

# ***KRAFT&DELE***

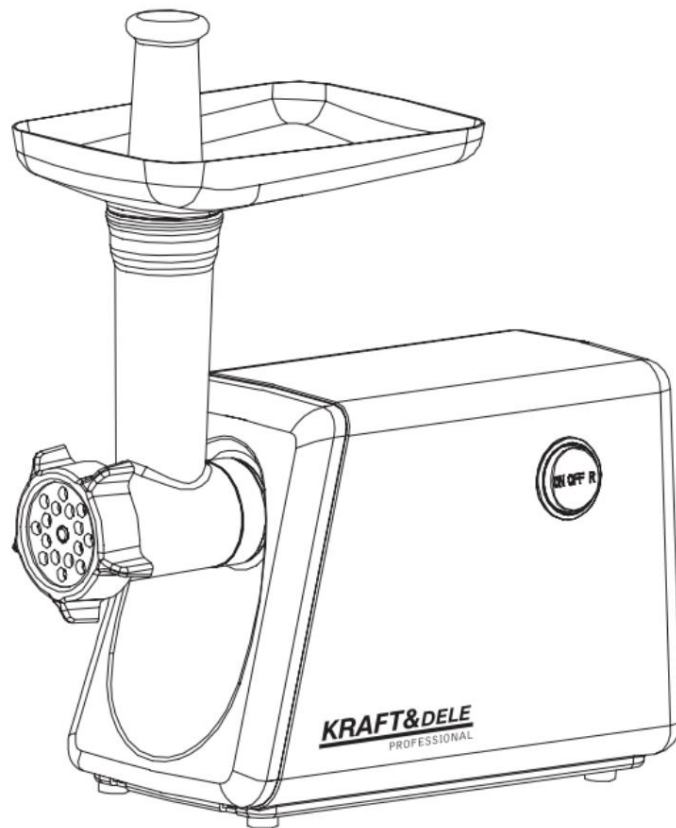
---

## **PROFESSIONAL**

### MANUAL DE INSTRUCȚIUNI

Traducerea instrucțiunilor originale

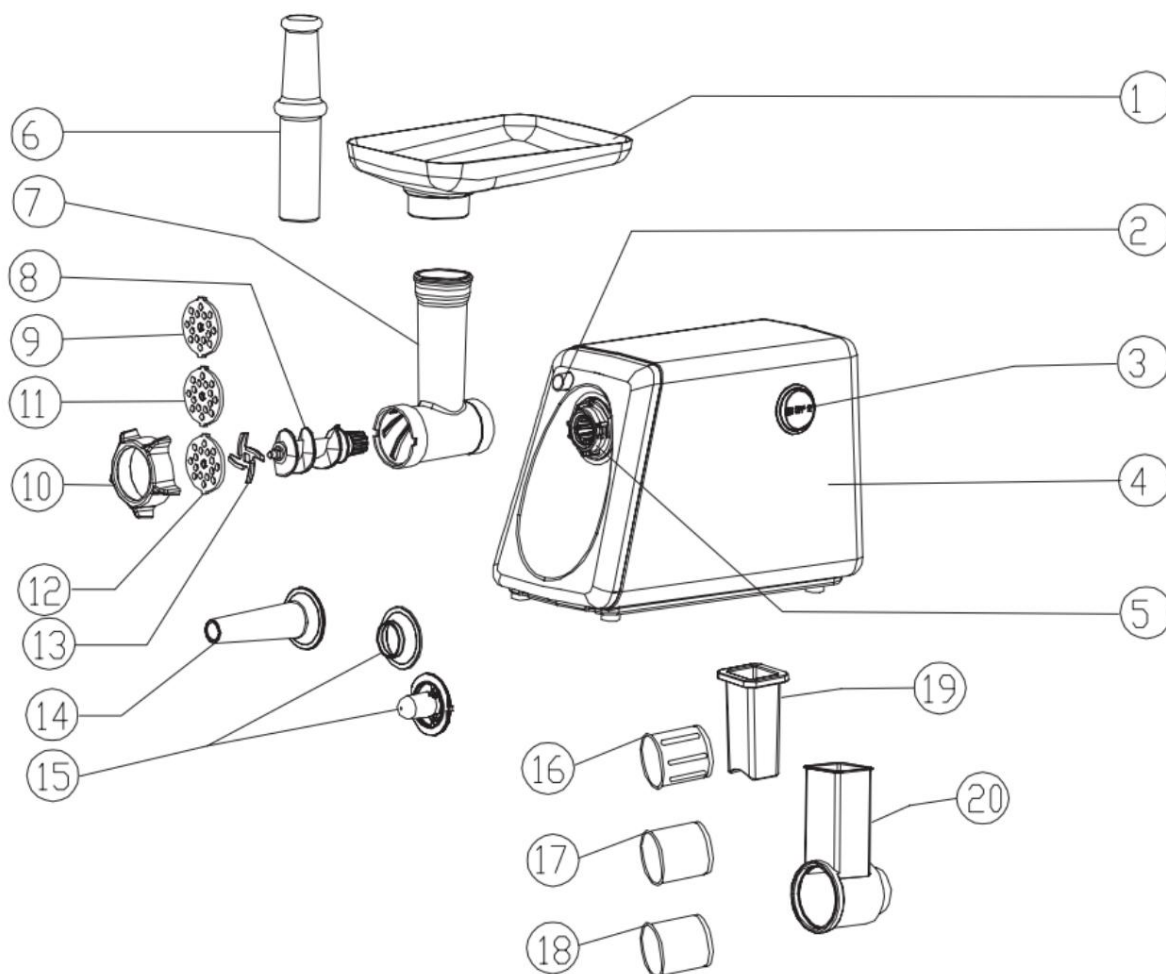
### MAȘINĂ DE TOCATĂ CARNE



KD4136

Vă rugăm să citiți cu atenție și să păstrați instrucțiunile.

DESCRIERE



Accesorii standard

1. Tavă pentru alimente 2.  
Buton de fixare 3.  
Întreprător ON/OFF/R 4. Corp 5.  
Cap de  
transmisie 6. Împingător de  
alimente 7. Cap de tocat carne

8. Şurub  
9. Disc de tăiere (cu grosimea de 3 mm)  
10. Inel de fixare  
11. Disc de tăiere (mediu 5 mm)  
12. Placă de tăiere (grosime 7 mm)  
13. Lamă de tăiere  
14. Adaptor pentru cârnaţi  
15. Ataşamentul Kubbe

Accesorii opţionale

16. Tambur tocător 17.  
Tambur glisant

18. Tobă cu brânză  
19. Împingător  
20. Cap de tocător

## MĂSURI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ

- Numai pentru uz casnic. Nu utilizați în scopuri industriale.
  - Deconectați dispozitivul de la sursa de alimentare în timpul asamblării și dezasamblării.
  - Este necesară o supraveghere atentă atunci când aparatul este utilizat în apropierea copiilor.
  - Când transportați aparatul, țineți-l cu ambele mâini. Nu transportați aparatul ținându-l de tava cu alimente sau de capul mașinii de tocat carne.
  - Nu atașați lama de tăiere sau placa de tăiere atunci când utilizați accesoriul kubbe.
  - Nu împingeți niciodată alimentele cu mâna. Folosiți un împingător de alimente.
  - Nu măcinați alimente tari, cum ar fi oase, nuci etc.
  - Nu măcinați ghimbir sau alte materiale cu fibre dure.
  - Funcționarea continuă a mașinii de tocat carne nu trebuie să dureze mai mult de 10 minute, urmată de o perioadă de 10 minute. o pauză de un minut pentru răcirea motorului.
  - Vă rugăm să porniți mașina de la „ON” la „R” sau de la „R” la „ON” după ce ați oprit starea de funcționare anterioară mai mult de 30 de secunde, în caz contrar pot apărea situații anormale, cum ar fi mișcarea în sus și în jos, care pot distruge cu ușurință mașina.
- 
- Pentru a evita blocarea, nu forțați dispozitivul exercitând o presiune excesivă.
  - Nu îl porniți dacă se declanșează întrerupătorul de circuit.
  - Nu încercați niciodată să înlocuiți singur piese sau să reparați dispozitivul.
  - Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care sunt supravegheate sau instruite cu privire la utilizarea acestuia de către o persoană responsabilă pentru siguranța lor.
- 
- Copiii trebuie supravegheați pentru a se asigura că nu se joacă cu aparatul.
  - Nu utilizați acest aparat dacă cablul sau ștecherul sunt deteriorate. Returnați-l la magazin. pentru reparare sau reparație efectuată de un tehnician de service profesionist.

## PENTRU PRIMA DATĂ

- Verificați dacă tensiunea indicată pe eticheta cu specificații corespunde cu tensiunea rețelei electrice în casa ta.
- Spălați toate componentele (cu excepția corpului) în apă caldă cu săpun.
- Înainte de conectare, asigurați-vă că întrerupătorul ON/OFF/R este în poziția „OFF”.

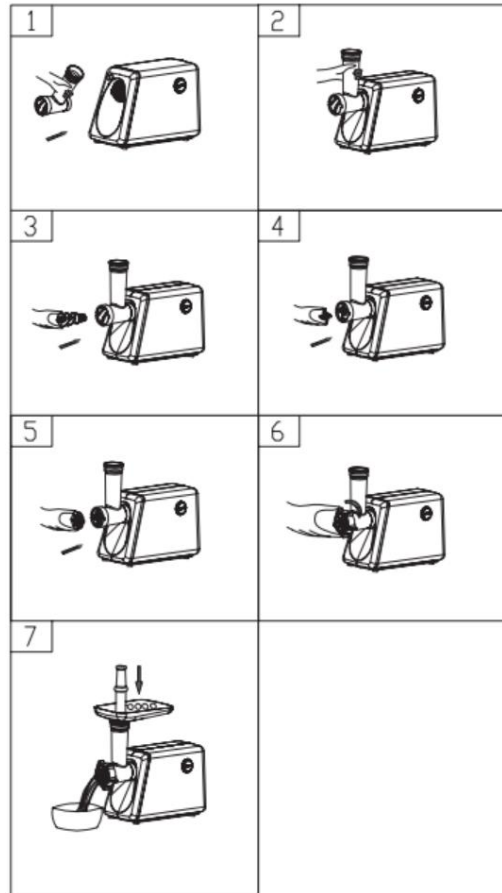
## DATE TEHNICE

MODEL	KD4136
PUTERE	2200W
TENSIUNE	220-240V
FRECVEN ȚĂ	50/60Hz

## INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

### TRIMITERE

- Țineți capul și introduceți-l în orificiul de admisie (la introducere, asigurați-vă că este înclinat conform săgeții din partea de sus, vezi Fig. 1), apoi mișcați capul în sens invers acelor de ceasornic până când este fixat ferm (Fig. 2).
- Împingeți șurubul în cap și rotiți-l până când se potrivește în corpul principal (Fig. 3).
- Așezați lama tăietoare pe șurub cu partea ascuțită îndreptată în exterior (Fig. 4). Acest lucru este foarte important atunci când tocați carne.
- Așezați placa de tăiere dorită lângă lama de tăiere (Fig. 5).
- Apăsăți centrul plăcii de tăiere cu un deget și apoi rotiți ferm inelul de fixare cu cealaltă mână (Fig. 6). Nu strângeți prea tare.
- Așezați tava cu alimente pe cap și fixați-o în poziția corectă.
- Așezați întotdeauna dispozitivul pe o suprafață stabilă blatul mesei.
- Orificiul de evacuare a aerului din partea inferioară nu trebuie blocat niciodată.



### MĂCINAREA CĂRNII

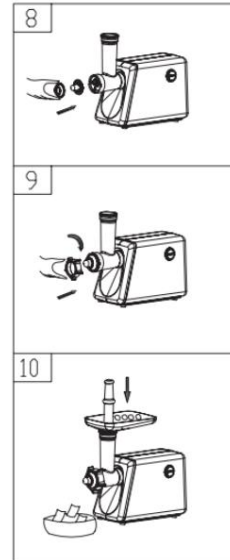
- Tăiați toate alimentele în bucăți (se recomandă carnea fără tendoane, oase și grăsimi, dimensiune aproximativă: 20 mm x 20 mm x 60 mm) astfel încât să încapă ușor în deschizătura buncărului.
- Conectați dispozitivul la priză și rotiți butonul ON/OFF/R în poziția „ON”.
- Așezați alimentele pe tava pentru alimente. Folosiți doar împingătorul de alimente (Fig. 7).
- După utilizare, opriți dispozitivul și deconectați-l de la sursa de alimentare.

### FUNCȚIE INVERSĂ

- În caz de blocaj, opriți dispozitivul apăsând comutatorul ON/OFF/R în poziția „R”.
- Șurubul se va roti în direcția opusă, iar capul va fi gol.
- Dacă nu funcționează, opriți dispozitivul și curățați-l.

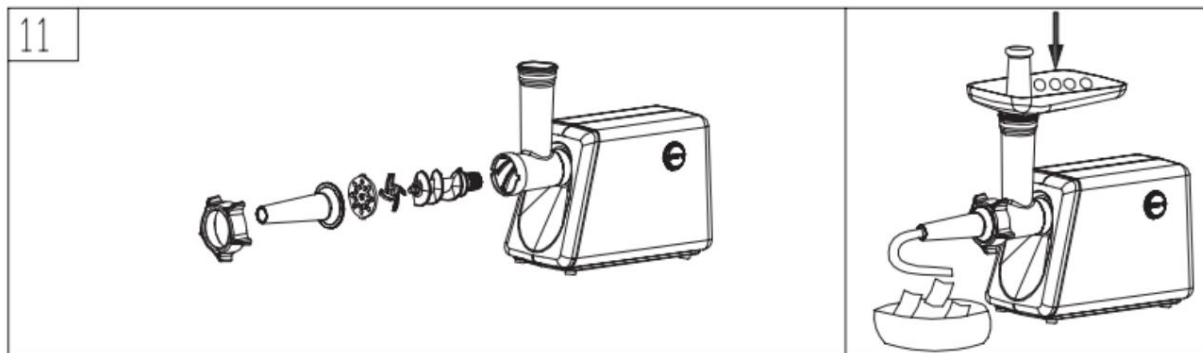
#### PREPARAREA KUBBE-ULUI

- Demontați inversând pașii 5-3 pentru a scoate placa de tăiere și lama de tăiere.
- Așezați accesoriile kubbe pe șurub (Fig. 8).
- Rotiți inelul de fixare pentru a blocați kubbe-ul. Nu strângeți prea tare (Fig. 9).
- Apăsăți și începeți să preparați kubbe (Fig. 10)



#### PREPARAREA CÂRNAȘILOR

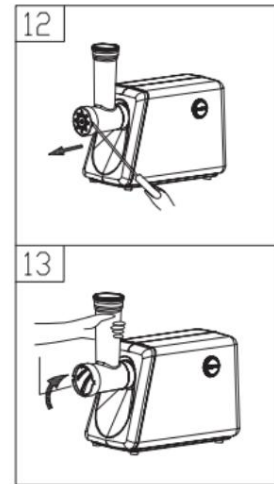
- Înainte de a începe, asamblați accesoriul pentru cârnați așa cum se arată în imaginea de mai jos (Fig. 11)



## CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

### Demontare

- Asigurați-vă că motorul s-a oprit complet.
- Deconectați ștecherul de la priza electrică.
- Dezasamblați urmând pașii în ordine inversă din Figura 1-6.
- Pentru a îndepărta cu ușurință placa de tăiere, introduceți o șurubelniță între placa de tăiere și cap, așa cum se arată în ilustrație, și ridicați-o (Fig. 12).
- Apăsăți butonul de blocare, apoi rotiți capul în sensul acelor de ceasornic (Fig. 13) și scoateți capul.

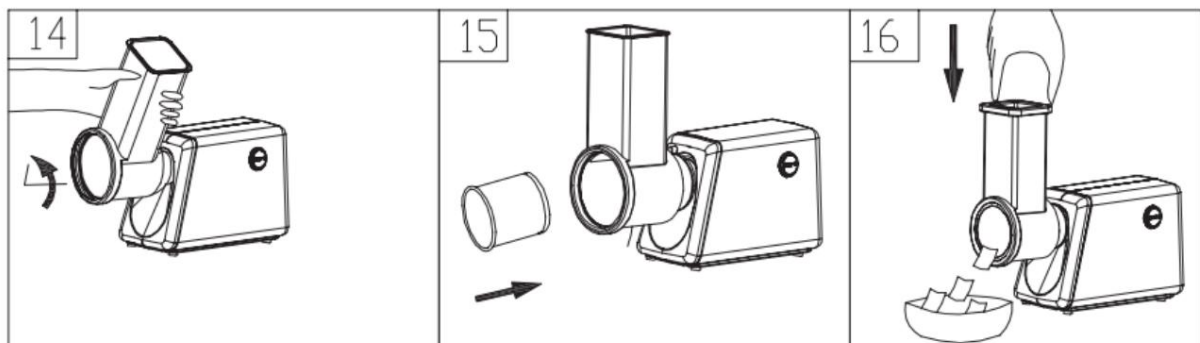


### Curățenie

- Îndepărtați orice urmă de carne sau resturi. Spălați fiecare piesă în apă caldă cu săpun.
- Folosiți doar un agent de curățare neutru. Soluție înălbitorul care conține clor va decolora suprafețele.
- Nu scufundați corpul principal în apă, ștergeți-l doar cu o cârpă umedă.
- Diluanții și benzina pot provoca crăparea caroseriei sau decolorarea acesteia dispozitive.
- După curățare și uscare, ștergeți toate piesele de tăiere cu ulei vegetal și a se păstra într-un loc uscat.

## TĂIATOR DE LEGUME

- Țineți capul și introduceți-l în orificiu (la introducerea, asigurați-vă că este înclinat conform săgeții indicate în partea de sus, vezi Fig. 14), apoi mișcați capul în sens invers acelor de ceasornic, astfel încât acesta să fie fixat ferm.
- Introduceți tocătorul sau feliatorul dorit în capul de tăiere.
- Notă: Trebuie să fie în locul corect. (Fig. 15)
- Apăsăți butonul de pornire/oprire/R în poziția „ON” în timp ce feliați. Introduceți alimentele în tub și folosiți împingătorul pentru a le împinge în jos (Fig. 16)
- După utilizare, opriți dispozitivul și deconectați-l de la sursa de alimentare.



# **KRAFT&DELE**

## DECLARAȚIE DE CONFORMITATE

Conform Ghidului ISO/IEC 22 și EN 45014

Producător: FOREINTRADE SA

Adresa producătorului: Janówek, ul. Modrzewiowa 54 05-555 Tarczyn

## DECLĂREM CĂ PRODUSUL ESTE CONFORM STANDARDELOR EUROPENE

Nume produs: Mașină de tocat carne

Model (denumire comercială): KD4136

Declarație:

Produsul la care se referă această declarație îndeplinește cerințele Directivelor CE:

1. Directiva 2014/35/UE privind tensiunea joasă (LV)

2. Directiva 2011/65/UE ROHS 2

Conform standardelor:

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

Persoană responsabilă cu menținerea documentației tehnice: Ma Dong Hui, Janówek, ul. Modrzewiowa 54 05-555 Tarczyn

Tarczyn, Ma Dong Hui, 20.02.2025