

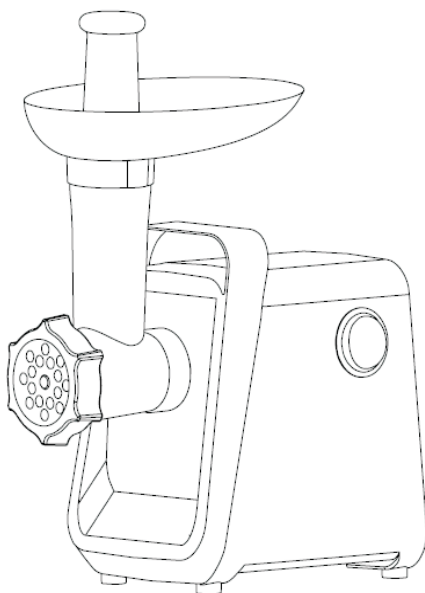
KRAFT&DELE

PROFESSIONAL

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Tłumaczenie instrukcji oryginalnej

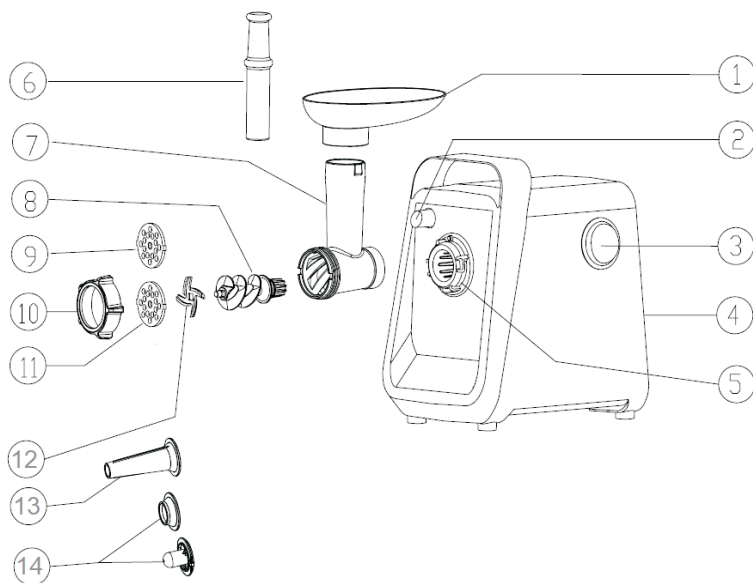
MASZYNNKA DO MIELENIA MIĘSA



KD4339

Proszę uważnie przeczytać i zachować instrukcję

OPIS



Standardowe akcesoria

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

WAŻNE ZABEZPIECZENIA

- Tylko do użytku domowego. Nie używać do celów przemysłowych.
- Odłączyć 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”.

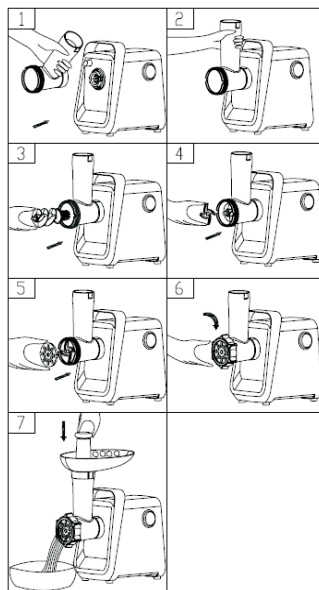
DANE TECHNICZNE

MODEL	KD4339
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 przesunij 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 tacę 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

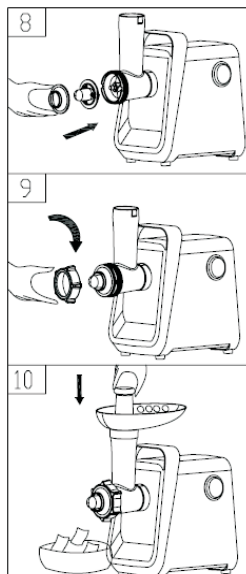
- Pokrój wszystkie produkty spożywcze na kawałki (zalecane jest mięso bez ścięgien, kości i tłuszczu, przybliżony rozmiar: 20 mm x 20 mm x 60 mm), aby łatwo zmieściły się w otworze zasobnika.
- Podłącz urządzenie i przełącz pokrętko ON/OFF/R na pozycję „ON”.
- Umieść produkty spożywcze na tacce na żywność. 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.

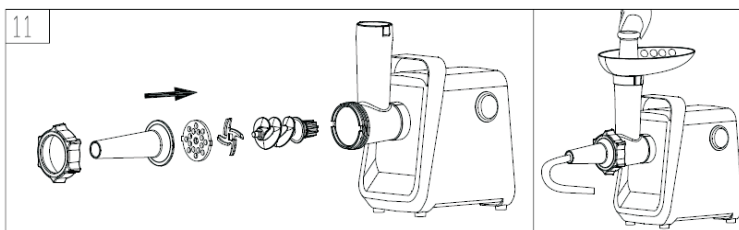
ROBIENIE KUBBE

- 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

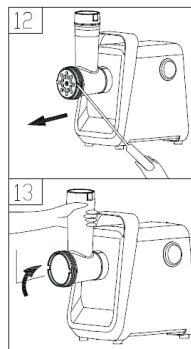
- Przed rozpoczęciem należy złożyć nasadkę do kiełbasy zgodnie z poniższym rysunkiem (rys. 11)



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 pokrętkę mocującą, 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 krawalnicę w głowicy tnącej.
- Uwaga: Musi być w odpowiednim miejscu. (rys. 15)
- Naciśnij pokrętkę 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): KD4339(model fabryczny MG-S10-05)

Deklaracja:

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

1. **2014/35/EU** LV Directive
2. **2014/30/EU** EMC Directive
3. **2011/65/UE** ROHS 2 Directive
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

Test report o numerze CTG2501025313K-SR01AA z dnia 2.01.2025 wystawiony przez Bureau Veritas Consumer Products Services (Guangzhou) Co., Ltd.

Według norm:

EN 55014-1:2006+A1:2009+A2:2011

EN 55014-2:1997+A1:2001+A2:2008

EN 61000-3-2:2014

EN 61000-3-3:2013

EN 60335-1:2012+A11:2014

EN 60335-2-64:2000+A1:2002

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

Foreintrade S.A
Janówek, ul. Modrzewiowa 54
05-555 Tarczyn
NIP: 521-36-7652; Regon: 147383292

