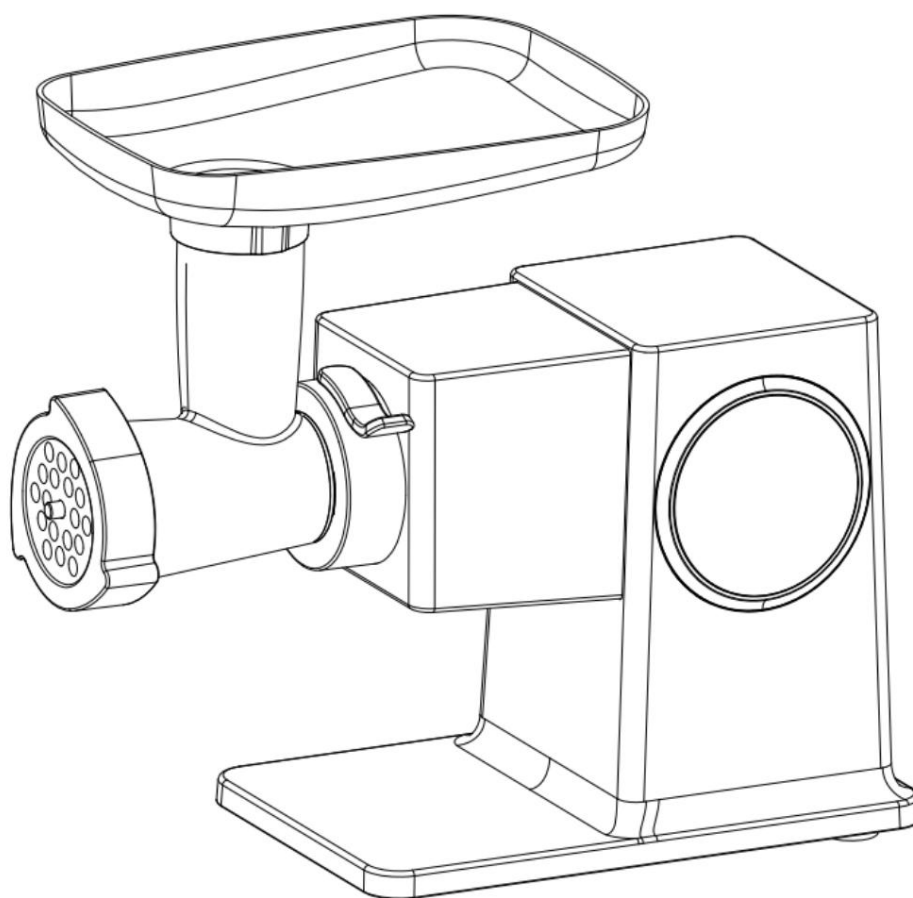


# MAȘINĂ DE TOCATĂ CARNE

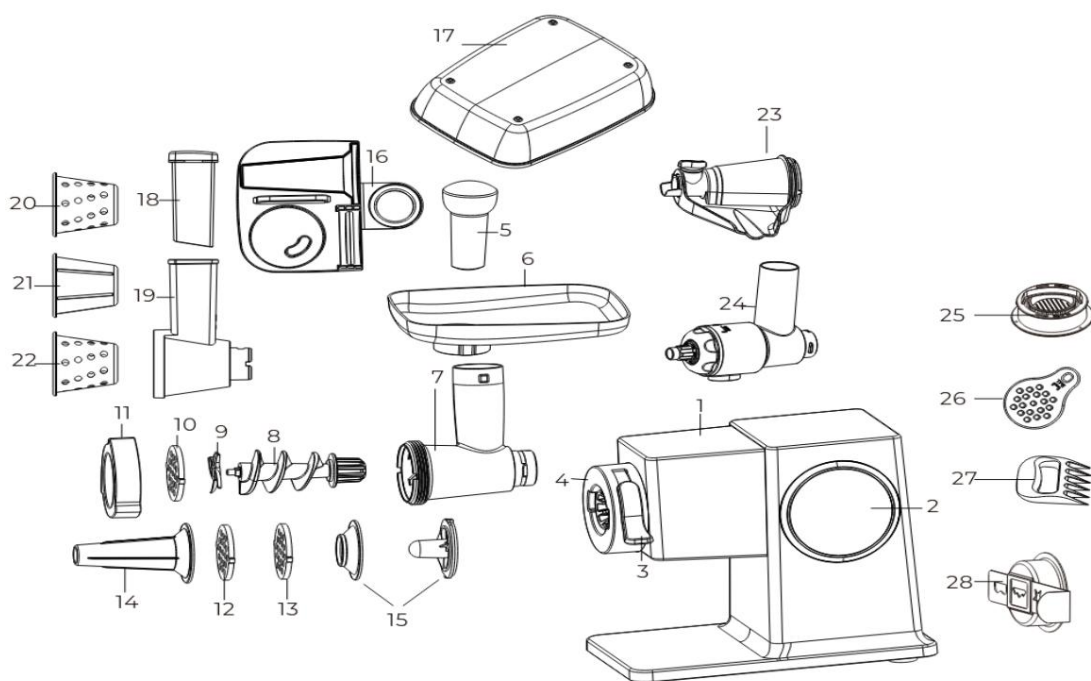
## Model#:KD4148

### MANUAL DE INSTRUCȚIUNI

Citiți cu atenție și păstrați instrucțiunile.



## DESCRIERE



1. Corpul principal al dispozitivului	15. Kubbe
2. Panou de control	16 Raft
3. Mâner de blocare	17. Capac anti-praf
4. Intrare în țevă	18. Împingător pentru tocător
5. Împingător	19. Carcasa tocătorului
6. Tavă cu alimente	20 Tambur de mărunțire
7. Tub alimentar	21. Tambur de tăiere
8. Șarpe	22. Tobă de zdrobire
9. Cuțit	23. Accesoriu storcător
10. Placă de tăiere (nr. 3)	24. Storcător lent
11. Inel de fixare	25. Presă pentru hamburgeri
12. Placă de tăiere (nr. 5)	26. Curățător de discuri
13. Placă de tăiere (nr. 8)	27. Furculiță pentru carne
14. Accesoriu pentru prepararea cârnaților	28. Aparat de făcut fursecuri


## INTRARE

Acest dispozitiv este echipat cu un sistem de termostat. Acest sistem va întrerupe automat alimentarea dispozitivului dacă acesta se supraîncălzește.





Iată pașii operațiunii:


1. Conectați sursa de alimentare și porniți întrerupătorul principal  de pe ecran clipește. Când atingeți butonul principal


„Comutator cu siglă”,  intră în modul standby, iar conținutul ecranului este afișat complet.

2. În modul standby, selectați opțiunea pentru a atinge „+/-” sau comutați bara de viteză pentru a selecta


viteza pe care doriți să o utilizați. După ce ați selectat viteza, faceți clic pe  „Începeți lucrul, Produs”

intră la muncă. În acest moment,  clipește și începe numărarea timpului. În timpul funcționării

rotire înainte, se aprinde martorul luminos „STOP” și când  atins, produsul nu mai funcționează.

3. În modul standby sau de funcționare, atingeți  este opusul, în acest moment produsul

intră în marșarier,  va clipi circular și timpul va începe să fie numărat.

La mersul cu spatele, se aprinde martorul luminos „STOP”  la atingere, produsul se oprește din funcționare. În mersul cu spatele, viteza nu poate fi reglată și poate funcționa doar la cea mai mare viteză.

4. Dacă două taste sunt apăstate simultan în orice stare, programul va fi considerat o operațiune eronată nerecunoscută, iar ecranul de afișare va rămâne în starea sa inițială.

5. Protecție la temperatură ridicată: Când temperatura motorului produsului atinge 85°C în timpul funcționării, programul va declanșa protecția la supraîncălzire și mașina se va opri din funcționare. Cifra de timp de pe ecran se va schimba în „i” care va clipi, iar mașina va emite un sunet „bip” pentru a indica faptul că temperatura mașinii este prea ridicată. Până când NTC detectează că temperatura motorului scade la 60°C, mașina își poate relua lucrul emițând simultan două sunete „bip bip...”.

6. Protecție la suprasarcină: Când puterea de intrare atinge 1500W, programul trebuie forțat să intre în starea de protecție a alimentării, iar cifra de timp de pe ecran se va schimba în



" și clipește, dispozitivul emite un sunet „bip...” pentru a indica faptul că este supraîncărcat,

Butonul „START” nu poate funcționa. În această situație, apăsați butonul „STOP”, programul va readuce automat aparatul în modul standby după 5 secunde de inversare. Dacă supraîncărcarea persistă după repornirea aparatului, scoateți tubul de alimentare (NR. 7) și curățați interiorul alimentelor.

**7.** Dacă ecranul afișează „E1”, conectorul senzorului este slăbit sau deconectat. Dacă ecranul afișează „E2”, circuitul senzorului de temperatură este scurtcircuitat. Contactați personalul autorizat de service post-vânzare pentru reparații.

Dacă dispozitivul nu mai funcționează brusc:

1. Scoateți ștecherul de la priză.
2. Lăsați dispozitivul să se răcească timp de 60 de minute.
3. După 60 de minute, conectați-le la loc.
4. Porniți din nou dispozitivul.

Contactați distribuitorul sau centrul de service autorizat dacă sistemul termostatului se activează prea frecvent.

Pentru a evita pericolul, nu îl înlocuiți singur.

## INFORMAȚII IMPORTANTE

1. Înainte de a utiliza dispozitivul, vă rugăm să citiți cu atenție manualul de instrucțiuni și să studiați ilustrațiile.
2. Înainte de utilizare, strângeți inelul de fixare cu o cheie, asigurându-vă că inelul nu se poate desprinde cu 4 Nm.
3. Păstrați acest manual pentru utilizare ulterioară.
4. Înainte de a conecta dispozitivul, verificați dacă tensiunea indicată pe dispozitiv corespunde cu tensiunea rețelei locale.
5. Nu folosiți niciodată accesorii sau piese de la alți producători. Garanția va fi nulă dacă se utilizează astfel de accesorii sau piese.
6. Nu utilizați aparatul dacă cablul de alimentare, ștecherul sau alte componente sunt deteriorate.
7. Dacă cablul de alimentare al acestui dispozitiv este deteriorat, acesta trebuie întotdeauna înlocuit de producător sau de un centru de service autorizat pentru a evita o situație periculoasă.
8. Curățați temeinic piesele care vor intra în contact cu alimentele înainte de prima utilizare a aparatului.
9. Deconectați dispozitivul de la sursa de alimentare imediat după utilizare.
10. Nu folosiți niciodată degetul sau alt obiect pentru a împinge ingredientele în tubul de alimentare în timp ce aparatul funcționează. Folosiți împingătorul doar în acest scop.
11. A nu se lăsa la îndemâna copiilor.
12. Nu lăsați niciodată dispozitivul în funcțiune nesupravegheat.
13. Opriti dispozitivul înainte de a deconecta sau instala orice accesorii.
14. Așteptați până când piesele mobile s-au oprit din rotație înainte de a scoate orice piese din aparat.
15. Nu scufundați niciodată unitatea motorului în apă sau în orice alt lichid și nu o clătiți.

sub jet de apă. Folosiți doar o lavetă umedă pentru a curăța unitatea motorului.

16. Nu încercați să măcinați oase, nuci sau alte obiecte dure.

17. Mașinile de tocat carne sunt alimentate cu carne de vită dezosată, fără tendoane și macră, tăiată în bucăți de aproximativ 20 mm x 20 mm x 60 mm. Șuruburile de împingere sunt apăsată în carne cu o forță de 5 N. Nu utilizați dispozitivul mai mult de 5 minute odată.

Lăsați dispozitivul să se răcească timp de 10 minute înainte de a-l utiliza din nou.

18. Accesoriile trebuie să includă instrucțiuni pentru utilizare în siguranță.

19. Acestea trebuie să avertizeze asupra potențialelor accidente cauzate de utilizarea necorespunzătoare.

20. Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsite de experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care acestea sunt supravegheate sau instruite cu privire la utilizarea aparatului de către o persoană responsabilă de siguranța lor.

21. Copiii trebuie supravegheați pentru a se asigura că nu se joacă cu aparatul.

22. Dacă dispozitivul este blocat, apăsați butonul de inversare (REV). Carnea închisă în carcasa cuțitului nu este afectată, permițând dispozitivului să revină la starea sa normală.

23. Eliminarea dispozitivelor și a bateriilor.

24. Dispozitivele electrice și electronice nu trebuie eliminate împreună cu gunoiul menajer. Consumatorii sunt obligați prin lege să returneze dispozitivele electrice și electronice la sfârșitul duratei lor de viață la punctele publice de colectare stabilite în acest scop sau la punctele de vânzare. Detalii privind acest lucru sunt specificate în legislația națională a țării respective. Acest simbol de pe produs, manualul de instrucțiuni sau ambalaj indică faptul că produsul este supus acestor reglementări. Prin reciclarea, reutilizarea materialelor sau utilizarea în alt mod a dispozitivelor vechi, aduceți o contribuție importantă la protejarea mediului nostru.

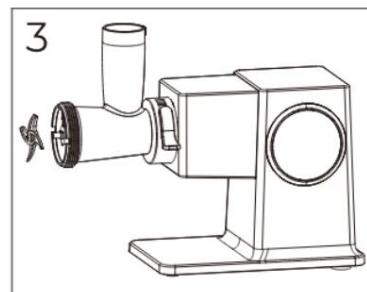
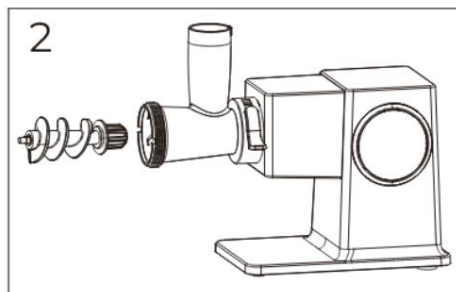
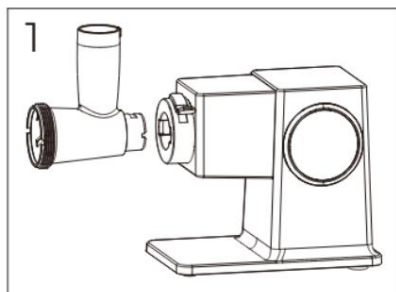
25. Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârsta de 8 ani sau mai mari, dacă sunt supravegheați sau au primit instrucțiuni privind utilizarea sa într-un mediu sigur și înțeleg riscurile. Curățarea și întreținerea de către utilizator nu trebuie efectuate de copii, cu excepția cazului în care au vârsta de 8 ani sau mai mult și sunt supravegheați. A nu se lăsa la îndemâna copiilor sub 8 ani.

26. Acest aparat este destinat utilizării casnice și similare, cum ar fi:

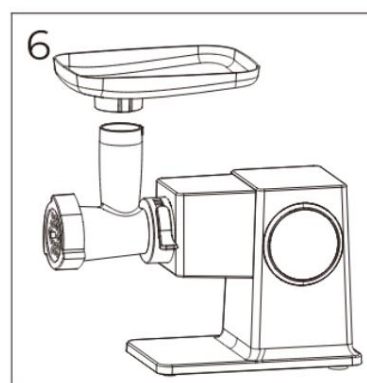
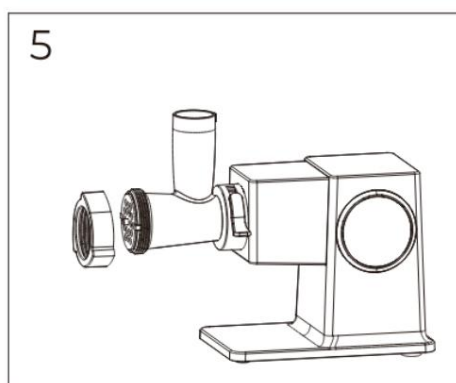
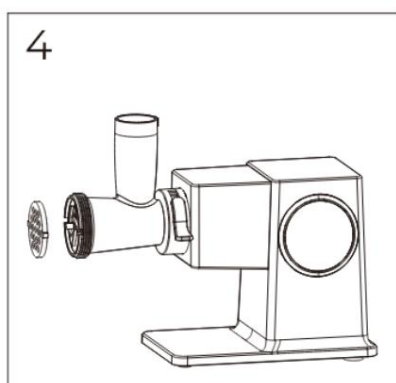
- bucătăriile angajaților din magazine, birouri și alte medii de lucru;
- case de țară;
- de către clienți din hoteluri, moteluri și alte medii rezidențiale;
- medii de cazare cu mic dejun.

## INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

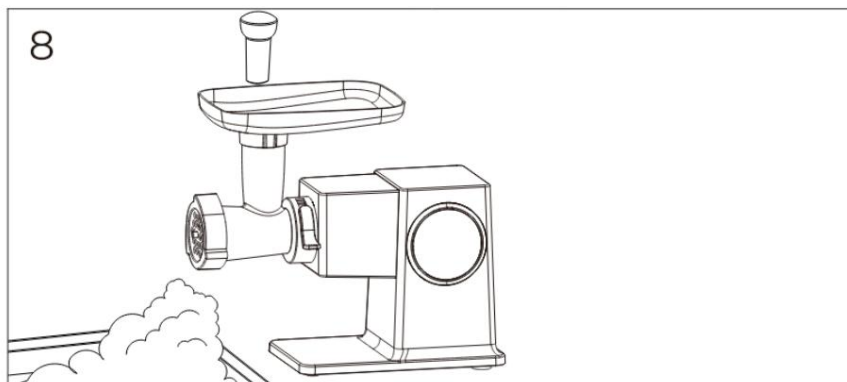
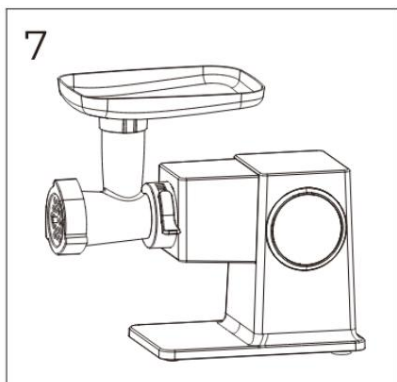
### ASAMBLARE PRODUSE



- Apăsați butonul de blocare, țineți capul și introduceți-l în orificiul de admisie (la introducere, acordați atenție poziționării capului în direcția corectă până când este aproape de orificiul de admisie, vezi (Fig. 1). Apoi împingeți mânerul de blocare în poziție verticală și tubul (Fig. 2).
- Introduceți furtunul în cap, cu capătul lung înainte, și rotiți ușor pentru a introduce șurubul, până când este plasat în carcasa motorului (Fig. 3).
- Așezați lama de tăiere pe axul furtunului cu lama orientată înainte, așa cum se arată în desen (Fig. 4). Dacă lama nu este poziționată corect, carnea nu va fi tocată.
- Așezați placa de tăiere corespunzătoare lângă lama de tăiere, aliniind proeminențele cu fanta (Fig. 5).
- Sprijiniți sau apăsați centrul plăcii de tăiere cu un deget, apoi strângeți inelul de fixare cu cealaltă mână (Fig. 6). Nu strângeți prea tare.



- Așezați placa rezervorului pe cap și fixați-o în poziție (Fig. 7).
- Așezați unitatea într-un loc stabil. Gurile de ventilație inferioare și cele din jur ar trebui rezervate corespunzător și nu pot fi blocate complet.
- Fluxul de aer în partea inferioară și laterală a carcasei motorului trebuie să fie liber și deblocat (Fig. 8).



## Tăiere

1. Introduceți axul melcat în carcasa frezei, cu capătul din plastic înainte.
2. Așezați unitatea de tăiere pe axul melcat. (Muchiile tăietoare trebuie să fie în față.)  
Așezați discul de măcinare mediu sau discul de măcinare grosier (în funcție de consistența preferată) pe axul melcat. (Asigurați-vă că fanta discului de măcinare se aliniază cu proeminențele de pe capul râșniței.) Rotiți inelul filetat în direcția săgeții de pe carcasa lamei până când este fixat în siguranță.
3. Atașați carcasa lamei la unitatea motorului.
4. Așezați tava pe partea verticală a carcasei cuțitului.
5. Dispozitivul este acum gata de șlefuire.

Tăiați carnea în fâșii de 10 cm lungime și 2 cm grosime. Îndepărtați cât mai mult os, cartilaj și tendoane posibil. (Nu folosiți niciodată carne congelată!)

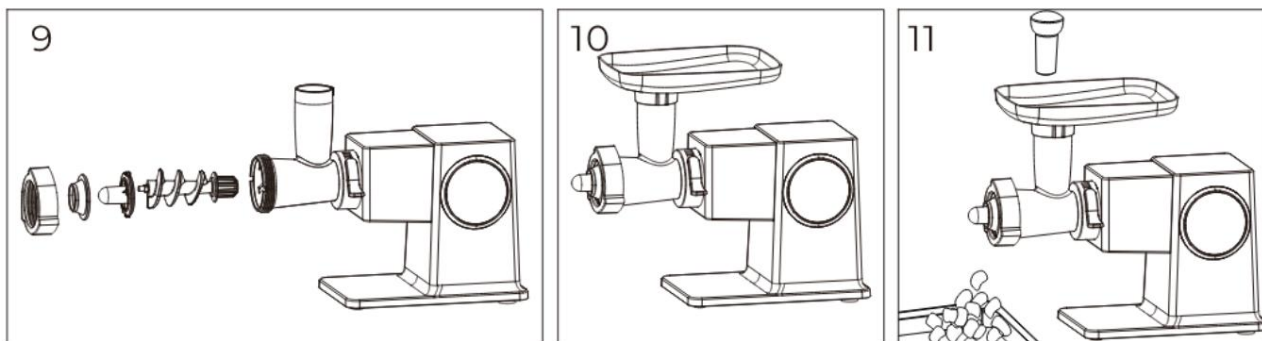
Puneți carnea în tavă.

Conectați cablul de alimentare. Apăsăți întrerupătorul principal, motorul principal pornește și mașina de tocat carne începe să se rotească simultan. Viteza poate fi reglată de la „1” la „6”. Puteți folosi împingătorul pentru a împinge încet carnea în tubul în formă de T. Puteți utiliza diferite plăci de tăiere cu dimensiuni și găuri diferite pentru a obține carne tocată de diferite dimensiuni. Rotiți întrerupătorul principal înapoi în poziția „OFF”, iar mașina se va opri din funcționare. Pentru a utiliza funcția de mers înapoi, rotiți întrerupătorul principal în poziția „REV” în modul standby. (Poziția de mers înapoi a întrerupătorului principal este setată pe modul de măcinare lentă.)

După utilizare, apăsăți întrerupătorul principal înapoi în poziția „OPRIT” și deconectați cablul de alimentare.

## Prepararea kubbei

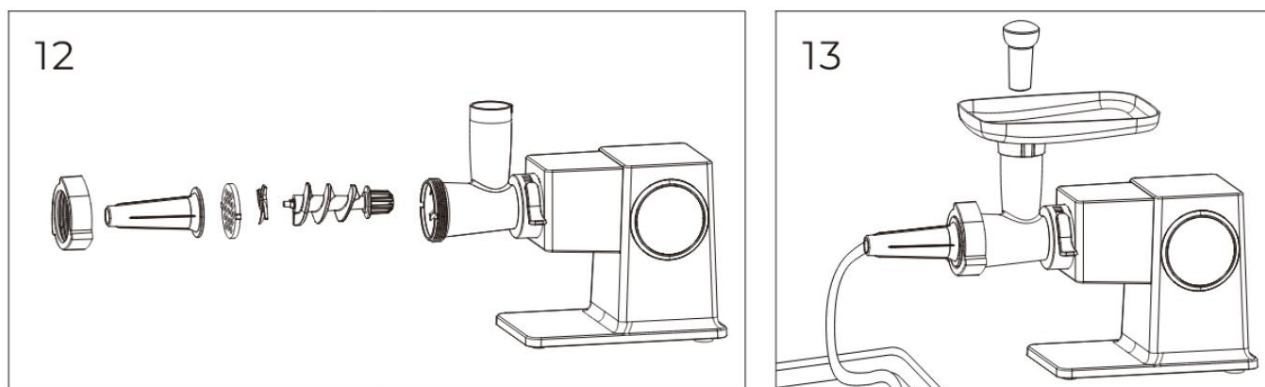
1. Introduceți axul melcat în carcasa frezei, cu capătul din plastic înainte. (Fig. 9)
2. Așezați conul în carcasa cuțitului.
3. Așezați-l pe cel precedent pe carcasa cuțitului și înșurubați inelul pe carcasa cuțitului. (Fig. 10)
4. Atașați carcasa lamei la unitatea motorului.
5. Așezați tava pe partea verticală a carcasei cuțitului.
6. Aparatul este acum gata să prepare kebbe. (Fig. 11)



Un kubbe este un instrument simplu pentru prepararea pateului de carne. Mai întâi, pregătiți materia primă și formați-o într-o bilă de forma și dimensiunea dorite (în mod ideal, una care se potrivește cu orificiul de alimentare al tubului de carne tocată). Aluatul poate fi presat într-o coajă cilindrică prin împingerea unui împingător în tubul în formă de T. Coaja este împărțită în segmente cilindrice mici de lungimi variabile în funcție de preferințele personale, iar apoi umplutura de carne preparată este înfășurată în coajă formată, iar ambele capete sunt presate împreună pentru a crea pateuri de carne de dimensiuni diferite.

## Prepararea cârnaților

1. Tocați carnea
2. Introduceți axul melcat în carcasa frezei, cu capătul din plastic înainte. (Fig. 12)
3. Așezați separatorul în carcasa cuțitului.
4. Așezați cornul pentru cârnat pe carcasa cuțitului și înșurubați inelul pe carcasa cuțitului.
5. (Asigurați-vă că creșturile separatorului se potrivesc în proeminențele capului mașinii de tuns.)
6. Atașați carcasa lamei la unitatea motorului.
7. Așezați tava pe partea verticală a carcasei cuțitului.
8. Acum dispozitivul este gata să facă cârnați. (Fig. 13)

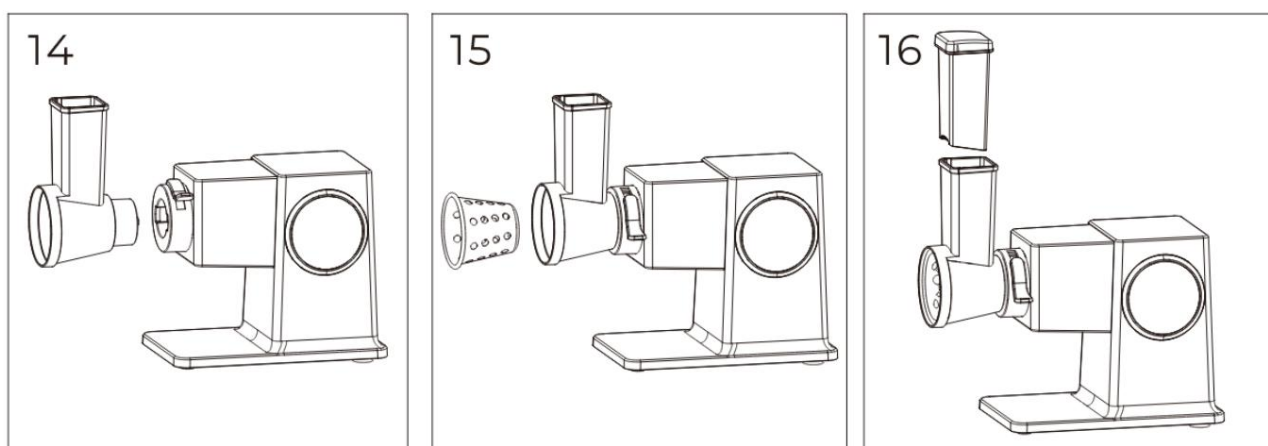


Așezați ingredientele pe tavă. Folosiți împingătorul pentru a împinge ușor carnea în carcasa lamei.

Înmuiați pielea cârnațului în apă caldă timp de 10 minute. Apoi, glisați pielea umedă peste colțul cârnațului. Introduceți carnea tocată (condimentată) în carcasa cuțitului. Dacă pielea se lipește de colțul cârnațului, umeziți-o cu puțină apă.

## Funcția de măcinare

1. Ridicați mânerul de blocare, țineți carcasa din plastic a lamei și introduceți-o în orificiul de admisie al țevii, reglați poziția până când este fixată ferm și apăsați mânerul de blocare pentru a o bloca. (Fig. 14)
2. Așezați tamburul tocătorului în carcasa de plastic a tăietorului, apoi mișcați tocătorul în sensul acelor de ceasornic pentru a-l fixa. (Fig. 15)
3. Așezați împingătorul pe partea verticală a carcasei de plastic a cuțitului și folosiți-l pentru a împinge ușor leguma în carcasa de plastic a cuțitului. (Fig. 16)
4. Acum dispozitivul este gata de tăiere



Acest set de echipamente pentru tăierea legumelor poate toca, tăia cubulețe și pasa legumele. Înainte de a începe, folosiți un cuțit pentru a tăia legumele și fructele în dimensiunea și forma corespunzătoare deschiderii cilindrului de tăiere.

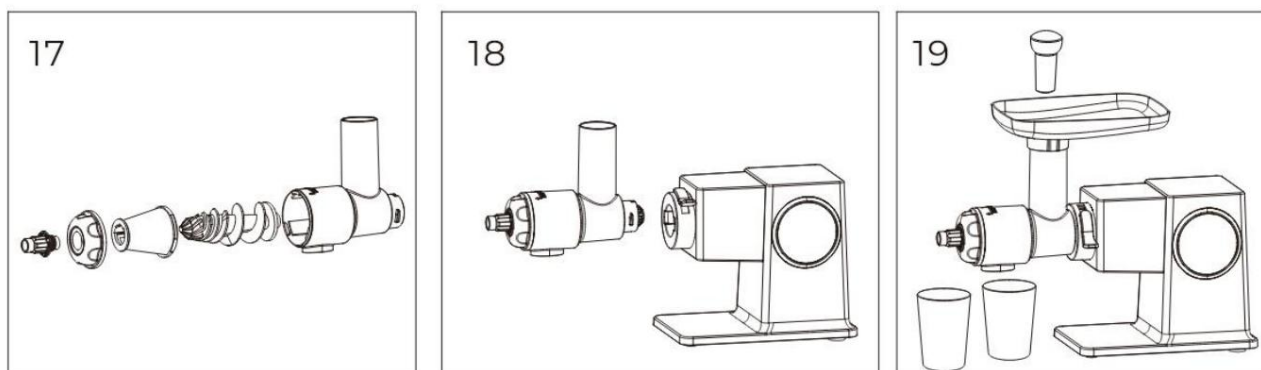
Notă: Dacă alimentele sunt mai jos decât deschiderea cilindrului de alimentare, folosiți împingătorul pentru a împinge alimentele; Pentru a preveni înclinarea aparatului atunci când împingeți alimentele, țineți aparatul cu mâna atunci când apăsați în jos pentru a introduce alimentele.

## Funcție de storcător lent

1. Mai întâi, introduceți șurubul de stoarcere lentă și cupa filtrului pe rând, apoi puneți la loc capacul de stoarcere lentă. Apoi, strângeți-l în direcția indicată în desenul de pe cilindrul de stoarcere lentă. (Fig. 17)
2. Instalați cilindrul de extracție lentă a sucului pe unitatea principală. (Fig. 18)
3. Instalați tava pentru alimente. Așa cum se arată în figură, așezați două boluri sub orificiul de evacuare a reziduurilor și sub orificiul de evacuare a sucului cilindrului de stoarcere. (Fig. 19)
4. După ce totul este gata, puteți începe stoarcerea. Porniți unitatea principală, urmăriți șurubul cum se rotește, folosiți împingătorul pentru a muta încet ingredientele din tava de alimente în cilindrul de stoarcere și veți obține suc proaspăt.

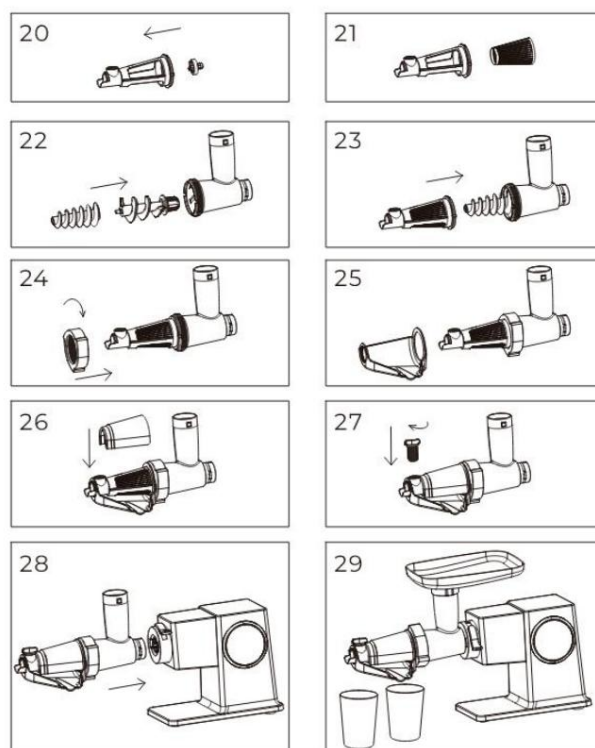
Acest set de echipamente pentru stoarcere este potrivit doar pentru stoarcerea fructelor și legumelor moi, cum ar fi roșiile. Înainte de a începe, trebuie mai întâi să le tocați.

fructele și legumele în bucăți de o dimensiune și formă potrivite pentru orificiul de admisie al cilindrului de stoarcere, folosind un cuțit.



## Funcție de atașare pentru storcător

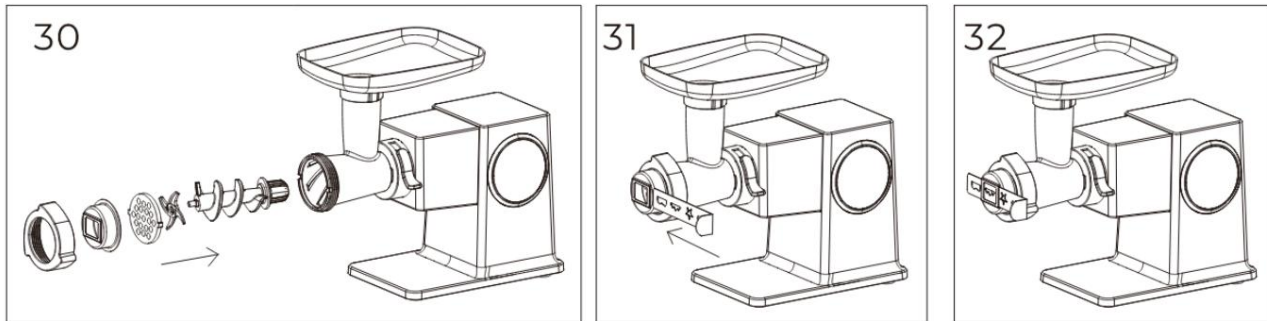
1. Introduceți suportul de poziționare în manșon. (Fig. 20)
2. Introduceți sita storcătorului în manșonul storcătorului. (Fig. 21)
3. Mai întâi, introduceți șurubul în cilindrul de tocat, apoi rotiți-l ușor până când șurubul se fixează pe capătul conexiunii motorului. (Fig. 22)
4. Introduceți axul șnecului de extracție a sucului în axul central al șnecului de tocat carne. (Fig. 23)
5. Introduceți piulița mare prin carcasa storcătorului și așezați-o la capătul carcasei. (Fig. 24)
6. Introduceți tava de plastic pentru suc prin manșon și fixați-o în poziție. (Fig. 25)
7. Așezați capacul storcătorului pe cilindrul de suc (Fig. 26).
8. Așezați întregul manșon și piulița mare pe cilindrul de tocat, apoi rotiți piulița mare în sensul acelor de ceasornic pentru a o strânge. (Fig. 27)
9. Instalați accesoriile (Fig. 28) și stoarceți sucul (Fig. 29).



Toate pregătirile sunt finalizate. Acum puteți începe procesul de stoarcere. Porniți unitatea principală. Urmăriți șurubul rotativ. Folosind împingătorul, împingeți încet ingredientele din tava de alimente în cilindrul de stoarcere. Apoi, veți obține suc proaspăt.

## Crearea cookie-urilor

1. Mai întâi, instalați carnea tocată pe suport și așezați tava pentru alimente pe tubul în formă de T; Apoi, instalați accesoriile în ordine (Fig. 30) și fixați-le cu piulițe.
2. Trageți modelul de fursecuri prin accesoriul pentru fursecuri (Fig. 31/32).
3. Folosește un împingător de alimente pentru a împinge aluatul în tubul în formă de T.



## Accesoriu pentru presă de burger

Asamblarea și utilizarea preseii de burgeri 3 în 1

Chiftele de burger, de aproximativ 10 cm și 6,5 cm în

diametru 1. Așezați chiftela de burger într-o tavă pentru chiftele.

2. Umpleți forma cu carne tocată sau alternative pe bază de plante.

3. Folosește împingătorul pentru a împinge amestecul în jos.

4. Întoarceți presa de burger cu umplutura și scoateți chifteaua de burger din formă.

Scoateți cu grijă chiftela de pe farfuria pentru burger.

Chiftele de burger cu umplură

1. Așezați farfuria mai mare pentru burger în tava mai mare pentru șnițele.

2. Umpleți forma pentru șnițele cu carne tocată sau alternative pe bază de plante.

3. Scoateți capacul inferior de la împingător rotind partea superioară a capacului în direcția săgeții „DESCHIS”.

4. Folosește un împingător mic pentru a face o adâncitură în cotlet.

5. Umpleți cavitatea cu ingredientele alese.

6. Acoperiți cavitatea cu carne tocată.

7. Așezați capacul mare pe împingător.

8. Apăsăți din nou cotletul în jos și apoi scoateți-l așa cum este descris mai sus.

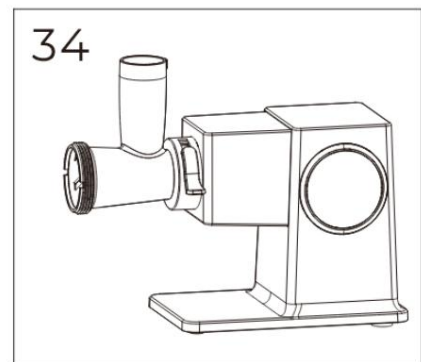
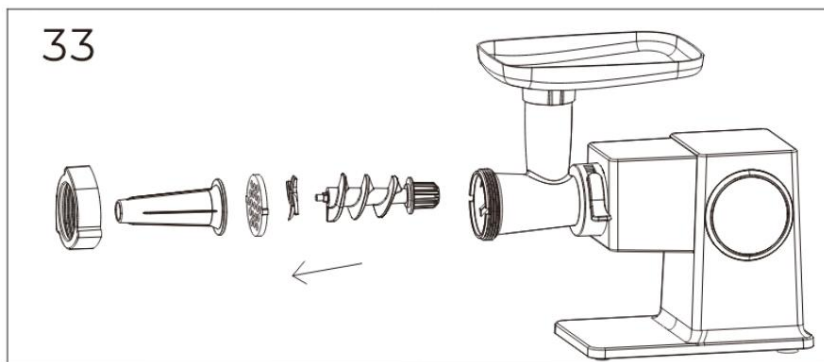
## Accesoriu clește pentru carne

Folosește o gheară pentru a stabili carnea și cealaltă gheară pentru a mărunți sau a întinde carnea în bucăți care vor fi măcinate în această mașină de tocat. Ghearele noastre multifuncționale pentru carne sunt un plus excelent pentru accesoriile tale de bucătărie pentru grătar. Pot fi folosite nu numai pentru mărunțirea și ruperea cărnii, ci și pentru prinderea fructelor și legumelor în timpul felierii. **ATENȚIE: VÂRFURILE SUNT ASCUȚITE!**



## CUM SE CURĂȚĂ ELECTROCASNICELE

1. Înainte de a curăța aparatul, opriți-l și scoateți-l din priză. Scoateți împingătorul și placa pâlniei. Deșurubați inelul de fixare și scoateți toate componentele carcsei lamei (Fig. 33). (Lama de tăiere este ascuțită; evitați contactul direct cu marginea.)
2. După scoaterea tăvii pentru alimente, conform săgeții, trăgând mânerul de blocare din înapoi în poziția inițială, tubul de direcție poate fi scos. (Fig. 34)
3. Deconectați aparatul de la priză înainte de curățare. Nu îl scufundați în apă și nu îl clătiți sub robinet. Ștergeți doar cu o lavetă umedă.
4. După ce toate părțile dispozitivului de stoarcere a cărnii au intrat în contact cu alimentele, resturile de carne tocată pot fi mai întâi spălate cu un robinet, apoi înmuiate în apă caldă cu săpun sau apă curată cu detergent, care va îndepărta eficient accesoriile de grăsimea alimentară și, în final, clătite cu un robinet.
5. Clătiți-le cu apă curată și fierbinte și uscați-le imediat.
6. Recomandăm lubrifierea unității de tăiere și a discurilor de șlefuit cu o cantitate mică de ulei planta.



# **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 - multifuncțională

Model (denumire comercială): KD4148

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

3. Certificat LFGB

Conform standardelor:

EN IEC 60335-2-14: 2023 + A1: 2023 + A11: 2023 EN 60335-1: 2012 + A11: 2014 + A13: 2017 + A1:

2019 + A14: 2019 + A2: 2019 + A15: 2021 + A16: 2023 EN 62233: 2008

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

Tarczyn, Ma Dong Hui, 20.02.2025