Machine Translated by Google

KRAFT&DELE
PROFESSIONAL

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

Traducerea instrucțiunilor originale

DISPOZITIV MULTIFUNCȚIONAL



KD4250

Machine Translated by Google

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Przed przymą użydząd połęży uważne przeczytać wszystkie instrukcje oświęcija i zabrą je do wykorzystania w prościwięcie

Dispozitivul este destinat exclusiv uzului casnic.

Produkt pałdni zawsze ustawiać na suchej, równej i orodnej na vibracje powierzchni
Nigdy nie zanurzaj produktu w wodzie ani innym płynie.
Nie pałdni obsługwać użydzą mokrymi rękami lub ifj jest wilgotne.

Dacă produsul este ulegnie zamoczeniu, natychmiast odłącz go od przemyślą i złoty osusz przed przydowice.
Podczas obchodzenia się z produktem pałdni unikać kontaktu z ostrymi krędami.
Nie pozwalaj dzieciom ani osobom nieprzeszkolonym użetnja z blendera bez nadznego nadzoru.
Dispozitivul nu este potrivit pentru persoanele (inclusiv copii) cu dizabilități fizice, senzoriale sau mentale și pentru cele cu experiență redusă, cu excepția cazului în care este supravegheat de o persoană responsabilă.

Dzieci powinny znajdować się sub supraveghere, aby mieć sządz że nie bawią się zdrojezem.

Deconectați întotdeauna produsul de la sursa de alimentare:

- - gdy jest pozostavyn bez nadzoru
- - przed montażem lub demontażem części
- - înainte de curățare

Folosiți doar piese de schimb originale.
Dacă przewód zasilający jest unszępzany, musi zzymnieony przez producenta lub autoryzowanego

Machine Translated by Google

przedstawiczela serwisowego aby przewiści potenjalnym zagrożeniom.

Nigdy nie pałdni manipulować, pomijać ani wyłaćać ośćników szczeciną — te elemente esențiale zazotelny zaprojektiv w celu zwisnejne ochrony szczecinja.

Nigdy nie wylojaj hands, palców ani niejącej objektej do włyżonego uządrazą.

Nu interveniți asupra dispozitivelor de siguranță.

Trzymaj wszystkie części ciała (zwłaszcza palce) z dala od:

- - elemente ruchomych podczas pracy
- - lame și duze
- - mechanizów zawiasowych przez toły czas

Przed zdjęciem jakiegokolwiek akcesorium zawsze u przeży się że wszystkie ruchome części zażytnie się zatrzymały.

Nie napełniaj słowiej oznaczenia capacitate maximă na niejm aksesorium.

Ostrza są extrem de ascuțit – pałdni obchodzic się z nimi z najwyższą ostrożnością podczas: montażu/demontażu/czyszczenia/przechowywania.

Zachowaj pródochno ostrożności podczas miksowania lichide fierbinți:

- Zawsze pozwól bardzo gorącym płynom lekko ostygnąć przed miksowaniem.
- Nigdy nie napełniaj za 1/4 maksimasjej vašenje.
- Începeți de la viteza minimă și creșteți-o treptat.
- Trzymaj twarz i cielo z dala od pokrywy podczas pracy.

Pentru a asigura siguranța copiilor dumneavoastră, nu lăsați ambalajele (pungi de plastic, cutii, polistiren etc.) în calea copiilor.

PRZED PODŁĄCZENIEM DO ZASILANIA

Înainte de conectare:

Machine Translated by Google

Verificați dacă tipul și tensiunea sursei de alimentare sunt corecte cu ajutorul etichetei znamionową;

Asigurați-vă că ați îndepărtat toate materialele de ambalare;

Asigurați-vă că toate piesele sunt curate și uscate.



Produsele electrice nu trebuie eliminate la gunoiul menajer. Vă rugăm să le reciclați la punctele de colectare prevăzute în acest scop. Contactați autoritățile locale sau distribuitorul pentru sfaturi privind reciclarea.

BEZSTOPNIOWY REGULATOR PRĘDKOŚCI I PRĘDKOŚĆ IMPULS

Aby zachterin viteza pracy z MIN. la MAX.

Tryb pulsacyjny zapenia krótkotrwałą, ale szybką speed. Przytrzymaj pokrętło w pozięta "P", aby beządzi natychmiastową praczno, a zvolnij pokrętło aby zatrimzynje maszynę.

Machine Translated by Google

UTILIZAREA LAMEI



Dwuostrzowe ostrza są najbardziej wszechstronnym ze wszystkich aksesoriów.

W przypadku ostrzy noży ze stali oțel inoxidabil:

Przed przetworzeniem pokrój żywność na kówki vlojni blender.

Nu lucrați mai mult de 2 minute pe dată. Przed koljejnym pokojnym pałydno odczekać, aż maszyna ostygnie do temperaturie pokojowej.

Do myelenia grubszych toprob połężych funkcji pulsacyjnej.

Mâncare	Dimensiune	Cantitate	Timp	Viteză
Carne	< 2x2 cm fără oase	500g	Maxim 2 minute	Max/pulsație

Pentru lama de cuțit din plastic:

Nu utilizați dispozitivul mai mult de 3 minute consecutiv, după acest timp trebuie să rămână închis până când se răcește la temperatura camerei.

Machine Translated by Google

Nume	Cantitate propusă		Timp prelucrare	Viteză
Făină	Făină Apă Margarină Zahăr Sol Pulbere pentru coacere	150g 69g 3,5g 3,5g 1,8g 1,0 g	1,5-2 minute.	Min. viteză
Ciasto	Ou Margarină Zahăr Făină Pulbere pentru coacere	3 bucăți 150g 150g 150g 3g	maxim 3 minute.	Min. viteză

Postępuj zgodnie z złożnem schemetem krok po kroku, aby złożyten ma ină.

Asigurați-vă că misa w kroku 2 și pokryva w kroku 5 są dobrze blokdodene, w przeciwnym razie maszyna nie będzie odstaścią.

W kroku 3, ostrze ze stali odnożane lub plastikowe może być dobrze zamocowane. Asigurați-vă că atât ostrza są dobrze zamocowane na wałku.

După utilizare, puteți rozmontować maszynę, obracając je w przeciwnym kierunku.

Pokrywę otwieraj dopiero po całkowitym zatrzymaniu się ostrzy.

Machine Translated by Google

UŻYWANIE KRAJALNICY I OSTRZA DO FRYTEK JULIENNE / OSTRZA DO FRYTEK / OSTRZA DO SZOROWANIA



Vă rugăm să acordați atenție capacității recipientului. Când cantitatea de alimente se apropie de linia maximă, nu întrerupeți lucrul și nu umflați alimentele.

Włącz zrzewodzie i równomiernie dociskaj popychaczami – nigdy nie łwłaj palców do tworu podającego.

Nu lucrați mai mult de 3 minute pe dată. Przed koljejnym pozłom pozwól maszynie ostygnąć do temperaturie pokojowej.



Frytki Julienne w cieście francuskim



Ostrze 2 w 1: do krojenia na grube kądki i tarcza do krojenia julienne



Ostrze 2 w 1: cienkie plasterki i tarcza julienne



Distrugerea discului

Machine Translated by Google

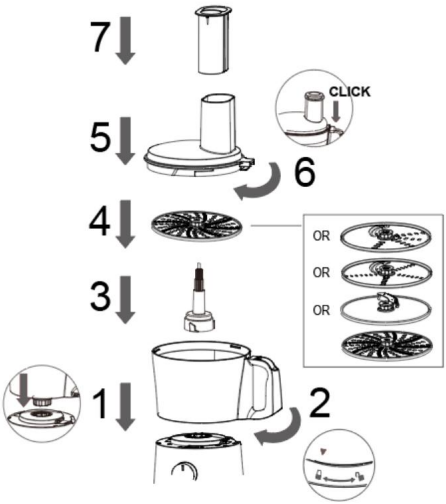
	Sugerowana Cantitate	Timp	Viteză		
			Julienne Disc	Feliator Disc	Prăjiți prăjiți Disc de cartofi
Marchew	500g	1 minut	Maxim	Min.	N / A
Cartof	500g	1 minut	N / A	N / A	Maxim
Zucchini	500g	1 minut	N / A	Min.	N / A
Por	500g	1 minut	N / A	Min.	N / A
Sfeclă roșie fără coajă	500g	1 minut	N / A	minute	N / A

Pentru a obține cea mai bună performanță, vă rugăm să urmați pașii de mai jos.

W przypadku ostrza Julienne zalecana jest speed minimalna.
W przypadku ostrza do szatkowania zalecana jest speed maksymalna.
W przypadku ostrza do krojenia zalecana jest speed minimalna.
W przypadku ostrza do frytek zalecana jest speed maksymalna.

1. Urmați instrucțiunile pas cu pas pentru a construi mașina.
2. Asigurați-vă că misa w kroku 2 și pokryva w kroku 5 sunt bine blocate, w przeciwnym razie maszyna nie będzie odstacia.
3. W kroku 3, ostrze typu 4 może być dobrze zamocowane. Asigurați-vă că ambele știfturi sunt bine fixate.
4. După utilizare, puteți rozmontować maszynę, obracając je w przeciwnym kierunku.
5. Zawisze zachowaj ostrożności podczas obchodzenia się z ostrzami, ząże są one bardzo ostre.
6. Otwieraj pokrywę tylko wtedy, gdy ostrza są complet zatrzymane.

Machine Translated by Google



UTILIZAREA BLENDERULUI



Blender nie może wołoduk bez jedzenia; istnie risko pęknięcia dzbanka.

Nu folosiți blenderul mai mult de 2 minute odată. Înainte de următoarea utilizare, așteptați până când dispozitivul se răcește la temperatura camerei.

Nigdy nie otwieraj pokrywy gdy ostrze nadal się obraca. Dla dodaktovej ostrożności puteți deconecta dispozitivul de la sursa de alimentare înainte de capacul foto.

Pentru a adăuga componente płynne w trakcie miksowania, zdejmij miarkę z pokrywy i wlej płyn przez otwór w pokrywie.

Pokrój componente solide na mniejsze kówki przed miksowaniem.

W przypadku przypadko odlojnoj odnojnejnji, wsypuj je małymi partiami zamiast odlojnoj odnojny na raz.

Machine Translated by Google

Dacă rezultatul nu este satisfăcător, opriți dispozitivul și folosiți ingredientele.

Pentru a obține cel mai bun efect de amestecare: utilizați viteza maximă sau pulsația.

1. Urmați instrucțiunile pas cu pas pentru a asambla dispozitivul.
2. Asigurați-vă că recipientul este închis,
   przeciwnym razie dispozitivul nu va funcționa.
3. După utilizare, puteți rozmontować dispozitiv, obracając je w
   în direcția opusă.
4. Zawsze zachowaj ostrożności podczas obchodzenia się z ostrzami ze
   oțel inoxidabil, pentru că este un bardzo ostre.
5. Otwórz pokrywę dopiero po całkowitym zatrzymaniu ostrzy.



UŻYWANIE TRZEPACZKI Z PRZEKŁADNIĄ PODWÓJNĄ



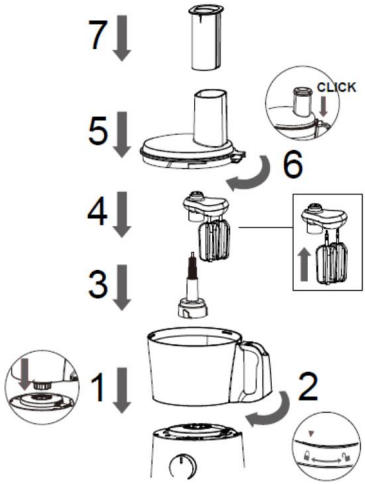
Stosować do lekkich miszenek, takich jak ouă albe, śmietana, mleko odparowane, a tąże do ubijania jajek z sukrem.

Gęstsze mieszęki, takie jak tłuszcz i mąka, męże uszkodzić akcesorium.
Nu utilizați dispozitivul mai mult de 6 minute. Înainte de următoarea utilizare, așteptați până când dispozitivul se răcește la temperatura camerei.
Pentru o performanță optimă, adăugați 4-5 ouă albe de fiecare dată.
Pentru a obține cel mai bun efect: utilizați viteza maximă.

1. Urmați instrucțiunile pas cu pas pentru a asambla dispozitivul.
2. Asigurați-vă că capacul aparatului kroku 2 și capacul aparatului kroku 3 sunt închise,
   astfel încât dispozitivul să nu funcționeze.
3. Înainte de utilizare, asigurați-vă că

Machine Translated by Google

corpul mixerului.
4. După utilizare, puteți rozmontować dispozitiv, obracając je w
în direcția opusă.
5. Wyjmij miszadło z użydząd dopiero po całkowitym zatrzymaniu
mixer.



UŻYWANIE WYCISKARKI DO CYTRUSÓW



Użyj tej wyciskarki do cytrusów, aby wycyść sok z owców
citrusowych
(n.p. pomarańczy, cytryn, limonek și grejpfrutów).

Nu lucrați mai mult de 3 minute pe dată. Przed kolejnym
utilizați odczekaj, aż zdrojeztwo ostygnie do temperaturi
pokojowej.
Acordați atenție liniei de capacitate. Când nivelul alimentelor
se apropie de linia „max” de pe recipient, opriți lucrul și
opriți recipientul.

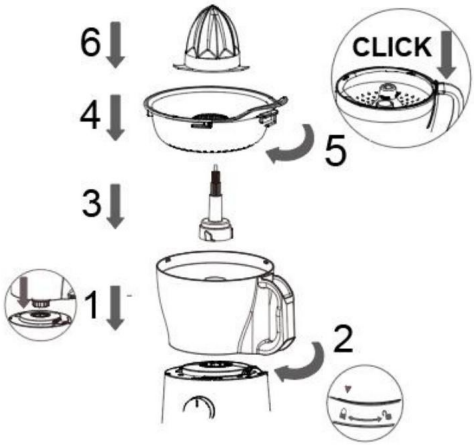
1. Urmați instrucțiunile pas cu pas pentru a asambla dispozitivul.
2. Asigurați-vă că bolul de la pasul 2 și capacul de la pasul 3 sunt închise
corect, astfel încât dispozitivul să nu funcționeze.
3. După utilizare, puteți rozmontować dispozitiv, obracając je w

Machine Translated by Google

în direcția opusă.

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

Aby przybły najlejspi wynik przetwarzanija: użyj minimnej veścią



UTILIZAREA RĂȘNIȚEI



Służy do mielenia ziół, orzechów, ziaren kawy itp.

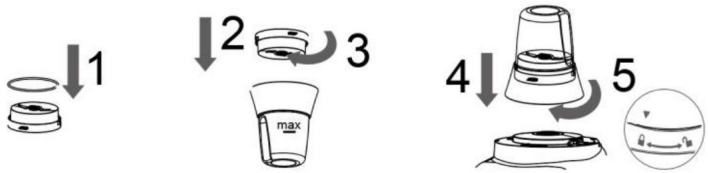
Nu utilizați dispozitivul mai mult de 30 de secunde. Înainte de următoarea utilizare, așteptați până când dispozitivul se răcește la temperatura camerei.

Nie wolno dodąwaj szędzów (kawy, orzechów itp.) w słowiej dojący niż 30 g.

1. Urmați instrucțiunile pas cu pas pentru a construi mașina.
2. Asigurați-vă că pierścień jest dobrze włożyno do podstawy ostrza w pasul 1.
3. După ce ați introdus ingredientele în moară (nie może być wyżej niż linia maks.), wloż podstawę ostrza jak w kroku 2

Machine Translated by Google

blocați-l ca la pasul 3.
4. Asigurați-vă că moara este blocată,
przeciwnym razie dispozitivul nu va funcționa.
5. După utilizare, puteți rozmontować maszynę, obracając ją w
în direcția opusă.
6. Wyjmij młynek z użydząd dopiero po jego całkowitym zatrzymaniu.



CURĂȚENIE

Przed czyszczeniem pałydno odłączy przewód zasilający od
cuib.
Nie zanurzać słowice z silnikiem w wodzie.
Nu folosiți detergenți.
Folosiți doar apă umedă pentru curățarea suprafețelor exterioare.

Elementele care au intrat în contact cu alimentele pot fi curățate cu apă
săpun.
Przed poownym montażem uzdroządka połędny wysuszyć
piese..

ELIMINARE CORESPUNZĂTOARE



Zece produse zawiera materiały nadające się do recycling.
Nie wyrzucaj tego produktu razem z niesegregowanymi odpadami komunalnymi. Skontaktuj się z lokalnym urzędem gminy, aby loudy najbliższy punkt zbiórki.

Machine Translated by Google

REZOLVAREA PROBLEMELOR

PROBLEMĂ	SOLU IE
Maszyna nie działa * Na misie miksującej/blenderze znajde się oświęcznik szczeciną. Asigurați-vă că misa și blocul sunt blocate corect. * Dacă motorul tot nu dorește să funcționeze, verificați sursa de alimentare și priza electrică.	
Frytki smażone w panierce Julienne	* Zawsze usuwaj blokdodene ziemniaki z tarczy rozdrabniacza przed przetwarzaniem kolejnych ziemniaków.
După convertirea discului, rămâne de mâncat	* Z uwagi na szław przyfki, po jej przezwertenie normale jest, że w przyfki pozostają newielkie kówki.
Silnik zwalnia podczas mieszania ciasta	* Ilość ciasta może pręczkićać maksymalną pojemność. Wyjmij połowę i wyrabiaj w dwoch partiach. * Mąka w niejm przepisie nie może przyczkać 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.	
Tortul este prea umed.	* Uruchom maszynę i dodawaj mąkę przez kostkę dozującą, po 1 łyżce stołowej na raz, aż ciasto oczyści wnętrze miski.
Zwolnienie silnika podczas cienia ascuțit	* Cantitatea de carne poate fi prea mare. Wyjmij połowę i przetwarzaj w dwoch partiach. * Pentru a obține cel mai bun efect, przed przetwarzaniem odetnij mięso z tłuszku.

Machine Translated by Google

Wibruje/porusza sie podczas przetwarzania	* Wyczyść i osusz gumowe nóżki na spodzie urządka. * Asigurați-vă că nu depășiți limita maximă.
Motorul este murdar.	* Brak dymu, ale tylko śmierdzący zapach przy pierwszym szamący – la normal, deoarece silnik * nowy. Ilość jedzenia może przyczkać jest maksymalną pojemność Wyjmij połowę i przetwórzy w dwoch partiach.

Machine Translated by Google

KRAFT&DELE

DECLARAȚIE DE CONFORMITATE

Conform Ghidului ISO/IEC 22 și EN 45014

Producător: FOREINTRADE SA

Adresă producătoare: Janówek, ul. Modrzewiowa 54 05-555 Tarczyn

DEKLARUJEMY, ŻE PRODUKT JEST ZGODNY Z NORMAMI EUROPEJSKIMI

Nazwa Produktu: Orzeżne wielofunkcyjne, malasaker

Model (oznaczenia handlowe): KD4116

Declara ie:

Wyrób do krzegoj odnosi siej niniejsza deklaracja społany wymagany Dyrektyw WE:

Directiva 1.2014/35/UE privind tensiunea joasă (LV)

Directiva 2014/30/UE privind compatibilitatea electromagnetică

Directiva 3.2011/65/UE ROHS 2

4. Rozporządzenie 2023/2006 w spračie dobrej praktyki produkcyjnej w szczęsto do materiałі i wyrobów przeznacznych do contactu z rawiczą
5. Rozporządzenie 10/2011 w sprału materiałі I wyrobów twowyrzyw sztucznych przeznacznych do kontaktu z przyfkiją
6. Regulamentul 1935/2004 privind materialele și produsele destinate contactului mâncare

Conform standardelor:

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 powiedenie documentacji technicnej: Ma Dong Hui,

Janówek, ul. Modrzewiowa 54 05-555 Tarczyn

Tarczyn, Ma Dong Hui, 20.05.2025

Machine Translated by Google

