

# ***KRAFT&DELE***

---

## **PROFESSIONAL**

### **INSTRUKCJA OBSŁUGI**

**Tłumaczenie instrukcji oryginalnej**

**URZĄDZENIE WIELOFUNKCYJNE**



# **KD4250**

## ■ INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje obsługi i zachować je do wykorzystania w przyszłości.

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- Produkt należy zawsze ustawiać na suchej, równej i odpornej na wibracje powierzchni.
- Nigdy nie zanurzaj produktu w wodzie ani innym płynie.
- Nie należy obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub jeśli jest wilgotne.
- Jeśli produkt ulegnie zamoczeniu, natychmiast odłącz go od zasilania i dokładnie osusz przed użyciem.
- Podczas obchodzenia się z produktem należy unikać kontaktu z ostrymi krawędziami.
- Nie pozwalaj dzieciom ani osobom nieprzeszkolonym korzystać z blendera bez odpowiedniego nadzoru. Urządzenie nie jest odpowiednie dla osób (w tym dzieci) z ograniczeniami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, a także dla osób z brakiem doświadczenia, chyba że będą one nadzorowane przez osobę odpowiedzialną, która poinstruowała je w zakresie bezpiecznej obsługi.
- Dzieci powinny znajdować się pod nadzorem, aby mieć pewność, że nie bawią się urządzeniem.
- Zawsze odłączaj produkt od zasilania:
  - - gdy jest pozostawiony bez nadzoru
  - - przed montażem lub demontażem części
  - - przed czyszczeniem
- Używaj wyłącznie oryginalnych części zamiennych.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta lub autoryzowanego

przedstawiciela serwisowego, aby zapobiec potencjalnym zagrożeniom.

- Nigdy nie należy manipulować, pomijać ani wyłączać wyłączników bezpieczeństwa — te istotne elementy zostały zaprojektowane w celu zapewnienia ochrony użytkownika.
- Nigdy nie wkładaj ręk, palców ani żadnych przedmiotów do włączonego urządzenia.
- Nie należy ingerować w wyłączniki bezpieczeństwa.
- Trzymaj wszystkie części ciała (zwłaszcza palce) z dala od:
  - - ruchomych elementów podczas pracy
  - - ostrzy i nasadek
  - - mechanizmów zawiasowych przez cały czas
- Przed zdjęciem jakiegokolwiek akcesorium zawsze upewnij się, że wszystkie ruchome części całkowicie się zatrzymały.
- Nie napełniaj powyżej oznaczenia maksymalnej pojemności na żadnym akcesorium.
- Ostrza są wyjątkowo ostre – należy obchodzić się z nimi z najwyższą ostrożnością podczas: montażu/demontażu/czyszczenia/przechowywania.
- Zachowaj szczególną ostrożność podczas miksowania gorących płynów:
  - Zawsze pozwól bardzo gorącym płynom lekko ostygnąć przed miksowaniem.
  - Nigdy nie napełniaj powyżej 1/4 maksymalnej pojemności.
  - Zaczynaj od najniższej prędkości i stopniowo ją zwiększaj.
  - Trzymaj twarz i ciało z dala od pokrywy podczas pracy.
- Aby zapewnić bezpieczeństwo Twoim dzieciom, trzymaj wszystkie opakowania (torby plastikowe, pudełka, styropian itp.) poza ich zasięgiem.

## ■ **PRZED PODŁĄCZENIEM DO ZASILANIA**

Przed podłączeniem:

- Sprawdź, czy typ i napięcie zasilania są zgodne z etykietą znamionową;
- Upewnij się, że usunięto wszystkie materiały opakowaniowe;
- Upewnij się, że wszystkie części są czyste i suche.



Electrical products should not be disposed of with household waste. Please recycle them at the collection points provided for this purpose. Contact your local authorities or your dealer for recycling advice.

## **BEZSTOPNIOWY REGULATOR PRĘDKOŚCI I PRĘDKOŚĆ IMPULSOWA**

- Aby zmienić prędkość pracy z MIN. na MAX., wystarczy obrócić pokrętko sterujące zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby zwiększyć, lub przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aby zmniejszyć.
- Tryb pulsacyjny zapewnia krótkotrwałą, ale szybką prędkość. Przytrzymaj pokrętko w pozycji „P”, aby rozpocząć natychmiastową pracę, a zwolnij pokrętko, aby zatrzymać maszynę.

## ■ UŻYWANIE OSTRZA



Dwuostrzowe ostrza są najbardziej wszechstronnym ze wszystkich akcesoriów.

### **W przypadku ostrzy noży ze stali nierdzewnej:**

- ▲ Przed przetworzeniem pokrój żywność na kawałki wielkości blendera.
- ▲ Nie należy pracować dłużej niż 2 minuty na raz. Przed kolejnym użyciem należy odczekać, aż maszyna ostygnie do temperatury pokojowej.
- ▲ Do mielenia grubszych potraw należy używać funkcji pulsacyjnej.

Pożywienie	Rozmiar	Ilość	Czas	Prędkość
Mięso	< 2x2 cm bez kości	500g	Max 2min	Maks/pulsacyjna

### **Do plastikowego ostrza noża:**

- ▲ Nie należy pracować dłużej niż 3 minuty na raz, po tym czasie urządzenie musi pozostać wyłączone, aż do ostygnięcia do temperatury pokojowej..
- ▲ Mąki w żadnym przepisie nie może być więcej niż 300g.

Nazwa	Proponowana ilość		Czas przetwarzania	Prędkość
Mąka	Mąka	150g	1.5-2 min.	Min speed
	Woda	69g		
	Margaryna	3.5g		
	Cukier	3.5g		
	Sól	1.8g		
	Proszek do pieczenia	1.0g		
Ciasto	Jajka	3 pcs	max. 3 min.	Min speed
	Margaryna	150g		
	Cukier	150g		
	Mąką	150g		
	Proszek do pieczenia	3g		

- Postępuj zgodnie z poniższym schematem krok po kroku, aby złożyć maszynę.
- Upewnij się, że misa w kroku 2 i pokrywa w kroku 5 są dobrze zablokowane, w przeciwnym razie maszyna nie będzie działać.
- W kroku 3, ostrze ze stali nierdzewnej lub plastikowe może być dobrze zamocowane. Upewnij się, że oba ostrza są dobrze zamocowane na wałku.
- Po użyciu możesz rozmontować maszynę, obracając je w przeciwnym kierunku.
- Pokrywę otwieraj dopiero po całkowitym zatrzymaniu się ostrzy.

## **■ UŻYWANIE KRAJALNICY I OSTRZA DO FRYTEK JULIENNE** **/ OSTRZA DO FRYTEK / OSTRZA DO SZOROWANIA**



▲ Proszę zwrócić uwagę na linię pojemności pojemnika. Gdy ilość jedzenia zbliży się do linii maksymalnej, proszę przerwać pracę i wysypać jedzenie.

▲ Włącz urządzenie i równomiernie dociskaj popychaczami – nigdy nie wkładaj palców do otworu podającego.

▲ Nie pracuj dłużej niż 3 minuty na raz. Przed kolejnym użyciem pozwól maszynie ostygnąć do temperatury pokojowej.



Frytki Julienne w cieście francuskim



Ostrze 2 w 1: do krojenia na grube kawałki i tarcza do krojenia



Ostrze 2 w 1: cienkie plasterki i tarcza julienne



Dysk niszczący

	Sugerowana Ilość	Czas	Prędkość		
			Julienne Disc	Slicer Disc	French Fried Potato Disc
Marchew	500g	1min	Max	Min	N/A
Ziemniak	500g	1min	N/A	N/A	Max
Cukinia	500g	1min	N/A	Min	N/A
Por	500g	1min	N/A	Min	N/A
Burak bez skóry	500g	1min	N/A	min	N/A

Aby uzyskać najlepszą wydajność, należy postępować zgodnie z powyższymi sugestiami dotyczącymi wybranego rozmiaru popychacza i prędkości.

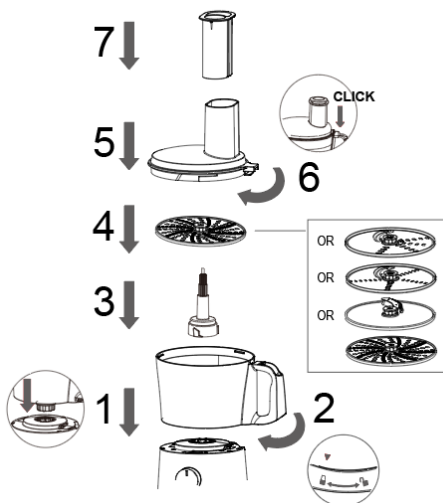
W przypadku ostrza Julienne zalecana jest prędkość minimalna.

W przypadku ostrza do szatkowania zalecana jest prędkość maksymalna.

W przypadku ostrza do krojenia zalecana jest prędkość minimalna.

W przypadku ostrza do frytek zalecana jest prędkość maksymalna.

1. Postępuj zgodnie z instrukcją krok po kroku, aby złożyć maszynę.
2. Upewnij się, że misa w kroku 2 i pokrywa w kroku 5 są dobrze zablokowane, w przeciwnym razie maszyna nie będzie działać.
3. W kroku 3, ostrze typu 4 może być dobrze zamocowane. Upewnij się, że oba ostrza są dobrze zamocowane na uchwycie.
4. Po użyciu możesz rozmontować maszynę, obracając je w przeciwnym kierunku.
5. Zawsze zachowaj ostrożność podczas obchodzenia się z ostrzami, ponieważ są one bardzo ostre.
6. Otwieraj pokrywę tylko wtedy, gdy ostrza są całkowicie zatrzymane.



## ■ UŻYWANIE BLENDERA

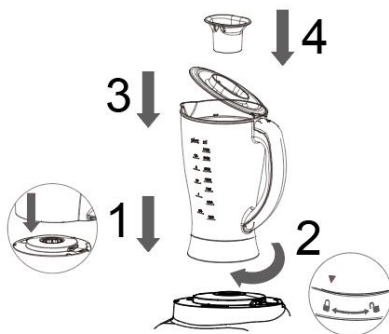


- ▲ Blender nie może pracować bez jedzenia; istnieje ryzyko pęknięcia dzbanka.
- ▲ Nie używaj blendera dłużej niż 2 minuty na raz. Przed kolejnym użyciem poczekaj, aż urządzenie ostygnie do temperatury pokojowej.
- ▲ Nigdy nie otwieraj pokrywy, gdy ostrze nadal się obraca. Dla dodatkowej ostrożności możesz odłączyć urządzenie od zasilania przed zdjęciem pokrywy.
- ▲ Aby dodać składniki płynne w trakcie miksowania, zdejmij miarkę z pokrywy i wlej płyn przez otwór w pokrywie.
- ▲ Pokrój składniki stałe na mniejsze kawałki przed miksowaniem.
- ▲ W przypadku dużej ilości składników, wsypuj je małymi partiami zamiast dużej ilości na raz.

▲ Jeśli rezultat nie jest zadowalający, wyłącz urządzenie i wymieszaj składniki szpatułką.

▲ Aby uzyskać najlepszy efekt miksowania: użyj prędkości maksymalnej lub pulsacyjnej.

1. Postępuj zgodnie z instrukcją krok po kroku, aby złożyć urządzenie.
2. Upewnij się, że pojemnik z kroku 2 jest dobrze zamknięty, w przeciwnym razie urządzenie nie będzie działać.
3. Po użyciu możesz rozmontować urządzenie, obracając je w przeciwnym kierunku.
4. Zawsze zachowaj ostrożność podczas obchodzenia się z ostrzami ze stali nierdzewnej, ponieważ są one bardzo ostre.
5. Otwórz pokrywę dopiero po całkowitym zatrzymaniu ostrzy.



## ■ UŻYWANIE TRZEPACZKI Z PRZEKŁADNIĄ PODWÓJNĄ



Stosować do lekkich mieszanek, takich jak białka jaj, śmietana, mleko odparowane, a także do ubijania jajek z cukrem.

▲ Gęstsze mieszanki, takie jak tłuszcz i mąka, mogą uszkodzić akcesorium.

▲ Nie używaj urządzenia dłużej niż 6 minut na raz. Przed kolejnym użyciem poczekaj, aż urządzenie ostygnie do temperatury pokojowej.

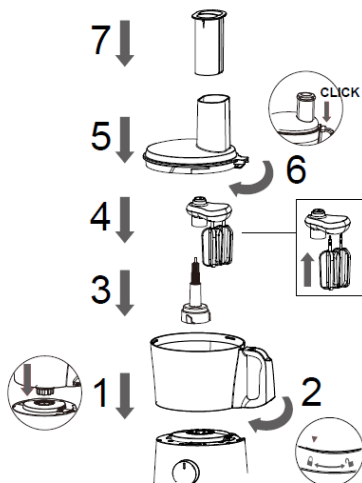
▲ Aby uzyskać najlepszą wydajność, dodaj za każdym razem 4-5 białek jaj.

▲ Aby uzyskać najlepszy efekt: użyj prędkości maksymalnej.

1. Postępuj zgodnie z instrukcją krok po kroku, aby złożyć urządzenie.
2. Upewnij się, że misa w kroku 2 i pokrywa w kroku 3 są dobrze zamknięte, w przeciwnym razie urządzenie nie będzie działać.
3. Przed użyciem upewnij się, że mieszadła są dobrze włożone do

korpusu miksera.

4. Po użyciu możesz rozmontować urządzenie, obracając je w przeciwnym kierunku.
5. Wyjmij mieszadło z urządzenia dopiero po całkowitym zatrzymaniu mieszadeł.



## ■ UŻYWANIE WYCISKARKI DO CYTRUSÓW



Użyj tej wyciskarki do cytrusów, aby wycisnąć sok z owoców cytrusowych

(np. pomarańczy, cytryn, limonek i grejpfrutów).

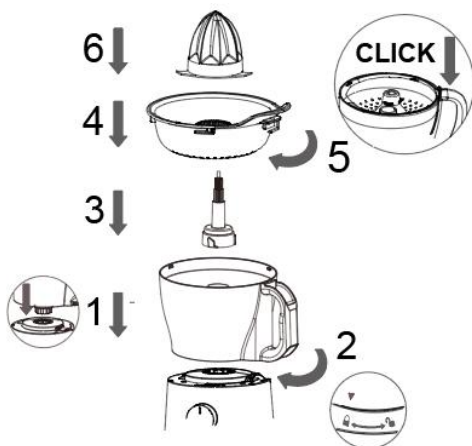
- ▲ Nie pracuj dłużej niż 3 minuty na raz. Przed kolejnym użyciem odczekaj, aż urządzenie ostygnie do temperatury pokojowej.
- ▲ Zwróć uwagę na linię pojemności. Gdy poziom żywności zbliży się do linii „max” na pojemniku, zatrzymaj pracę i wylej żywność.

1. Postępuj zgodnie z instrukcją krok po kroku, aby złożyć urządzenie.
2. Upewnij się, że miska w kroku 2 i pokrywa w kroku 3 są dobrze zamknięte, w przeciwnym razie urządzenie nie będzie działać.
3. Po użyciu możesz rozmontować urządzenie, obracając je w

przeciwnym kierunku.

4. Wyjmij sokowirówkę z urządzenia dopiero po jej całkowitym zatrzymaniu.

Aby zachować najlepszy wynik przetwarzania: użyj minimalnej prędkości



## ■ UŻYWANIE MŁYNKA



Służy do mielenia ziół, orzechów, ziaren kawy itp.

- ▲ Nie używaj urządzenia dłużej niż 30 sekund na raz. Przed kolejnym użyciem poczekaj, aż urządzenie ostygnie do temperatury pokojowej.
  - ▲ Nie wolno dodawać składników (kawy, orzechów itp.) w ilości większej niż 30 g.
1. Postępuj zgodnie z instrukcją krok po kroku, aby złożyć maszynę.
  2. Upewnij się, że pierścień jest dobrze włożony do podstawy ostrza w kroku 1.
  3. Po włożeniu składników do dzbanka młynka (nie może być wyżej niż linia maks.), włoż podstawę ostrza jak w kroku 2, a następnie

zablokuj ją jak w kroku 3.

4. Upewnij się, że młynek w kroku 5 jest dobrze zablokowany, w przeciwnym razie urządzenie nie będzie działać.
5. Po użyciu możesz rozmontować maszynę, obracając ją w przeciwnym kierunku.
6. Wyjmij młynek z urządzenia dopiero po jego całkowitym zatrzymaniu.



## ■ CZYSZCZENIE

- Przed czyszczeniem należy odłączyć przewód zasilający od gniazdka.
- Nie zanurzać obudowy z silnikiem w wodzie.
- Nie używać detergentów ściernych.
- Do czyszczenia zewnętrznej powierzchni obudowy należy używać wyłącznie wilgotnej wody.
- Elementy, które miały kontakt z żywnością, można czyścić wodą z mydłem.
- Przed ponownym montażem urządzenia należy dokładnie wysuszyć części..

## ■ WŁAŚCIWA UTYLIZACJA



Ten produkt zawiera materiały nadające się do recyklingu.  
Nie wyrzucaj tego produktu razem z niesegregowanymi odpadami komunalnymi. Skontaktuj się z lokalnym urzędem gminy, aby znaleźć najbliższy punkt zbiórki.

## ■ ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

<b>PROBLEM</b>	<b>ROZWIĄZANIE</b>
Maszyna nie działa	* Na misie miksującej/blenderze znajduje się wyłącznik bezpieczeństwa. Upewnij się, że misa i blokada są prawidłowo zablokowane. * Jeśli silnik nadal nie chce się uruchomić, sprawdź przewód zasilający i gniazdko elektryczne.
Frytki smażone w panierce Julienne	* Zawsze usuwaj zablokowane ziemniaki z tarczy rozdrabniacza przed przetwarzaniem kolejnych ziemniaków.
Po przetworzeniu na dysku pozostaje trochę jedzenia	* Z uwagi na kształt żywności, po jej przetworzeniu normalne jest, że w żywności pozostają niewielkie kawałki.
Silnik zwalnia podczas mieszania ciasta	* Ilość ciasta może przekraczać maksymalną pojemność. Wyjmij połowę i wyrabiaj w dwóch partiach. * Mąka w żadnym przepisie nie może przekraczać 200 g.
Ciasto jest za suche	* Uruchom maszynę i dodawaj wodę przez kostkę dozującą, po 1 łyżce stołowej na raz, aż ciasto oczyści wnętrze miski.
Ciasto jest za mokre	* Uruchom maszynę i dodawaj mąkę przez kostkę dozującą, po 1 łyżce stołowej na raz, aż ciasto oczyści wnętrze miski.
Zwolnienie silnika podczas cięcia ostrza	* Ilość mięsa może być zbyt duża. Wyjmij połowę i przetwarzaj w dwóch partiach. * Aby uzyskać najlepszy efekt, przed przetwarzaniem odetnij mięso z tłuszczu.

Wibruje/porusza się podczas przetwarzania	* Wyczyść i osusz gumowe nóżki na spodzie urządzenia. * Upewnij się również, że nie przekraczasz maksymalnego udźwigu.
Silnik śmierdzi	* Brak dymu, ale tylko śmierdzący zapach przy pierwszym użyciu – to normalne, ponieważ silnik jest nowy. * Ilość jedzenia może przekraczać maksymalną pojemność. Wyjmij połowę i przetwórz w dwóch partiach.

# **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:** Urządzenie wielofunkcyjne, malasaker

**Model (oznaczenia handlowe):** KD4116

### **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

### **Według norm:**

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

2016; EN 60335-1: 2012 + A11: 2014 + A13: 2017 + A1:2019 + A14:2019 + A2: 2019 + A15:

2021; EN 62233: 2008

**Osoba odpowiedzialna za prowadzenie dokumentacji technicznej:** Ma Dong Hui,

Janówek, ul.Modrzewiowa 54 05-555 Tarczyn

Tarczyn, Ma Dong Hui, 20.05.2025

Foreintrade S.A  
Janówek, ul. Modrzewiowa 54  
05-555 Tarczyn  
NIP: 521-36-70-752; Regon: 147383292

