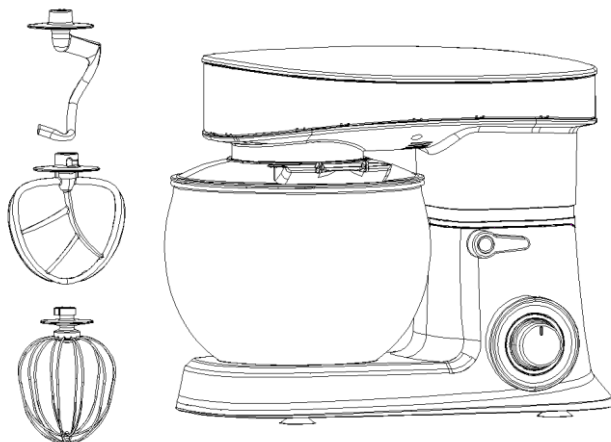


KRAFT&DELE

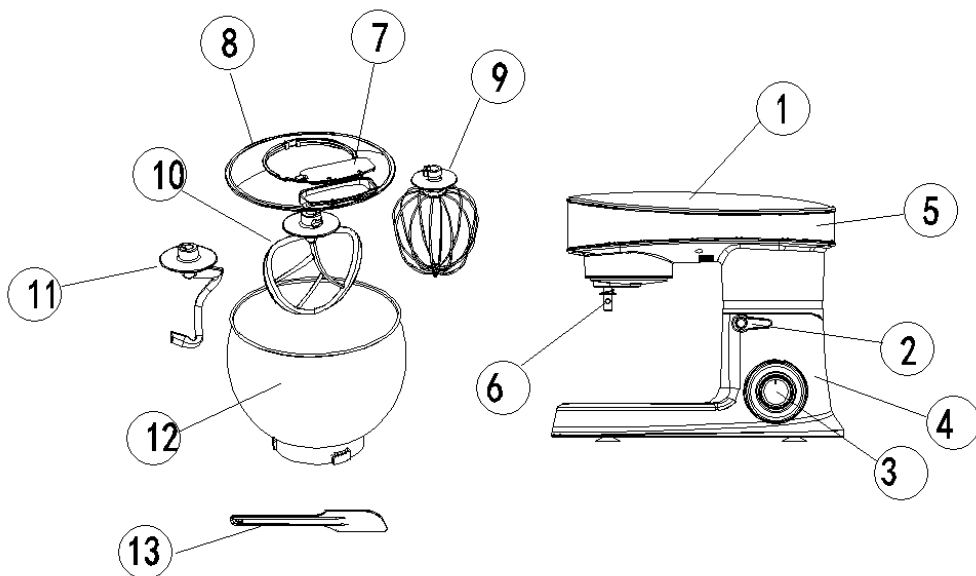
PROFESSIONAL

INSTRUKCJA OBSŁUGI



KD4163

Mikser stojący



1 .	Ramię obrotowe	2 .	Przycisk zwalniający
3 .	Gałka regulacji prędkości	4 .	Dom motorowy
5 .	Wykończenie ze stali nierdzewnej	6 .	Wrzeciono silnika
7 .	Pokrywa	8 .	Pokrywa miski
9 .	Śmigać	10 .	Mieszadło płaskie
11 .	Hak do wyrabiania ciasta	12 .	Miska do mieszania
13 .	Szpachelka		

Ważne środki ostrożności:

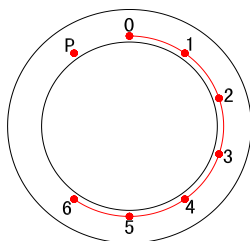
Gdy korzystając z urządzeń elektrycznych, należy zawsze przestrzegać podstawowych środków ostrożności, w tym:

- 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 nie płynnych należy zdjąć środkową część dwucz ęściowej 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 pozostawiasz je bez nadzoru, a także 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 — szybka

Ustawienie P----- Maksymalna prędkość — szybko

Ustawianie prędkości




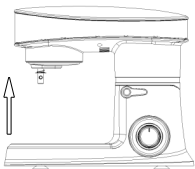
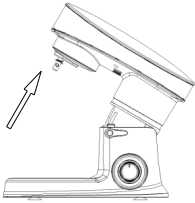
Akcesoria	Zdjęcie	Ustawienie prędkości	Czas	Pojemność
Hak do wyrabiania ciasta		1-3	30s przy prędkości 1; Następnie przy prędkości 2; 3-5 min. przy prędkość 3	1 200 g mąki i 720 ml wody

Mieszadło płaskie		2-4	5-7 minut	
Śmigacz		5-6	5-7 minut	Co najmniej białko z 3 jaj Nie więcej niż 18 jajek

Stanowiska operacyjne

Ostrzeżenie!

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

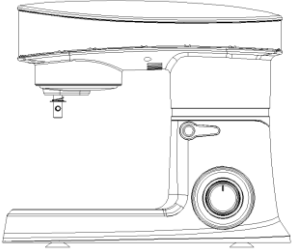
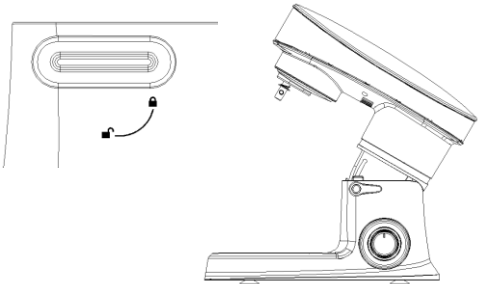
Przedmiot	Pozycja	Akcesorium		
				
1.				
2.		Ustaw hak do wyrabiania ciasta, hak do mieszania i mieszadło według własnego uznania.		

Ryzyko obrażeń spowodowanych obracającymi się narzędziami!

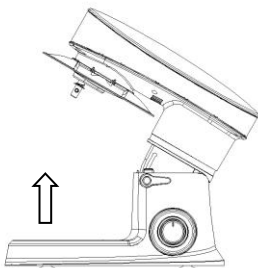
Podczas pracy urządzenia nie zbliżaj palców do miski miksującej.

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 Mieszadło płaskie, Śmigac

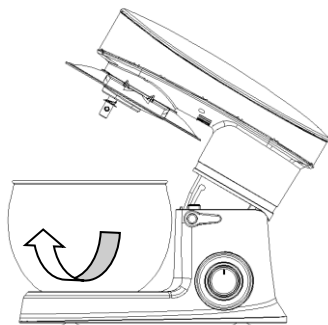
<p>1.</p> 	<p>1. Ustaw urządzenie na płaskiej powierzchni, np. na blacie kuchennym i upewnij się, że stoi stabilnie.</p>
<p>2.</p> 	<p>Obróć przycisk zwalnający ramię (2) zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Jednocześnie podnieś ramię obrotowe (1) ręką tak, aby zablokowało się na miejscu za pomocą kliknij , ramię obrotowe odchyła się do góry.</p>

3.



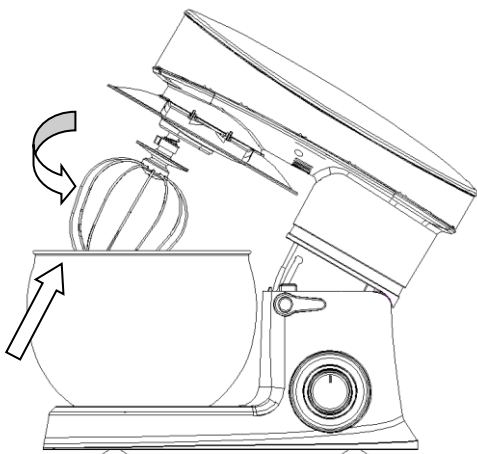
Założ pokrywę miski (8) na ramię obrotowe. (1) i lekko obróć zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż zablokuje się na swoim miejscu.

4 .



1. Umieść jedzenie w misce miksującej (12).
2. Umieść miskę miksującą w zagłębieniu w kabinie silnika (4).
3. Lekko obróć miskę miksującą zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż zablokuje się na swoim miejscu.

5 .



1. Załóż osłonę przeciwbryzgową na ramię obrotowe , jak pokazano na rysunku. i upewnij się, że wszystko zostanie naprawione prawidłowo.

2. Zamontuj wymagane akcesorium (10 z 9 , 8 lub 11) na wrzecionie silnika (6) na spodniej stronie ramienia obrotowego. (1).

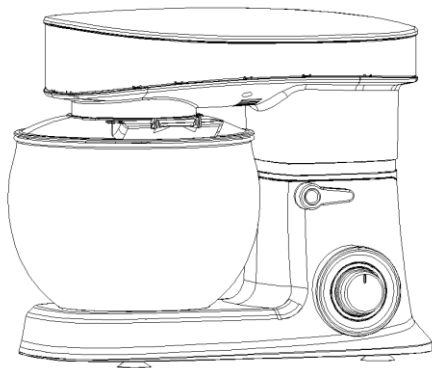
3. A. Hak do wyrabiania ciasta (11) służy do wyrabiania ciasta ciężkiego, mięso mielone lub inne wymagające prace związane z wyrabianiem ciasta.

B. Mieszadło płaskie (10) służy do mieszania lżejszych rodzajów ciast.

C. Trzepaczka (9) służy do ubijania śmietany, białek jaj itp.

4. Obróć akcesorium tak, aby kołki na wrzecionie były wyrównane z wgłębieniami na górnej krawędzi akcesorium. Dociśnij akcesorium do ramienia obrotowego i jednocześnie obróć je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż kołki się zatrzasną, a akcesorium zostanie zablokowane w pozycji. bezpiecznie. Akcesorium nie może być luźne ani nie powinno być możliwości jego wyciągnięcia.

6 .



1. Opuść ramię obrotowe tak, aby zablokowało się na miejscu za pomocą kliknij. Pokrywa (8) musi ściśle przylegać do miski miksującej (12) , w przeciwnym razie jest on zamontowany nieprawidłowo. Urządzenie jest teraz gotowe do użycia.

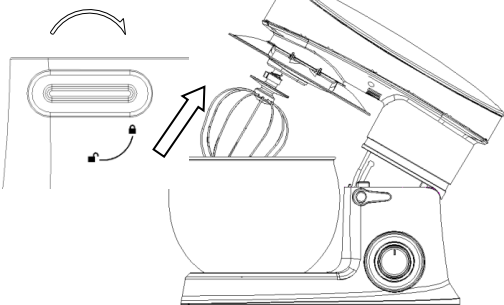
2. Podłącz przewód zasilający do głównego gniazdka elektrycznego i włącz go. Obróć pokrętko regulacji prędkości na prędkość 1 (lub dowolne ustawienie prędkości), a kontrolka na panelu sterowania zaświeci się.

3. Wybierz prędkość, której chcesz użyć. Przycisk prędkości 1 jest najwolniejszy a przycisk prędkości 6 to najwyższa prędkość.

Zalecane prędkości, czas i pojemność to pokazano w tabeli powyżej.

4. Jeśli musisz zeskrobać zawartość miski miksującej, odczekaj aż do całkowitego zatrzymania się akcesorium. Używaj szpatułki, nigdy palców.

7.

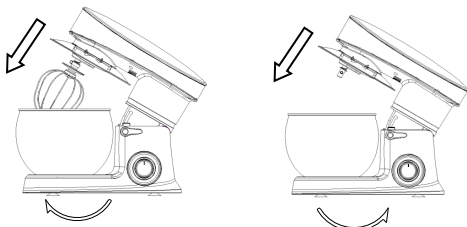


1. Wyłącz urządzenie, naciskając przycisk OFF po zakończeniu miksowania. Wyłącz urządzenie za pomocą przełącznika i odłącz je od zasilania przed wymianą akcesoriów, przed rozmontowaniem urządzenia lub gdy nie jest używane.

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

8.

8.1 8.2



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.

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 . Wszystkie akcesoria można czyścić osobno 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): KD4163

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