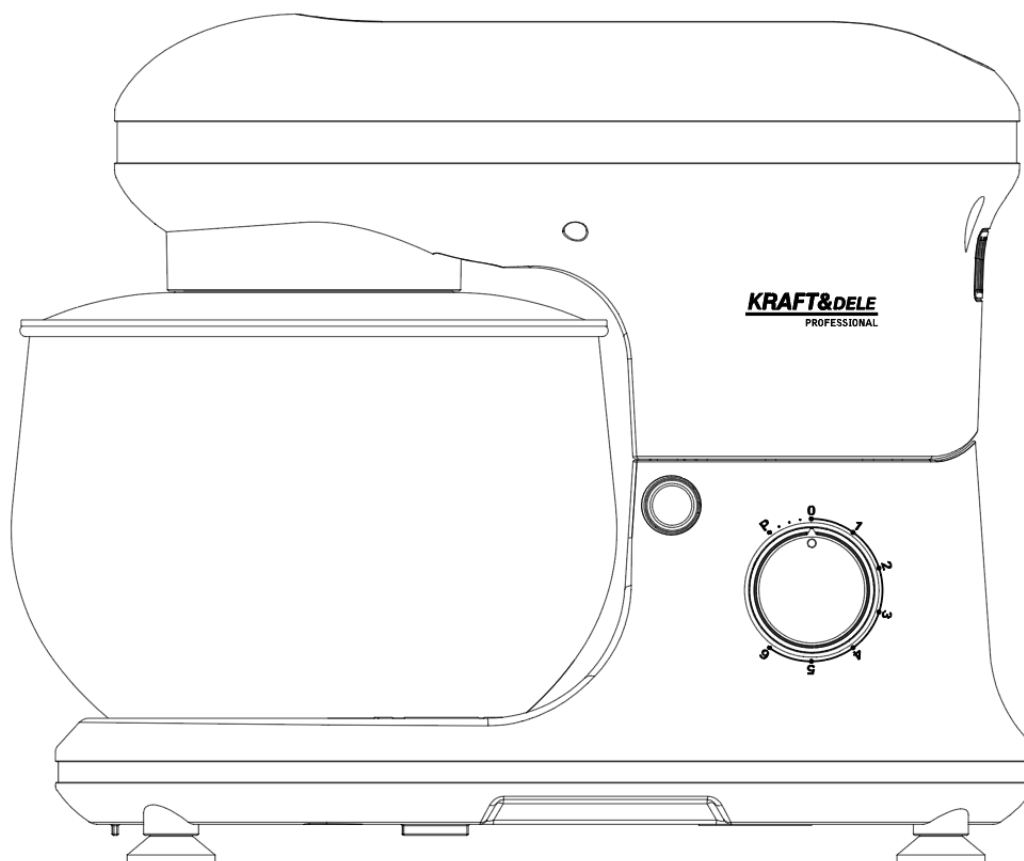


KRAFT&DELE

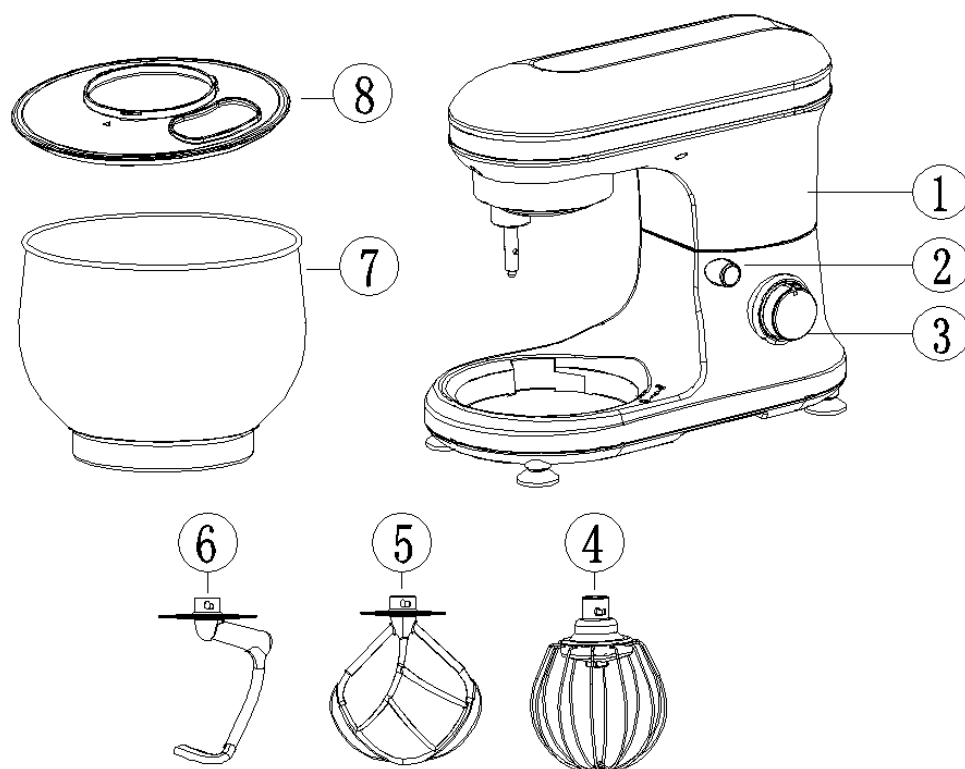
PROFESSIONAL

INSTRUCTION MANUAL
PROFESJONALNY MIKSER STOJĄCY
KD4146



Przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia prosimy o dokładne zapoznanie się z niniejszą instrukcją.

Konfiguracja



- 1) Ramie uchylne
- 2) Pokrętło zwalniające ramię przechylające
- 3) Pokrętło sterujące
- 4) Trzepaczka do jajek
- 5) Trzepaczka płaska
- 6) Hak do ciasta
- 7) Miska ze stali nierdzewnej
- 8) Osłona przeciwrozbrzygową z otworem

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

- Aby uniknąć porażenia prądem, nie używaj tego urządzenia w pobliżu wody. Nie zanurzaj przewodu sieciowego w wodzie ani innym płynie..
- Przed pierwszym użyciem miksera stojącego należy uważnie i dokładnie zapoznać się z informacjami i wskazówkami dotyczącymi bezpieczeństwa zawartymi w niniejszej instrukcji obsługi..
- Nie zaginaj ani nie zaciskaj przewodu zasilającego. Aby uniknąć ryzyka potknięcia się, nie pozwól, aby przewód zasilający zwiisał z krawędzi stołu lub blatu..
- Upewnij się, że napięcie podane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu sieci zasilającej. Tabliczkę znamionową można znaleźć na spodzie bloku silnika. Mikser stacjonarny należy podłączać wyłącznie do zasilania prądem zmiennym (~). Silnik musi być zawsze wyłączony przed podłączeniem miksera stacjonarnego do zasilania sieciowego. (Przełącznik (2) w pozycji „0”).
- Nie używać na zewnątrz. Nadaje się wyłącznie do użytku wewnątrz.
- Urządzenia nie należy ustawiać w bezpośredniej bliskości otwartego ognia, materiałów łatwopalnych (zasłon, tekstyliów itp.), grzejnika, piekarnika lub innego źródła ciepła..
- Przed użyciem należy umieścić urządzenie na poziomej i płaskiej powierzchni.

- Umieść urządzenie jak najbliżej źródła zasilania, aby móc szybko i łatwo odłączyć wtyczkę.
- Urządzenie musi być zasilane prądem o mocy określonej na tabliczce znamionowej. Jeśli nie masz pewności co do szczegółów dostępnego zasilania, zapytaj swojego dealera lub lokalną firmę dostarczającą energię elektryczną.
- Nie próbuj samodzielnie naprawiać urządzenia, ponieważ otwierając i zdejmując pokrywy narażasz się na kontakt z niebezpiecznymi elementami pod napięciem lub innymi zagrożeniami..
- Naprawy należy wykonywać wyłącznie w fachowym warsztacie.
- To nie jest zabawka! Trzymać z dala od dzieci. Urządzenie powinno być używane i przechowywane poza zasięgiem dzieci..
- Należy zachować szczególną ostrożność, gdy urządzenie jest używane przez dzieci lub w ich pobliżu..
- Urządzenie należy używać wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- Nigdy nie używaj pustego urządzenia i bez nadzoru.
- Podczas użytkowania nie dotykaj palcami ruchomych części.
- Należy pamiętać, że przekazując urządzenie osobie trzeciej należy dołączyć instrukcję obsługi.
- Nie ponosimy odpowiedzialności za szkody powstałe na skutek niewłaściwego użytkowania lub nieprzestrzegania naszych instrukcji obsługi / wskazówek bezpieczeństwa.
- Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania, jeśli pozostawiasz je bez nadzoru, a także przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć zagrożenia.
- Wyłącz urządzenie przed wymianą akcesoriów lub zbliżaniem się do części, które poruszają się podczas użytkowania.
- Urządzenie to nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, chyba że znajdują się pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub otrzymały od niej instrukcje dotyczące korzystania z urządzenia.
- Należy zachować ostrożność przy obchodzeniu się z ostrymi ostrzami, opróżnianiu miski i czyszczeniu.

Informacje techniczne

Napięcie/częstotliwość: 220-240V~ 50-60Hz (2500W max)

Pojemność kotła mieszającego: 5.0 liters

Po 5 minutach pracy odczekaj 20 minut, aż urządzenie ostygnie, zanim ponownie użyjesz.

Przed pierwszym użyciem

- Wszystkie części miksera stojącego należy dokładnie wyczyścić przed pierwszym użyciem. (patrz sekcja: Czyszczenie).
- Wyjmij odpowiednią długość kabla z uchwytu na kable znajdującego się na podstawie blendera i podłącz urządzenie do zasilania sieciowego.

Użycie próbne

1. Zamontuj narzędzie w maszynie (narzędzia mieszające można włożyć do maszyny i obracać tylko wtedy, gdy występ prowadzący znajduje się w odpowiednim rowku prowadzącym, tarcza ochronna na narzędziach zapobiega kontaktowi wału napędowego z ciastem).
2. Osłona przeciwbryzgowa (8) miski miksującej jest gotowa do zamontowania i po zablokowaniu można ją po prostu umieścić na misce..

3. Naciśnij pokrętko zwalniające (2) i opuść ramię odchylające (1). Upewnij się, że jest ono zablokowane na dolnej części obudowy. Podłącz ponownie urządzenie do gniazdka..
4. Pokrętko sterujące (3) można teraz ustawić na wymaganą prędkość. Zalecane ustawienia prędkości dla różnych zastosowań są wymienione poniżej..
 - Używaj haka do ciasta (6) na prędkości 1, 2, 3 do ciężkich ciast, takich jak chleb, kruche ciasto lub makaron.
 - Możesz używać trzepaczki (5) do wielu składników, od ciasta o średniej gęstości, takiego jak mieszanki do ciast, po lżejsze mieszanki, takie jak ciasto naleśnikowe lub ciasto do smażenia. Używaj trzepaczki na prędkości 4, 5, 6, w zależności od potrzeb.
 - Jeśli ubijasz śmietanę, jajka (całe, żółtka lub białka) lub budyń, użyj trzepaczki (4) na wysokiej prędkości (4 lub 6).
 - Aby uzyskać krótkie, mocne i ciągle ruchy pulsacyjne, wielokrotnie przekręć pokrętko sterujące do pozycji P.
5. Po zakończeniu operacji należy ustawić pokrętko sterujące na 0.
6. Naciśnij pokrętko zwalniające (2) i podnieś ramię uchylne (1), a następnie wyjmij narzędzie mieszające z mocowania bagnetowego. Przywróć ramię uchylne do pozycji opuszczonej..
7. Odłącz przewód.

Przewodnik operacyjny

Mieszać lub zagniatą ciasto:

1. Propozycja: mąka i woda w odpowiednich proporcjach (na 1 g mąki przypada 0,55 g wody), na przykład: 700 g mąki : 385 g wody.
2. Minimalna ilość 300g, maksymalna ilość 700g.
3. Zamontuj hak do ciasta.
4. Podczas napełniania miski należy upewnić się, że nie przekroczona zostanie maksymalna jakość.
5. Od prędkości 1 do mieszania przez 30 sekund i prędkości 2 przez około 5 minut.
6. Należy używać haka do wyrabiania ciasta.
7. Nigdy nie używaj tego urządzenia nieprzerwanie dłużej niż 5 minut!

Ubijanie białek lub śmietany:

1. Ustaw prędkość od 4 do 6 i ubijaj białka przez około 5 minut bez przerwy, w zależności od wielkości jajek, aż będą sztywne..
2. Minimalna ilość 3 jaj, maksymalna ilość 12 jaj.
3. Aby uzyskać bitą śmietanę, ubijaj 300 ml świeżej śmietany na obrotach 4–6 przez około 5 minut..
4. Napełniając miskę świeżym mlekiem, śmietanką lub innymi składnikami, należy upewnić się, że nie przekroczona zostanie maksymalna jakość.
5. Należy używać trzepaczki do jajek.

Mieszanie koktajli, shake'ów i innych płynów:

1. Propozycja: mąka i woda w proporcjach (1 g mąki odpowiada 1 g wody), np. 500 g mąki : 500 g wody.
2. Mieszaj składniki według dostępnego przepisu, od prędkości 1 do 6, przez około 5 minut.
3. Nie przekraczaj maksymalnej ilości składników w misce.
4. Należy używać trzepaczki mieszającej.

Czyszczenie

1. Ryzyko uszkodzenia urządzenia w przypadku nieprawidłowego obchodzenia się z nim.

- Nie należy używać tutei drucianej, szorstkiej gąbki ani środków czyszczących do szorowania.

- Osłona przeciwbryzgowa nie jest odporna na ciepło. Nie ustawiaj temperatury zmywarki na więcej niż 50 °C..

2. Obudowa silnika:

- Obudowę urządzenia należy czyścić wyłącznie wilgotną szmatką z niewielką ilością mydła. Wytrzeć do sucha szmatką..

3. Trzepaczka, hak do ciasta, mieszadło i miska do mieszania.

- Części te można czyścić wyłącznie w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Nie należy używać żadnych środków szorujących.

4. Akcesoria plastikowe, trzepaczka i miska do mieszania:

- Części te można czyścić ciepłą wodą.

Lista pakowania.

- | | |
|-----------------------|----------|
| ● Korpus główny | 1 zestaw |
| ● Miska do mieszania | 1 szt |
| ● Mieszadło | 1 zestaw |
| ● Hak do ciasta | 1 zestaw |
| ● Trzepaczka do jajek | 1 zestaw |
| ● Instrukcja obsługi | 1 szt |

Ostrzeżenie

To urządzenie nie powinno być używane przez dzieci. Trzymaj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci.

Urządzenia mogą być używane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli są nadzorowane lub poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.

Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.

UWAGA: Aby uniknąć zagrożenia związanego z przypadkowym zresetowaniem wyłącznika termicznego, urządzenie to nie może być zasilane za pośrednictwem zewnętrznego urządzenia przełączającego, takiego jak timer, ani podłączone do obwodu, który jest regularnie włączany i wyłączany przez dostawcę energii elektrycznej..

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 stojący planetarny

Model (oznaczenia handlowe): KD4146

Deklaracja:

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

1. 2014/35/EU LV Directive
2. LFGB Directive
3. 2011/65/UE ROHS 2 Directive

Według norm:

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

EN 60335-2-14:2006+A1:2008+A11:2012+A12:2016

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