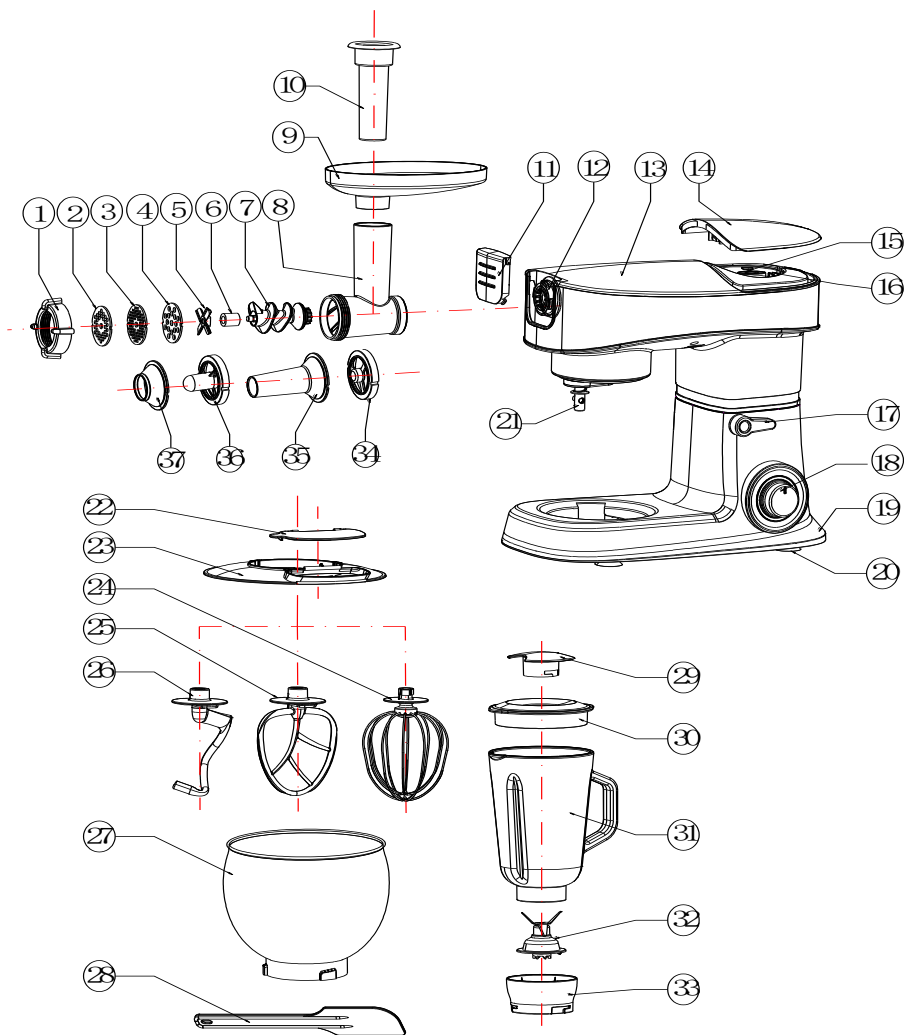
INSTRUKCJA OBSŁUGI



KD4164

Mikser stojący

**użyciem produktu należy przeczytać wszystkie
instrukcje .**



1.	Nakrętka pierścieniowa	2.	Cienki tarcza do mielenia
3.	Średni tarcza do mielenia	4.	Gruboziarnisty tarcza do mielenia
5.	Nóż	6.	Sprzęgło silikonowe
7.	Zwój	8.	Korpus maszynki do mielenia mięsa
9.	Tacka na mięso	10.	Manipulować
11.	Pokrowiec ochronny	12.	Gniazdo akcesoriów
13.	Ramię obrotowe	14.	Pokrowiec ochronny na blender
15.	Górny sprzęg	16.	Bezpieczny mikrowyłącznik
17.	Przycisk zwalniający	18.	Gałka regulacji prędkości
19.	Dom motorowy	20 .	Podkładka pod stopę
21 .	Wrzeciono silnika	22.	Pokrywa
23.	Pokrywa na miskę sowy	24.	Śmigać
25.	Mieszadło płaskie	26.	K potrzebuje haka
27.	Miska do mieszania	28.	Szpachelka
29.	Środkowa czapka	30.	Pokrywa blendera
31.	Słoik	32.	Ostrze tnące
33.	Podstawa kubka	34.	Rozprowadzacz ciasta
35.	Puszka na kielbasę	36.	Rozprowadzacz mięsa
37.	puszka na klopsiki	38.	

Ważne środki ostrożności:

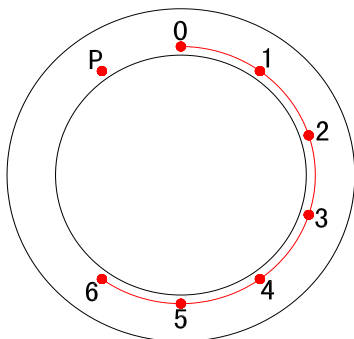
Gdy korzystając z urządzeń elektrycznych, należy zawsze przestrzegać podstawowych środków ostrożności, w tym:

- Przeczytaj wszystkie instrukcje.
- Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym, nie należy umieszczać przewodu zasilającego ani wtyczki urządzenia w wodzie lub innej cieczy.
- W przypadku, gdy z urządzenia korzystają dzieci lub w ich pobliżu, konieczny jest ścisły nadzór .
- Odłączaj urządzenie od zasilania, gdy nie jest używane, gdy wymieniasz akcesoria lub przed czyszczeniem .
- Unikać kontaktu z ruchomymi częściami.
- Je śli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub osob ę o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć zagrożenia.
- Użycie akcesoriów, które nie są zalecane lub nie są sprzedawane przez producenta, może spowodować pożar, porażenie prądem lub obrażenia.
- Nie stosować na zewnątrz.
- Pozwól, aby przewód zwisał z krawędzi stołu lub blatu .
- Aby zmniejszyć ryzyko poważnych obrażeń ciała lub uszkodzenia miksera, podczas miksowania żywności trzymaj ręce i przybory kuchenne z dala od ruchomych ostrzy lub tarcz.
- Ostrza są ostre, należy obchodzić się z nimi ostrożnie .
- Aby zmniejszyć ryzyko obrażeń, nigdy nie umieszczaj ostrzy ani tarcz tnących na podstawie.
- Przed uruchomieniem urządzenia należy upewnić się, że jest ono bezpiecznie zablokowane.
- Nigdy nie wkładaj jedzenia ręcznie, zawsze używaj popychacza.
- Nie próbuj omijać mechanizmu blokującego pokrywę .
- Blender należy zawsze uruchamiać z założoną nasadką .

- Podczas miksowania produktów niepłynnych należy zdjąć środkową część dwuczęściowej zatyczki.
- Przed wymianą nasadki wyłącz maszynę.
- Używaj produktu i montuj akcesoria wyłącznie zgodnie z instrukcją obsługi.
- Wyłącz urządzenie przed wymianą akcesoriów lub zbliżaniem się do części ruchomych podczas użytkowania.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez dzieci lub inne osoby bez pomocy lub nadzoru, jeśli ich zdolności fizyczne, sensoryczne lub umysłowe uniemożliwiają im bezpieczne korzystanie z urządzenia. Dzieci powinny być nadzorowane, aby mieć pewność, że nie bawią się urządzeniem.
- Dzieci powinny znajdować się pod nadzorem, aby mieć pewność, że nie bawią się urządzeniem.
- Dla krajów europejskich:
- To urządzenie nie powinno być używane przez dzieci. Trzymaj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci.
- Urządzenia mogą być używane przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli są nadzorowane lub poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.
- Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania, jeśli jest pozostawione bez nadzoru oraz przed montażem, demontażem lub czyszczeniem .

Zapisz te instrukcje

Ustawienie prędkości panelu sterowania



0 -----Zatrzymaj


Ustawienie 1-6-----Prędkość robocza

Ustawienie 1-----Minimalna prędkość — niska

Ustawienie 6-----Maksymalna prędkość — szybko

Ustawienie P---- Najwyższa prędkość kruszenia lodu

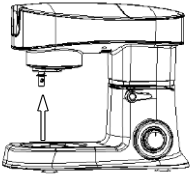



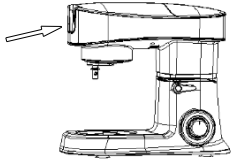
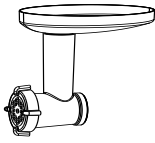
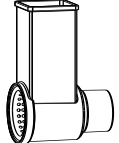
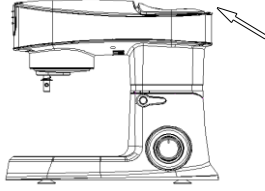


Ustawianie prędkości

Akcesoria	Zdjęcie	Ustawienie prędkości	Czas	Pojemność
Kneading Hook		1, 2	30 sek. przy prędkości 1 i 5 min. przy prędkości 2	1 200 g mąki i 720 ml wody
Mieszadło płaskie		2-4	7 minut	
Śmigło		6	7 minut	18 białek lub 600 ml krem
Maszynka do mielenia mięsa		5-6	7 minut	
Mikser		5-6,P	1 minuta	Maksymalnie 1,5 l

Stanowiska obsługi

Ostrzeżenie!

Używaj urządzenia tylko wtedy, gdy akcesorium/narzędzie jest zamocowane zgodnie z niniejszą tabelą i znajduje się w pozycji roboczej.

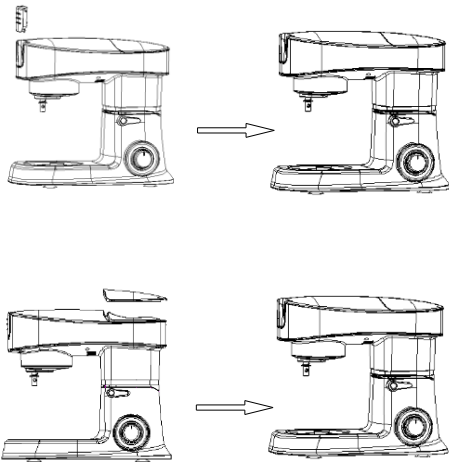
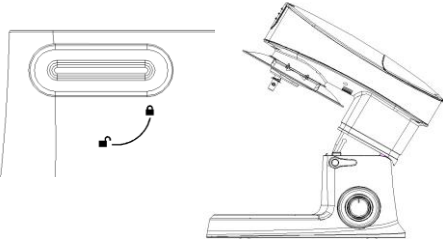
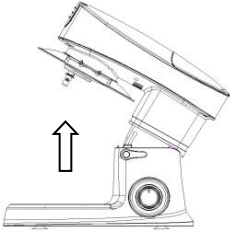
Przedmiot	Pozycja	Akcesorium		
1.				
2.				
3.				
4.		Ustaw hak do wyrabiania ciasta, hak do mieszania i trzepaczkę według własnego uznania.		

Ryzyko obrażeń spowodowanych obracającymi się narzędziami!

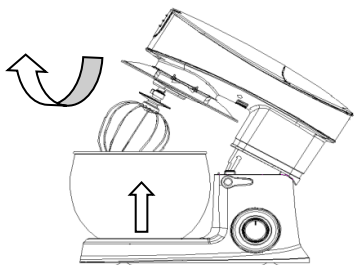
Podczas pracy urządzenia nie zbliżaj palców do miski miksującej.

Nie zmieniaj narzędzi, dopóki urządzenie nie zatrzyma się i nie zostanie odłączone od zasilania. Po wyłączeniu napęd nadal działa przez chwilę.

Jak używać Hak do wyrabiania ciasta , Płaskie mieszadło, Trzepaczka

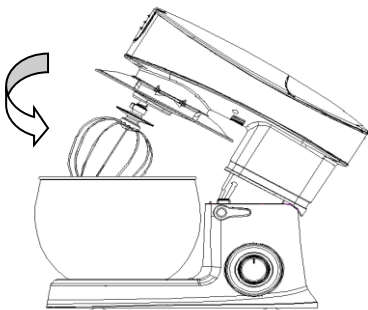
<p>1.</p> 	<ol style="list-style-type: none">1. Umieść urządzenie na płaskiej powierzchni, np. na blacie kuchennym i upewnij się, że stoi stabilnie.2. Upewnij się, że osłona ochronna (1 1) jest założona na gniazdo akcesoriów (1 2)3. Umieść osłonę ochronną blendera (14) w górnym sprzęgu ramienia obrotowego (13). (patrz ilustracja)
<p>2.</p> 	<p>Obróć przycisk zwalnający ramię (17) zgodnie z ruchem wskazówek zegara.</p> <p>Jednocześnie podnieś ramię obrotowe (13) ręką tak , aby zablokowało się na miejscu za pomocą kliknij , ramię obrotowe odchyła się do góry.</p>
<p>3.</p> 	<p>Założ pokrywę miski (23) na ramię obrotowe (1 3) i lekko obróć ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż do jej bezpiecznego zablokowania na swoim miejscu.</p>

4.



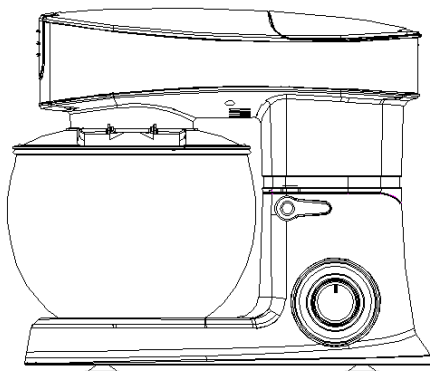
1. Umieść żywność w misce miksującej (27).
2. Umieść miskę miksującą w zagłębieniu w obudowie silnika (19).
3. Lekko obróć miskę miksującą Zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby zablokować go na miejscu.

5.



1. Załóż osłonę przeciwbryzgową (23) na hak do wyrabiania ciasta (26), jak pokazano na rysunku. Obróć i zamocuj hak. Osłona przeciwbryzgową (23) może zapobiec wspinaniu się ciasta na górę haka.
2. Zamontuj wymagane akcesorium (25 z 24, 23 lub 26) na wrzecionie silnika (21) na spodniej stronie ramienia obrotowego (13).
3. A. Hak do wyrabiania ciasta (26) służy do wyrabiania ciężkich ciast, mięsa mielonego lub innych wymagających prac związanych z wyrabianiem ciasta.
B. Mieszadło płaskie (25) służy do mieszania lżejszych rodzajów ciast.
C. Trzepaczka (24) służy do ubijania śmietany, białek jaj itp.

6.



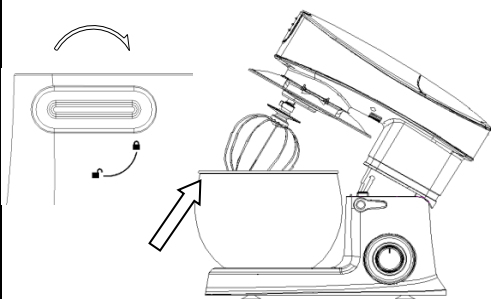
1. Opuść ramię obrotowe tak, aby zablokowało się na miejscu z kliknięciem. Pokrywa (23) musi ściśle przylegać do miski miksującej (27), w przeciwnym razie zostanie zamontowana nieprawidłowo. Urządzenie jest teraz gotowe do użycia.

2. Podłącz przewód zasilający do głównego gniazdka elektrycznego i włącz go. Kontrolka „OFF” na panelu sterowania (15) zaświeci się.

3. Wybierz żadaną prędkość za pomocą sześciu przycisków prędkości. Przycisk prędkości 1 jest najwolniejszy, a przycisk prędkości 6 jest najszybszy. Zalecane prędkości, czas i pojemność podano w tabeli powyżej.

4. Jeśli musisz zeszkrobać wnętrze miski miksującej, poczekaj, aż akcesorium całkowicie się zatrzyma. Użyj szpatułki, nigdy palców.

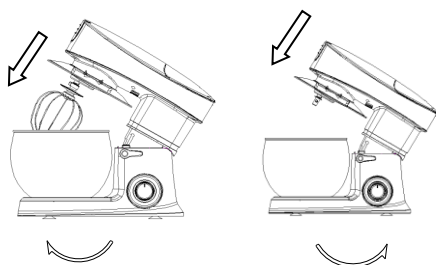
7.



1. Wyłącz urządzenie, naciskając przycisk OFF po zakończeniu miksowania. Wyłącz urządzenie za pomocą przełącznika i odłącz je od zasilania przed wymianą akcesoriów, przed rozmontowaniem urządzenia lub gdy nie jest używane.

2. Obróć przycisk zwalniający ramię obrotowe (17) zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Jednocześnie unieś ramię obrotowe ręką, tak aby zablokowało się na miejscu ze słyszalnym kliknięciem . Ramię obrotowe (1 3) przechyli się do góry.

8.



1. Odłącz akcesorium, obracając je zgodnie z ruchem wskazówek zegara.

2. Wyjmij miskę z przygotowanym jedzeniem, obracając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara .

WAŻNY!

Temperatura wody, która zostanie dodana do ciasta podczas przygotowywania ciasta, wynosi 40+/-5 °C stopni.

Młynek do mięsa

1.



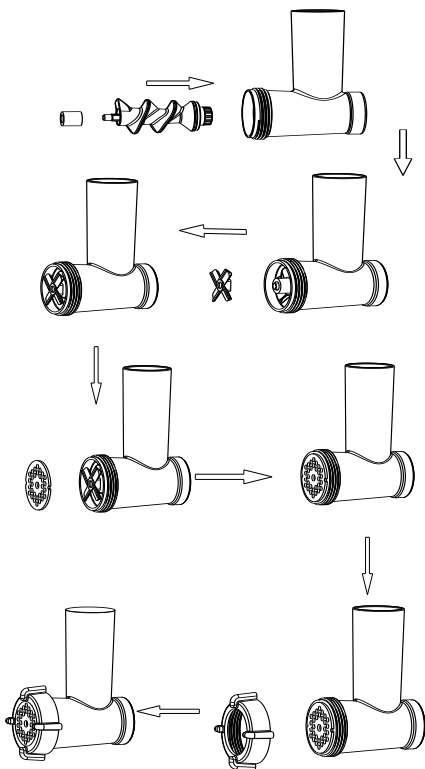
1. Umieść urządzenie na płaskiej powierzchni, np. na blacie kuchennym i upewnij się, że stoi stabilnie.

2. Upewnij się, że osłona ochronna (11) jest założona na gniazdo akcesoriów (12).

3. Umieść osłonę ochronną blendera (14) w ramieniu obrotowym (13). (patrz ilustracja)

2.

2.1



1. Umieść zwój (7) w korpusie maszynki do mięsa (8).

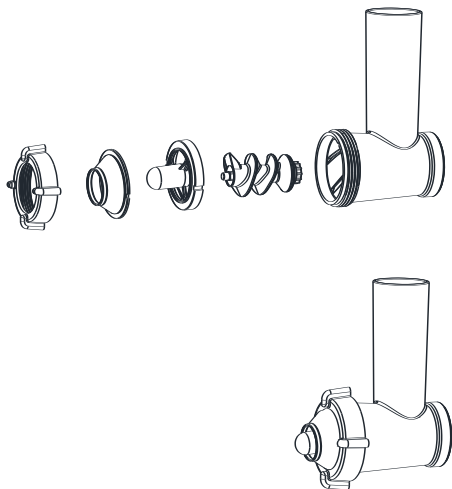
2. Zamontuj złączkę silikonową (6) na przyłączy spirali (patrz ilustracja).

3. Zamontuj nóż (5) na złączy ślimaka (patrz ilustracja). Ostre krawędzie noża powinny być skierowane w stronę tarczy mielącej.

4. Zamontuj jeden z trzech dysków do mielenia (2 , 3 , 4) na górze noża (patrz ilustracja). Obróć dysk do mielenia tak, aby dwa wgłębienia były wyrównane z kołkami na korpusie maszynki do mięsa. Wybierz dysk do mielenia dla wymaganej konsystencji. Możesz wybrać drobny, średni i gruby.

5. Załóż nakrętkę pierścieniową (1) na tarczę mielącą na korpusie maszynki do mięsa (patrz ilustracja). Obróć zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby zablokować. Nakrętka pierścieniowa musi pewnie trzymać tarczę mielącą na miejscu. Ale nie dokręcaj jej zbyt mocno.

2.2

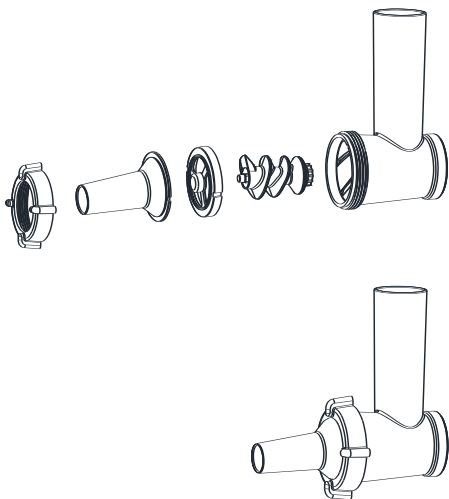


1. Umieść zwój (7) w korpusie maszynki do mięsa (8) cienkim metalowym połączeniem na zewnątrz i mocno dociśnij.

2. Zamontuj rozprrowadzacz mięsa (36) i pojemnik na klopsiki (37) na złączu ślimaka (patrz ilustracja). Obróć go tak, aby dwa wgłębienia były wyrównane z kołkami na korpusie maszynki do mięsa.

3. Załóż nakrętkę pierścieniową (1) na pojemnik na klopsiki na korpusie maszynki do mięsa (patrz ilustracja). Obróć zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby zablokować. Nakrętka pierścieniowa musi pewnie trzymać pojemnik na klopsiki na miejscu. Ale nie dokręcaj jej zbyt mocno.

2.2

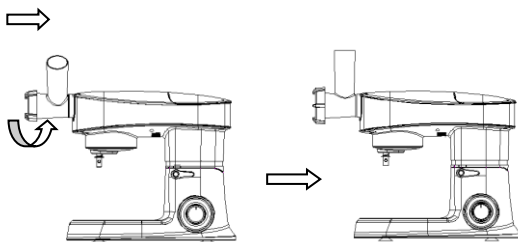


1. Umieść zwój (7) w korpusie maszynki do mięsa (8) cienkim metalowym połączeniem na zewnątrz i mocno dociśnij.

2. Zamontuj rozprzewacz ciasta (34) i pojemnik na kiełbasę (35) na złączu ślimaka (patrz ilustracja). Obróć go tak, aby dwa wgłębienia były wyrównane z kołkami na korpusie maszynki do mięsa.

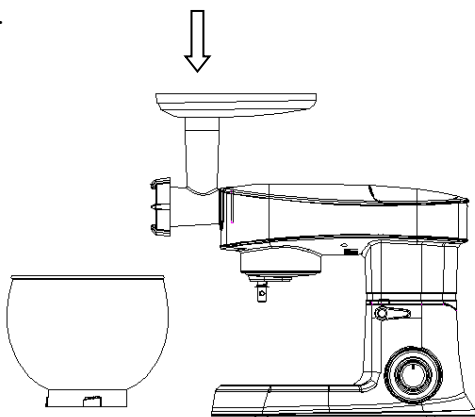
3. Załóż nakrętkę pierścieniową (1) na okrągły uchwyt na mięso na korpusie maszynki do mięsa (patrz ilustracja). Obróć zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby zablokować. Nakrętka pierścieniowa musi pewnie trzymać pojemnik na kiełbaski na miejscu. Ale nie dokręcaj jej zbyt mocno.

3.



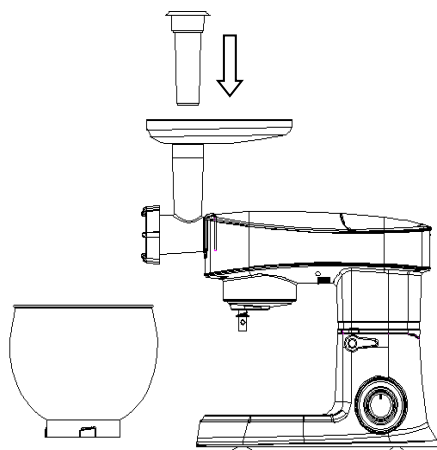
Włóż korpus maszynki do mięsa (8) do gniazda akcesoriów (12), tak aby strzałka była wyrównana ze strzałką. Obróć go do pozycji pionowej, tak aby strzałka była wyrównana ze strzałką.

4.



1. Zamontuj tackę na mięso (9) na korpusie maszynki do mięsa (8) tak, aby szeroka część znajdowała się nad obudową silnika urządzenia.
2. Umieść miskę miksującą (27) lub podobną pod otworem w korpusie maszynki do mięsa.
3. Urządzenie jest teraz gotowe do użycia.

5.



1. Podłącz przewód zasilający do głównego gniazdka elektrycznego i włącz go.

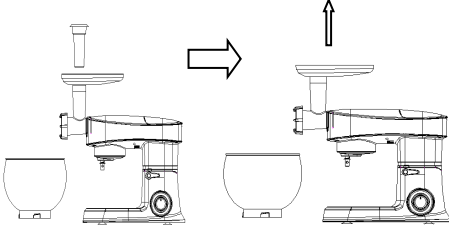
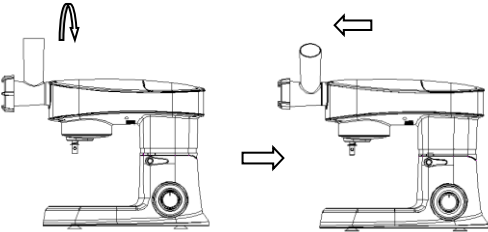
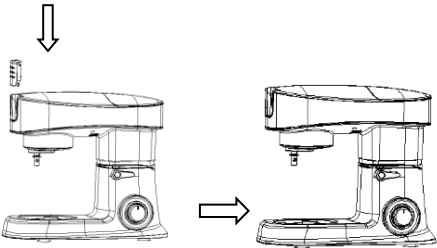
2. Podłącz przewód zasilający do głównego gniazdka elektrycznego i włącz go. Obróć pokrętkę regulacji prędkości na prędkość 1 (lub dowolne ustawienie prędkości), a kontrolka na panelu sterowania zaświeci się.

2. Pokrój mięso na mniejsze kawałki, tak aby zmieściły się w rurce do podawania. Pokrój w kostkę lub paski o szerokości ok. 2,5 cm.

2. Połóż kawałki na tacce (9).

3. Wybierz żądaną prędkość za pomocą czterech przycisków prędkości. Zalecane prędkości są pokazane w tabeli powyżej.

5. Kawałki mięsa przesuwają się w dół rurki podającej. Ostrożnie naciśnij ubijakiem (10). Nie naciskaj zbyt mocno, w przeciwnym razie możesz uszkodzić urządzenie .

<p>6.</p> 	<p>1. Wyłącz urządzenie, naciskając przycisk OFF po zakończeniu mielenia mięsa. Wyłącz urządzenie przełącznikiem i odłącz je od zasilania przed wymianą akcesoriów, przed rozmontowaniem urządzenia lub gdy nie jest używane.</p> <p>2. Wyjmij popychacz i mięso taca.</p>
<p>7.</p> 	<p>Aby odłączyć maszynkę do mięsa, należy obrócić korpus tak, aby strzałka była wyrównana z okręgiem, a następnie wyjąć maszynkę.</p>
<p>8.</p> 	<p>Założ ponownie osłonę ochronną na gniazdo akcesoriów.</p>

Instrukcje bezpieczeństwa:

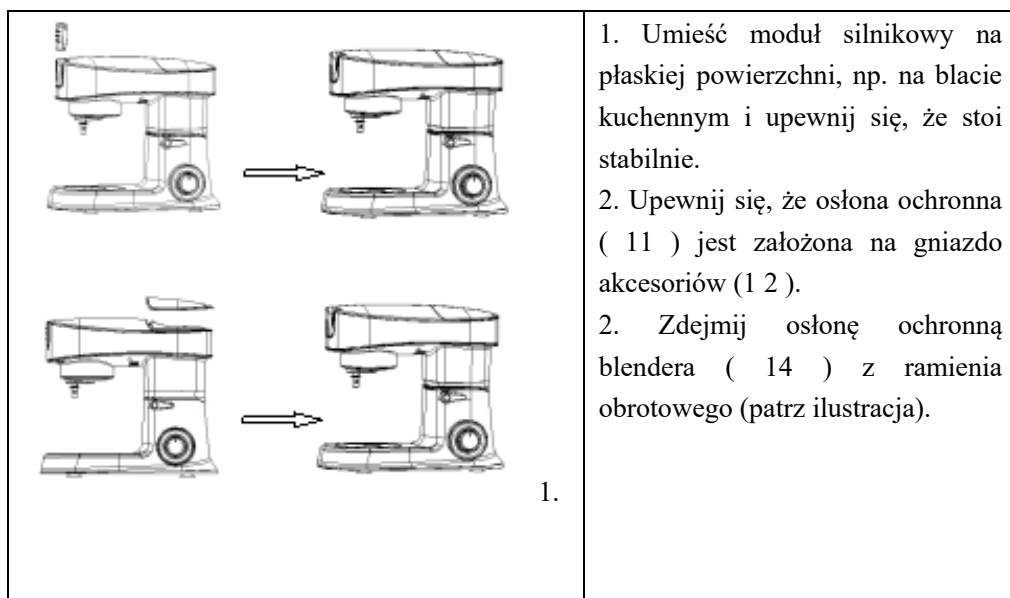
Zawsze usuwaj kości, chrząstki, ścięgna i skórki przed zmieleniem mięsa.

Zamrożoną żywność należy przed zmieleniem dokładnie rozmrozić.

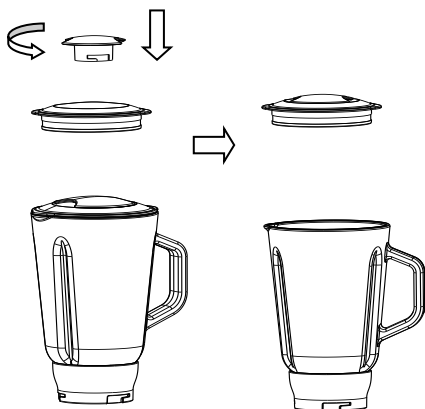
Maszynka do mielenia mięsa powinna być używana wyłącznie do mielenia mięsa. Unikaj mielenia produktów o konsystencji pasty, np. zawierających bułkę tartą, ponieważ może to uszkodzić urządzenie.

Nigdy nie używaj maszynki do mięsa nieprzerwanie dłużej niż 7 minut. Używanie maszynki do mięsa nieprzerwanie przez zbyt długi czas bez przerwy może skrócić żywotność urządzenia. Po użyciu urządzenia przez 7 minut zrób przerwę i odczekaj co najmniej 30 minut przed ponownym użyciem.

Mikser



2.

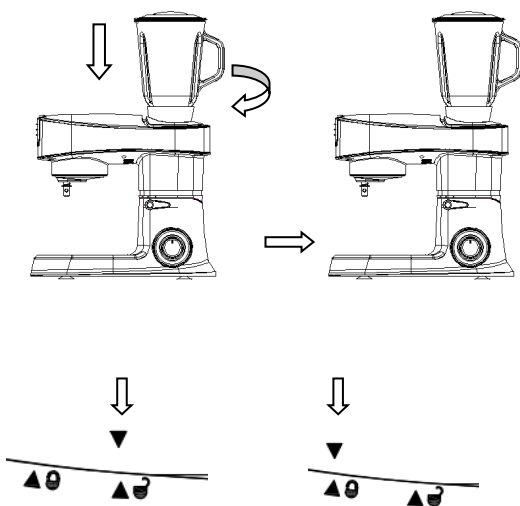


1. Umieść żywność, którą chcesz przetworzyć, w słoiku (31).

2. Załóż pokrywę blendera (30) na dzbanek tak, aby wypustki na pokrywce były wyrównane z wgłębieniami na górnej krawędzi dzbanka. Naciśnij przycisk (31) i jednocześnie zamknij pokrywę blendera w dzbanku.

3. Umieść środkową nasadkę (29) w otworze w pokrywie blendera .

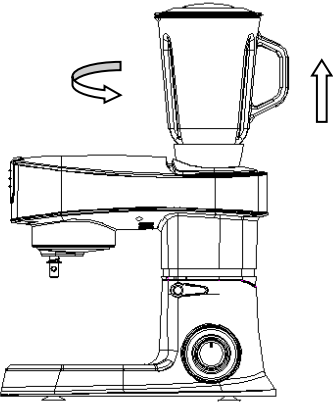
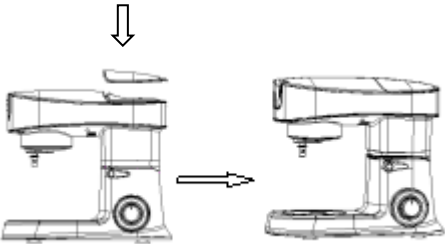
3.



1. Umieść zespół słoika w silniku, tak aby strzałka była wyrównana z okręgiem. Obróć go zgodnie z ruchem wskazówek zegara, tak aby strzałka była wyrównana ze strzałką.

2. Podłącz przewód zasilający do głównego gniazdka elektrycznego i włącz go. Kontrolka „OFF” na panelu sterowania zaświeci się.

3. Wybierz żadaną prędkość za pomocą czterech przycisków prędkości. Zalecane prędkości są pokazane w tabeli powyżej.

<p>4.</p> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wyłącz urządzenie, naciskając przycisk OFF po użyciu. Wyłącz urządzenie za pomocą przełącznika i odłącz je od zasilania przed wymianą akcesoriów, przed rozmontowaniem urządzenia lub gdy nie jest używane. 2. Aby odłączyć zespół słoika, obróć słoik tak, aby strzałka była wyrównana z okręgiem, a następnie wyjmij go. 3. Naciśnij przycisk i jednocześnie zdejmij pokrywę blendera. Możesz wyjąć przetworzoną żywność.
<p>5.</p> 	<p> Załóż ponownie osłonę blendera na ramię obrotowe.</p>

Instrukcje bezpieczeństwa:

1. Aby uzyskać najlepsze rezultaty podczas miksowania stałych składników, wkładaj je do słoika pojedynczo, zamiast wsypywać dużą ilość na raz.
 2. Jeśli przetwarzasz składniki stałe, najpierw pokrój je na małe kawałki (2-3 cm).
 3. Gdy mieszasz składniki stałe, zacznij od małej ilości płynu. Stopniowo dodawaj coraz więcej płynu przez otwór w pokrywie.
 4. Podczas korzystania z urządzenia zawsze kładź rękę na górze blendera.
 5. Do mieszania stałych lub bardzo gęstych składników płynnych zalecamy używanie blendera w trybie impulsowym, aby zapobiec zacinaniu się ostrzy.
- Aby zapobiec przegrzaniu lub uszkodzeniu silnika, należy go uruchomić na maksymalnie

1 minutę.

7. Zaleca się umycie urządzenia przed pierwszym użyciem.

8. Wyczyść urządzenie po każdym użyciu, aby zapobiec gromadzeniu się osadów płynnych.

9. Przełącznik nie włącza się na stałe w pozycji „P”. Należy przytrzymać przełącznik w pozycji „P”. ustawienie

Pojemność słoika

150 0 ml

CZYSZCZENIE

Podczas czyszczenia urządzenia należy zwrócić uwagę na następujące kwestie:

- Wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego i pozwól urządzeniu ostygnąć przed czyszczeniem.
- Nie zanurzaj części silnikowej urządzenia w wodzie i upewnij się, że woda nie dostanie się do urządzenia.
- Wyczyść sekcję silnika, przecierając ją wilgotną szmatką. Jeśli urządzenie jest mocno zabrudzone, można dodać odrobinę detergentu.
- Do czyszczenia urządzenia nie należy używać szorstkich gąbek, wełny stalowej ani żadnych silnych rozpuszczalników lub ściernych środków czyszczących, gdyż mogą one uszkodzić zewnętrzne powierzchnie urządzenia.
- Rozłóż urządzenie i wyczyść wszystkie akcesoria osobno. Korpus maszynki do mięsa i inne części można czyścić w ciepłej wodzie z mydłem.
- Podczas użytkowania i czyszczenia należy uważać, aby nie dotykać ostrzy ani ostrych części.
- WAŻNE! Pozostawić do całkowitego wyschnięcia po czyszczeniu przed ponownym użyciem. Nie używać urządzenia, jeśli jest wilgotne.
- Zalecamy nasmarowanie sit do mięsa olejem roślinnym po czyszczeniu i

przechowywanie ich w papierze odpornym na tłuszcz, aby zminimalizować ryzyko rdzewienia i odbarwienia .

- Po umyciu i wysuszeniu natychmiast włóż nasadkę do osłony ochronnej w celu przechowywania.

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: Mikser wielofunkcyjny

Model (oznaczenia handlowe): KD4164

Deklaracja:

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

1. 2014/30/EU EMC DIRECTIVE
2. 2011/65/UE ROHS 2 Directive
3. LFGB Directive

Według norm:

E 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