

KRAFTNER

Meat Grinder

KF-9951



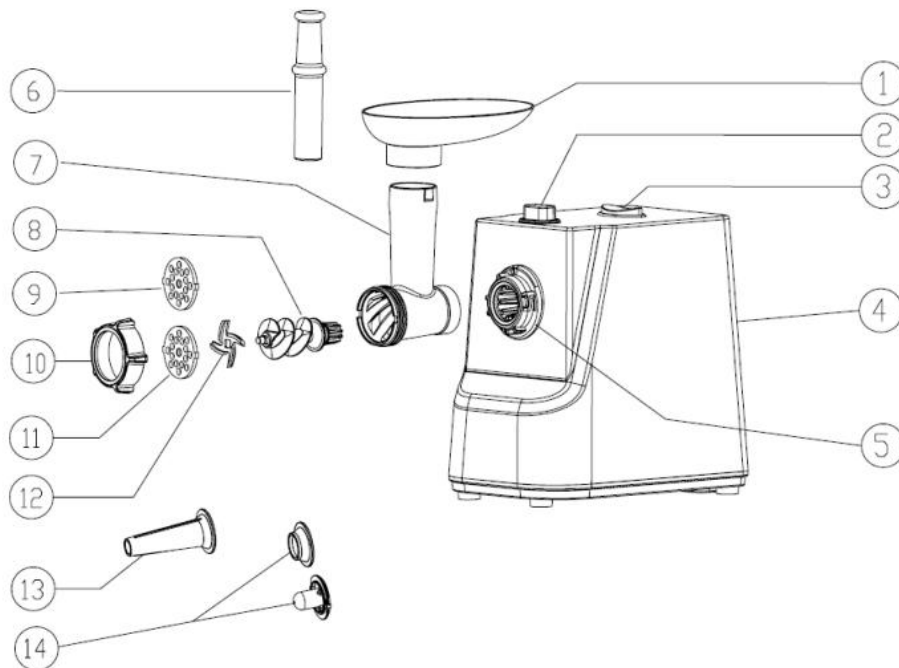
Operation Manual

Version 1 – English



Please read carefully and keep the instruction well.

DESCRIPTION



- | | |
|----------------------|--|
| 1. Food tray | 9. Cutting plate (medium) |
| 2. Unlock button | 10. Fixing ring |
| 3. Switch ON/OFF/REV | 11. Cutting plate (coarse, optional) |
| 4. Main body | 12. Cutting blade |
| 5. Gear box head | 13. Sausage adapter (optional) |
| 6. Food pusher | 14. <u>Kubbe</u> attachment (optional) |
| 7. Aluminum head | |
| 8. Screw | |

IMPORTANT SAFEGUARDS

- ◆ Home use only. Do not use for industrial purpose.
 - ◆ Unplug when assembling and disassembling the unit.
 - ◆ Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
 - ◆ When carrying the unit be sure to hold the body with both hands. Do not carry the unit by the food tray or meat grinder head.
 - ◆ Do not fix the cutting blade and cutting plate when using kibbe attachment.
-
- ◆ Never push products by hand. Use food pusher.
 - ◆ Do not grind hard food such as bones, nuts, etc.
 - ◆ Do not grind ginger and other materials with hard fiber.
 - ◆ Continuous running of meat grinder should be not more than 10 minutes with the following 10minutes interval for motor cooling.
 - ◆ Operate the unit from "ON" to "R" or from "R" to "ON" after the previous working condition stops more than 30 seconds, or it may cause some abnormal case such as moving up and down and easily destroy the unit.
 - ◆ To avoid jamming, do not force to operate the unit with excessive pressure.
 - ◆ When the circuit breaker activates, do not switch on.
 - ◆ Never try to replace the parts and repair the unit by yourself.
 - ◆ This appliance is not intended for use by persons(including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety
 - ◆ Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
 - ◆ Do not operate this appliance if the cord or plug is damaged. Return it to the store of service or repair by professional serviceman.

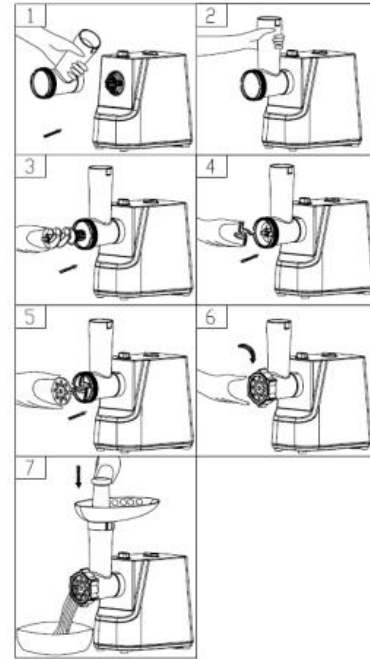
FOR THE FIRST TIME

- ◆ Check that voltage indicated on the rating label corresponds the mains voltage in your home.
- ◆ Wash all parts (except body) in warm soapy water.
- ◆ Before plug in, ensure the ON/OFF/R switch is in "OFF" position.

INSTRUCTION FOR USE

ASSEMBLING

- ◆ Hold the head and insert it into the inlet (when inserting please pay attention the head must be slanted as per arrow indicated on the top, see fig.1), then move the head anticlockwise so that the head being fastened tightly (fig.2).
- ◆ Push the screw into the head, and rotate it until it fits into main body (fig.3).
- ◆ Place the cutting blade onto the screw with the sharp side outwards (fig.4). This is very important for grinding meat.
- ◆ Place the desired cutting plate next to the cutting blade (fig.5).
- ◆ Press the centre of the cutting plate with one finger then rotate the fixing ring tightly with another hand (fig.6). Do not over tighten.



- ◆ Place the food tray on the head and fix it in correct position.
- ◆ Always place the unit on a firm table top.
- ◆ The air outlet at the bottom should not be blocked at any time.

MINCING MEAT

- ◆ Cut all foods into pieces (Sinewless, boneless and fatless meat is recommended, approximate size :20 mm x 20 mm x 60 mm) so that they fit easily into the hopper opening.
- ◆ Plug the unit on and switch ON/OFF/R knob to "ON" position.
- ◆ Put foods onto the food tray. Use the food pusher only (fig.7).
- ◆ After use switch the unit off and unplug it from the power supply.

REVERSE FUNCTION

- ◆ In case of jamming switch off the appliance by pressing the ON/OFF/R switch to "R" position.
- ◆ Screw will be rotating in the opposite direction, and the head will get empty.
- ◆ If it doesn't work, switch off the unit and clean it.

MAKING KIBBE (OPTIONAL)

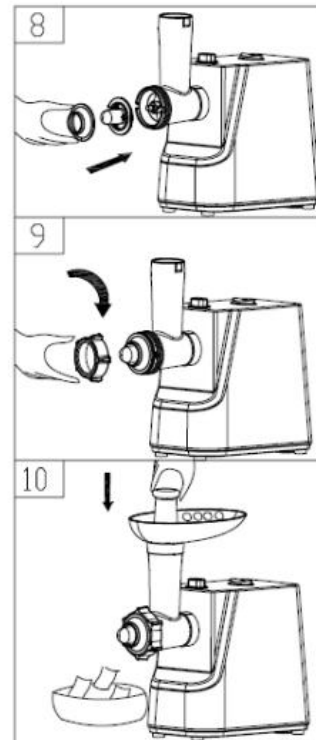
RECIPE STUFFING

Mutton	100g
Olive oil	1 1/2 tablespoons
Onion (cut finely)	1 1/2 tablespoons
Spices	to your taste
Salt	to your taste
Flour	1 1/2 tablespoons

- ◆ Mince mutton once or twice.
- ◆ Fry onion until brown and add minces mutton,
- ◆ all spice, salt and flour.

OUTLET COUVER

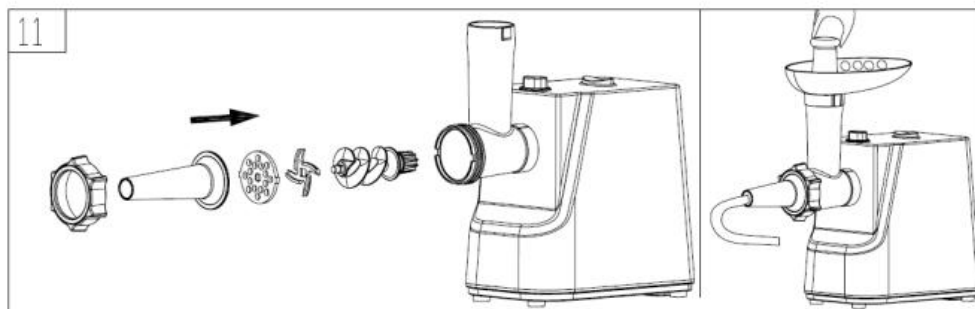
Lean meat	450g
Flour	150-200g
Spices	to your taste
Nutmeg (cut finely)	1
Powdered red pepper	to your taste
Pepper	to your taste



- ◆ Mince meat three times and mix all ingredients together in a bowl. More meat and less flour for outlet cover create better consistency and taste.
- ◆ Grind the mixture three times.
- ◆ Disassemble by reversing the steps from 5-3 to remove the cutting plate and cutting blade.
- ◆ Place kubbe attachments onto the screw(fig.8).
- ◆ Rotate the fixing ring to lock the kubbe. Do not over tighten (fig.9).
- ◆ Push and start to make the kubbe(fig.10).

MAKING SAUSAGE (OPTIONAL)

- ◆ Before starting please assemble sausage attachment as per following (fig.11)

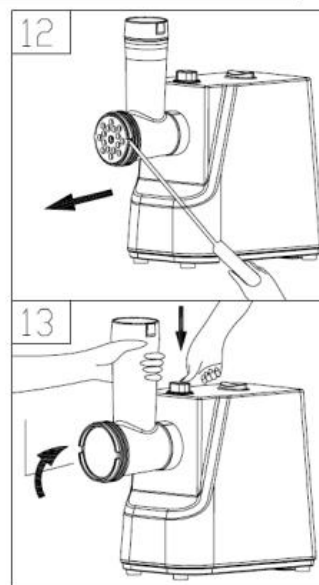


CLEANING AND MAINTENANCE

DISASSEMBLING

- ◆ Make sure that the motor has stopped completely.
- ◆ Disconnect the plug from the power outlet.
- ◆ Disassemble by reversing the steps from figure 1-6.
- ◆ To remove the cutting plate easily, place a screw-driver between the cutting plate and the head as illustrated and lift it up (fig.12).

Press the fasten knob, then rotate the head clockwise (fig .13), and take out the head.



CLEANING

- ◆ Remove all meat or remaining. Wash each part in warm soapy water.
- ◆ Use only neutral cleanser to clean. A bleaching solution contain chlorine will discolor the surfaces.
- ◆ Do not immerse the main body in water, but only wipe it with a wet cloth.
- ◆ Thinners and petrol will crack the body or change the color of the unit.
- ◆ After cleaning and dry, wipe all the cutting parts by vegetable oil and keep in a dry place.

2. Română

Manual Tocător Carne

Citiți și păstrați manualul.

Piese

1.Tavă alimentară 2.Buton deblocare 3.Comutator ON/OPRIT/REVERS 4.Corp principal 5.Cap cutie viteze 6.Împingător 7.Cap aluminiu 8.Șurub alimentar 9.Placă tăiere medie 10.Inel fixare 11.Placă grosieră(opțional) 12.Lamă 13.Adaptor cârnați(opțional) 14.Accesoriu kibbe(opțional)

Reguli siguranță

1. Doar uz casnic; interzis industrial.
2. Deconectați curent înainte asamblare/demontare/curățare.
3. Țineți aparatul de copii, fără supraveghere interzis.
4. Transportați doar prin corp; nu ridicați tavă/cap măcinare.
5. Scoateți lamă și placă când folosiți accesoriu kibbe.
6. Împingeți alimente doar cu împingător, nu mâna.
7. Nu măcinați oase, nuci, ghimbir sau fibre tari.
8. Funcționare continuă max 10 min, răcire motor 10 min după.
9. Comutați ON↔REVERS doar după oprire completă motor ≥30s.

10. Nu forțați alimentarea pentru a evita blocaj.
11. Opriți dacă se declanșează întrerupătorul, nu reporniți imediat.
12. Nu demontați/reparați singur, apălați service autorizat.
13. Nu folosiți dacă cablu/ștecher deteriorat.

Prima utilizare

1. Verificați corespondența tensiunii aparat și rețea casnică.
2. Spălați toate piesele detașabile (fără corp principal) cu apă caldă și săpun neutru.
3. Puneți comutator pe OPRIT înainte conectare priză.

Asamblare

1. Înclinați cap viteze conform săgeții, introduceți în corp, rotiți invers ceas pentru fixare.
2. Introduceți șurubul în cap aluminiu.
3. Montați lama cu muchia tăietoare spre exterior.
4. Plasați placă dorită, strângeți moderat inelul de fixare (nu excesiv).
5. Montați tava; așezați aparatul pe masă stabilă, nu blocați orificiul aer inferior.

Măcinare carne

1. Tăiați carne slabă fără oase/tendoane în bucăți 20×20×60 mm.
2. Conectați priză, mutați comutator pe ON, împingeți carne doar cu împingător.
3. După folosire: opriți și deconectați cablul.

Funcție revers debloare blocaj

Dacă se blochează: treceți pe REVERS(R) pentru evacuare resturi. Dacă nu funcționează, opriți și curățați complet.

Funcții opționale

1. Preparare kibbe: Scoateți lamă și placă, montați accesoriu kibbe, strângeți moderat inel. Umplutură: carne oaie 100g + ulei/ceapă/condimente/sare/făină, măcinați 1–2 ori. Înveliș: carne slabă 450g + făină 150–200g + nucșoară/piper, măcinați de 3 ori, re-măcinați compoziția de 3 ori.
2. Preparare cârnați: Asamblați adaptor cârnați înainte prelucrare carne.

Demontare și întreținere

1. Deconectați curent și așteptați oprire motor, demontați invers pașilor asamblare. Folosiți șurubelniță pentru scoaterea plăcii.
2. Curățare: Spălați piesele detașabile cu detergent neutru; înălbitor cu clor decolorează suprafețele. Ștergeți corpul doar cu cârpă umedă (nu scufundați). Evitați diluanți sau benzină.
3. Întreținere: Uscați toate piesele metalice tăietoare, ungeți cu ulei vegetal, depozitați în loc uscat.

3. Български език

Ръководство Месомелачка

Прочетете и запазете ръководството.

Части

1.Поднос за храна 2.Бутон отключване 3.Превключвател ВКЛ./ИЗКЛ./РЕВЕРС
4.Основно тяло 5.Глава редуктор 6.Притласквач 7.Алуминиева глава
8.Захранващ винт 9.Средна режеща плоча 10.Закрепващ пръстен 11.Груба
плоча(опционална) 12.Острие 13.Адаптер наденици(опционален) 14.Приставка
кубе(опционална)

Правила за безопасност

1. Само домашна употреба, забранява се индустриална.
2. Изключвайте захранването преди сглобяване/разглобяване/почистване.
3. Дръжте уреда далеч от деца, без надзор не се използва.
4. Носете само за основното тяло, не повдигайте поднос или мелачна глава.
5. Махнете острие и плоча при използване на приставка кубе.
6. Подавайте храна само с притласквач, не ръце.
7. Не мелете кости, ядки, джинджифил и твърди влакна.
8. Непрекъсната работа макс.10 мин, охлаждайте мотора 10 мин след това.
9. Превключвайте ВКЛ./РЕВЕРС само след пълно спиране на мотора ≥ 30 сек.
10. Не натискайте силно, за да предотвратите блокиране.
11. Ако прекъсвачът се задейства, не включвайте веднага отново.
12. Не разглобявайте и ремонтирайте сами, обърнете се към професионален сервиз.
13. Не ползвайте при повреден кабел или щепсел.

Първа употреба

1. Проверете съвпадение на напрежението на уреда и домашната мрежа.
2. Измийте всички подвижни части (без основното тяло) с топла сапунена вода.
3. Поставете превключвателя на ИЗКЛ. преди включване в контакт.

Сглобяване

1. Наклонете главата на редуктора по стрелката, вкарайте в тялото, завъртете обратно на часовниковата стрелка за закрепване.
2. Вкарайте винта в алуминиевата глава.
3. Монтирайте острието с режещия ръб навън.
4. Поставете нужната плоча, затегнете пръстена умерено (не прекалено).
5. Сложете подноса, поставете уреда върху стабилна маса, не блокирайте долния вентилационен отвор.

Мелене на месо

1. Нарезете постно месо без кости и сухожилия на парчета 20×20×60 мм.

2. Включете захранването, преместете превключвателя на ВКЛ., подавайте месо само с притласквач.
3. След употреба: изключете и извадете щепсела.

Реверс за разбиране на блокиране

При запушване: преклучете на РЕВЕРС(R) за изчистване на остатъци. Ако не работи, изключете и почистете напълно.

Опционални функции

1. Приготвяне на кубе: Махнете острие и плоча, монтирайте приставка кубе, затегнете пръстена умерено. Пълнеж: овче месо 100г + зехтин/лук/подправки/сол/брашно, мелете 1–2 пъти. Обвивка: постно месо 450г + брашно 150–200г + индийско орехче/пипер, мелете 3 пъти, повторно мелете сместа още 3 пъти.
2. Приготвяне на наденици: Сглобете адаптера за наденици преди обработка на месната смес.

Разглобяване и поддръжка

1. Изключете захранването, изчакайте мотора да спре напълно, разглобете в обратен ред на сглобяването. Използвайте отвертка за сваляне на режещата плоча.
2. Почистване: Измийте подвижните части с неутрално почистващо средство; хлорна белина обезцветява детайлите. Основното тяло избършете само с влажна кърпа (не потапяйте). Не използвайте разреждатели или бензин.
3. Поддръжка: Изсушете всички метални режещи части, намажете с растително масло, съхранявайте на сухо място.

4. Magyar

Húsdaráló Használati Útmutató

Olvasd el és őrizd meg a kézikönyvet.

Alkatrészek

- 1.Tálca 2.Feloldó gomb 3.BE/KI/VISSZAFORGÓ kapcsoló 4.Főtest 5.Sebességváltó fej
6.Betolókar 7.Alumínium fej 8.Etetőcsavar 9.Közepes vágótárcsa 10.Rögzítőgyűrű
11.Nagy lyukú tárcsa(opcionális) 12.Vágókés 13.Kolbász adapter(opcionális)
14.Kubbe tartozék(opcionális)

Biztonsági szabályok

1. Csak háztartási használat, ipari használat tiltott.
2. Szerelés, szétbontás, tisztítás előtt húzd ki a dugót.
3. Gyermekektől távol tartandó, felügyelet nélkül nem használható.
4. Csak a főtestnél fogva szállítsd, ne emeld a tálcát vagy darálófejet.

5. Kubbe tartozék használatakor vedd le a kést és tárcsát.
6. Az alapanyagot csak betolókarral told be, kézzel tilos.
7. Nem darálható csont, dió, gyömbér és rostos kemény ételek.
8. Folyamatos munka max.10 perc, utána 10 perc hűtés szükséges.
9. BE és VISSZAFORGÓ között váltani csak teljes motorleállítás után ≥ 30 másodperc múlva szabad.
10. Ne erőltess az adagolást, elkerülve az eldugulást.
11. Ha a megszakító lekapcsol, azonnal ne indítsd újra.
12. Ne szereld szét vagy javítsd saját kezűleg, fordulj szakértő szervizhez.
13. Sérült kábel/dugó esetén tilos használni.

Első használat

1. Ellenőrizd a gép címkéjén szereplő feszültség egyezését a háztartási hálózattal.
2. Minden levehető alkatrészt (kivéve főtest) langyos szappanos vízzel mosd el.
3. Dugózás előtt állítsd a kapcsolót KI állásba.

Összeszerelés

1. Döntsd a váltófejet a nyíl szerint, illeszd a főtestbe, forgasd óramutatóval szemben a rögzítéshez.
2. Helyezd be az etetőcsavart az alumínium fejbe.
3. Szereld fel a kést vágóélel kifelé.
4. Illeszd a kívánt vágótárcsát, a rögzítőgyűrűt mérsékelten húzd meg (ne túl szorosan).
5. Tedd fel a tálcát, helyezd a gépet stabil asztalra, a szellőzőnyílást ne zárd le.

Húsdarálás

1. Csontozatlan, inasmentes sovány húst vágj 20×20×60 mm-es darabokra.
2. Dugózd be a gépet, kapcsold BE állásba, csak betolókarral adagold a húst.
3. Használat után kapcsold KI és húzd ki a dugót.

Visszaforgó dugulásoldó funkció

Eldugult? Kapcsold VISSZAFORGÓ(R) állásba a maradék kiürítéséhez. Ha nem segít, kapcsold ki és teljesen tisztítsd meg.

Opcionális funkciók

1. Kubbe készítés: Vedd le a kést és tárcsát, szereld fel a kubbe tartozékot, mérsékelten szorítsd a gyűrűt. Töltelék: birkahús 100g + olívaolaj/hagyma/fűszerek/só/liszt, daráld 1–2 alkalommal. Burkolat: sovány hús 450g + liszt 150–200g + szerecsendió/paprika, daráld 3x, a keveréket még 3x daráld át.
2. Kolbász készítés: A húskeverék feldolgozása előtt szereld fel a kolbász adaptert.

Szétbontás és karbantartás

1. Húzd ki a dugót, várd meg a motor teljes leállítását, fordított sorrendben szedd szét a gépet. Csavarhúzóval könnyen kiveheted a vágótárcsát.

2. Tisztítás: A levehető részeket semleges tisztítószerrel mosd el, klóros fehérítő elszínezi az alkatrészeket. A főtestet csak nedves ronggyal töröld át (nem áztasd vízbe). Hígítót, benzint ne használj.
3. Karbantartás: Az összes fém vágóalkatrészt szárítás után étolajjal kend be, száraz helyen tárold.

5. Українська

Інструкція м'ясорубки

Прочитайте та збережіть інструкцію.

Деталі

- 1.Лоток для продуктів 2.Кнопка розблокування 3.Перемикач
УВІМК./ВИМК./РЕВЕРС 4.Основний корпус 5.Головка редуктора 6.Штовхач
7.Алюмінієва головка 8.Шнек 9.Середня різальна пластина 10.Затяжне кільце
11.Велика пластина(опціонально) 12.Лезо 13.Адаптер для ковбас(опціонально)
14.Насадка для кубе(опціонально)

Правила безпеки

1. Тільки для домашнього використання, промислове застосування заборонено.
2. Відключайте живлення перед складанням/розбиранням/очищенням.
3. Тримайте подалі від дітей, без нагляду заборонено експлуатувати.
4. Переносьте тільки за корпус, не піднімайте лоток або робочу головку.
5. Зніміть лезо та пластину при роботі з насадкою для кубе.
6. Подавайте продукти виключно штовхачем, руками не торкайтесь.
7. Не подрібнюйте кістки, горіхи, імбир та тверді волокнисті продукти.
8. Безперервна робота макс.10 хв, потім охолоджуйте мотор 10 хв.
9. Перемикачі УВІМК./РЕВЕРС тільки після повної зупинки двигуна ≥ 30 сек.
10. Не натискайте сильно для уникнення забивання.
11. При спрацюванні автоматичного вимикача негайно не вмикайте знову.
12. Не розбирайте та не ремонтуйте самостійно, звертайтеся до професійного сервісу.
13. Не використовуйте при пошкодженні кабелю або вилки.

Перше застосування

1. Перевірте відповідність напруги на маркуванні та домашньої мережі.
2. Помийте всі знімні деталі (крім корпусу) теплою мильною водою.
3. Перед підключенням встановіть перемикач у позицію ВИМК.

Складання

1. Нахиліть головку редуктора за стрілкою, вставте у корпус, поверніть проти годинникової стрілки для фіксації.

2. Вставте шнек в алюмінієву головку.
3. Встановіть лезо ріжучою кромкою назовні.
4. Закріпіть потрібну пластину, затягніть кільце помірно (не перетягуйте).
5. Встановіть лоток, поставте пристрій на стійку поверхню, не перекривайте нижній вентиляційний отвір.

Подрібнення м'яса

1. Наріжте нежирне м'ясо без кісток та сухожиль на шматки 20×20×60 мм.
2. Підключіть живлення, переведіть перемикач у УВІМК., подавайте м'ясо лише штовхачем.
3. Після роботи вимкніть та відключіть вилку.

Реверс для очищення забивань

При забиванні переведіть у режим РЕВЕРС(R) для виведення залишків. Якщо не допомагає, вимкніть та повністю очистіть.

Додаткові функції

1. Приготування кубе: Зніміть лезо та пластину, встановіть насадку для кубе, помірно затягніть кільце. Начинка: баранина 100г + оливкова олія/цибуля/спеції/сіль/борошно, подрібніть 1–2 рази. Оболонка: нежирне м'ясо 450г + борошно 150–200г + мускатний горіх/перець, подрібніть 3 рази, суміш повторно пропустіть через м'ясорубку ще 3 рази.
2. Приготування ковбас: Перед обробкою м'ясної суміші встановіть адаптер для ковбас.

Розбирання та догляд

1. Відключіть живлення, дочекайтесь повної зупинки двигуна, розбирайте у зворотному порядку складання. Використовуйте викрутку для зняття пластини.
2. Очищення: Знімні деталі мийте нейтральним миючим засобом, хлорний відбілювач знебарвлює поверхні. Корпус протирайте лише вологою ганчіркою (не занурюйте у воду). Не застосовуйте розчинники та бензин.
3. Догляд: Після висихання всі металеві ріжучі деталі змастіть рослинною олією, зберігайте у сухому місці.

6. Polski

Instrukcja Obsługi Maszynki do Mięsa

Przeczytaj i zachowaj instrukcję.

Elementy

1. Zbiornik podawania
2. Przycisk odblokowania
3. Przełącznik WŁ./WYŁ./ODWRÓT
4. Korpus główny
5. Głowica przekładni
6. Popychacz
7. Głowica aluminiowa
8. Ślimak

podawania 9.Tarcza średnia 10.Pierścień mocujący 11.Tarcza gruba(opcjonalnie)
12.Ostrze 13.Adapter do kiełbas(opcjonalnie) 14.Nakładka do kubbe(opcjonalnie)

Zasady bezpieczeństwa

1. Tylko użytku domowego, zabronione zastosowanie przemysłowe.
2. Odłącz zasilanie przed montażem, demontażem i czyszczeniem.
3. Trzymaj urządzenie z dala od dzieci, zabroniona obsługa bez nadzoru.
4. Przenoś tylko za korpus, nie podnoś za zbiornik lub głowicę.
5. Usuń ostrze i tarczę podczas używania nakładki kubbe.
6. Podawaj produkty wyłącznie popychaczem, nie ręką.
7. Nie miel kości, orzechów, imbiru i produktów z twardymi włóknami.
8. Maksymalny ciągły czas pracy 10 min, następnie chłódź silnik przez 10 min.
9. Przełączaj WŁ./ODWRÓT dopiero po pełnym zatrzymaniu silnika ≥ 30 sekund.
10. Nie naciskaj zbyt mocno aby uniknąć zapchania.
11. Po zadziałaniu wyłącznika nie włączaj natychmiast ponownie.
12. Nie demontuj ani naprawiaj samodzielnie, skieruj się do profesjonalnego serwisu.
13. Nie używaj przy uszkodzonym kablu lub wtyczce.

Pierwsze użycie

1. Sprawdź zgodność napięcia na etykiecie z domową siecią elektryczną.
2. Umyj wszystkie zdejmowalne elementy (poza korpusem) w ciepłej wodzie z mydłem.
3. Przed podłączeniem ustaw przełącznik w pozycji WYŁ.

Montaż

1. Przechył głowicę przekładni zgodnie ze strzałką, włóż do korpusu, obróć przeciwnie do ruchu wskazówek zegara aby zamocować.
2. Wsuń ślimak do głowicy aluminiowej.
3. Załóż ostrze ostrą krawędzią na zewnątrz.
4. Zainstaluj wybraną tarczę, dokręć pierścień mocujący umiarkowanie (nie za mocno).
5. Załóż zbiornik, umieść maszynkę na stabilnym blacie, nie blokuj dolnego otworu wentylacyjnego.

Mielenie mięsa

1. Pokrój chude mięso bez kości i ścięgien na kawałki 20×20×60 mm.
2. Podłącz zasilanie, przełącz na WŁ., podawaj mięso wyłącznie popychaczem.
3. Po użyciu wyłącz i odłącz wtyczkę.

Funkcja odwrotna do usuwania zapchań

Zapchanie? Przełącz na ODWRÓT(R) aby usunąć pozostałości. Jeśli nie zadziała, wyłącz i dokładnie wyczyść.

Funkcje opcjonalne

1. Przygotowanie kubbe: Zdejmij ostrze i tarczę, zamontuj nakładkę kubbe, umiarkowanie dokręć pierścień. Nadzienie: baranina 100g + oliwa z

oliwek/cebula/przyprawy/sól/mąka, miel 1–2 razy. Osłonka: chude mięso 450g + mąka 150–200g + gałka muskatołowa/papryka, miel 3 razy, mieszankę przepuść przez maszynkę kolejne 3 razy.

2. Przygotowanie kiełbas: Przed obróbką masy mięsnej zamontuj adapter do kiełbas.

Demontaż i konserwacja

1. Odłącz zasilanie, poczekaj na pełne zatrzymanie silnika, demontuj w odwrotnej kolejności montażu. Śrubokrętem łatwo wyjmiesz tarczę tnącą.
2. Czyszczenie: Zdemowalne części myj neutralnym środkiem czyszczącym, wybielacz z chlorem odbarwia elementy. Korpus wycieraj tylko wilgotną szmatką (nie zanurzaj w wodzie). Nie używaj rozpuszczalników ani benzyny.
3. Konserwacja: Po całkowitym wyschnięciu wszystkie metalowe elementy tnące natrzyj olejem roślinnym, przechowuj w suchym miejscu.

DECLARATION OF CONFORMITY / DECLARAȚIE DE CONFORMITATE

ROMÂNĂ

Noi, OLIRAM BUSINESS S.R.L., declarăm pe propria răspundere că produsele marca KRAFTNER, respectiv Magnetic Welding Positioner (KF-7568/KF-4129/KF-9684), Welding Electrodes (KF-2357/KF-8041), Earth Auger Drill Bit (KF-5196/KF-6720/KF-1439/KF-8872/KF-3645), Water Hose (KF-9206/KF-2518/KF-7783), Water Hose with Coupling (KF-4067), Meat Grinder (KF-9951), Brush Sander (KF-3184), Brush Sander Accessories (KF-6570/KF-2841/KF-7396/KF-5623/KF-8017), Edge Router (KF-4705), Metal Cutting Machine (KF-9132), Axle Stand (KF-2268), 3-Ring Gas Burner (KF-6849), 2-Ring Gas Burner (KF-3907), Grooving Machine (Wall Chaser) (KF-7521), Milling Machine Accessories (KF-1184), Ash Vacuum Cleaner (KF-8673), Tile Cutter (KF-5402/KF-9728), Paint Spray Gun (KF-3096/KF-9174), Welding Wire (KF-7358), PPR Pipe Welding Machine (KF-6519), Hydraulic Jack (KF-4927), Electric Chainsaw (KF-0419) Paint Spray Gun (KF-9174) sunt produse în serie și sunt conforme cu standardele și cerințele tehnice aplicabile menționate mai jos.

Conformitatea CE a fost evaluată în raport cu legislația UE aplicabilă, după caz, pentru fiecare categorie de produs: Regulamentul (UE) 2016/425 privind echipamentele individuale de protecție, inclusiv Anexa V (examinarea UE de tip / Modulul B) pentru produsele PPE; Directiva 2006/42/EC privind mașinile; Directiva 2014/30/EU privind compatibilitatea electromagnetică; Directiva 2014/35/EU privind echipamentele electrice destinate utilizării în anumite limite de tensiune; Directiva 2011/65/EU privind restricționarea utilizării anumitor substanțe periculoase în echipamentele electrice și electronice, astfel cum a fost modificată prin Commission Delegated Directive (EU) 2015/863; Directiva 2000/14/EC privind emisiile de zgomot în mediu de către echipamentele utilizate în exterior, acolo unde este aplicabil; și Regulamentul (UE) 2023/988 privind siguranța generală a produselor.

Produsele electrice și electronice sunt conforme cu cerințele de compatibilitate electromagnetică și sunt fabricate în conformitate cu standardele armonizate EN 61000-3-3:2013+A1:2019+A2:2021, EN IEC 55014-1:2021, EN IEC 55014-2:2021 și EN IEC 61000-3-2:2019+A1:2021. Produsele de sudură respectă standardul EN 13479:2017, împreună cu EN ISO 2560:2020 și EN ISO 14341:2020. Componentele mecanice sunt fabricate în conformitate cu EN ISO 11681-1:2011, EN 60745-2-1:2010 și EN 1494:2000+A1:2008. Celelalte produse respectă cerințele generale de siguranță prevăzute în Regulamentul (UE) 2023/988 privind siguranța generală a produselor.

Data înregistrării

2026.07.03

Administrator /
Reprezentant autorizat

Nume și funcție

Semnătură și stampă

ENGLISH

We, OLIRAM BUSINESS S.R.L., hereby declare under our sole responsibility that the KRAFTNER products, namely Magnetic Welding Positioner (KF-7568/KF-4129/KF-9684), Welding Electrodes (KF-2357/KF-8041), Earth Auger Drill Bit (KF-5196/KF-6720/KF-1439/KF-8872/KF-3645), Water Hose (KF-9206/KF-2518/KF-7783), Water Hose with Coupling (KF-4067), Meat Grinder (KF-9951), Brush Sander (KF-3184), Brush Sander Accessories (KF-6570/KF-2841/KF-7396/KF-5623/KF-8017), Edge Router (KF-4705), Metal Cutting Machine (KF-9132), Axle Stand (KF-2268), 3-Ring Gas Burner (KF-6849), 2-Ring Gas Burner (KF-3907), Grooving Machine (Wall Chaser) (KF-7521), Milling Machine Accessories (KF-1184), Ash Vacuum Cleaner (KF-8673), Tile Cutter (KF-5402/KF-9728), Paint Spray Gun (KF-3096/KF-9174), Welding Wire (KF-7358), PPR Pipe Welding Machine (KF-6519), Hydraulic Jack (KF-4927), Electric Chainsaw (KF-0419), Paint Spray Gun (KF-9174), are series-produced items and conform to the applicable standards and technical requirements set out below.

CE conformity has been assessed against the applicable EU legislation, as applicable to each product category: Regulation (EU) 2016/425 on personal protective equipment, including Annex V (EU type-examination / Module B) for PPE products; Directive 2006/42/EC on machinery; Directive 2014/30/EU on electromagnetic compatibility; Directive 2014/35/EU on electrical equipment designed for use within certain voltage limits; Directive 2011/65/EU on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment, as amended by Commission Delegated Directive (EU) 2015/863; Directive 2000/14/EC on noise emission in the environment by equipment for use outdoors, where applicable; and Regulation (EU) 2023/988 on general product safety.

The electrical and electronic products comply with electromagnetic compatibility requirements and are manufactured in accordance with the harmonized standards EN 61000-3-3:2013+A1:2019+A2:2021, EN IEC 55014-1:2021, EN IEC 55014-2:2021, and EN IEC 61000-3-2:2019+A1:2021. The welding consumables comply with EN 13479:2017 together with EN ISO 2560:2020 and EN ISO 14341:2020. The mechanical components are manufactured in accordance with EN ISO 11681-1:2011, EN 60745-2-1:2010, and EN 1494:2000+A1:2008. The remaining products comply with the general safety requirements of Regulation (EU) 2023/988 on General Product Safety.

The technical documentation is kept by the manufacturer: OLIRAM BUSINESS S.R.L..

Registration Date

2026.07.03

Director /
Authorized Representative

Name and title

Signature and stamp

**Date de contact**

Denumire: OLIRAM BUSINESS SRL
CUI: 40744042
Nr. Reg. Com.: J2019000373278
EUID: ROONRC.J2019000373278
Data infiintarii: 2019-03-06
Judet: Neamt
Localitate: Sat Tamaseni
Adresa: Str. Stejarului 15, cod 617465
Email: garantii@kraftner.ro
Website: kraftner.ro

CERTIFICAT DE GARANTIE

Brand: KRAFTNER

Date produs si vanzare

Tip produs	
Denumire produs	
Data vanzarii	
Vandut prin magazinul	
Factura nr. / bon fiscal nr.	

Adresa magazinului:

Prezentul certificat atesta indeplinirea conditiilor de calitate pentru produsul mentionat mai sus si insoteste produsul vandut de OLIRAM BUSINESS SRL sub brandul KRAFTNER.

Drepturile consumatorului sunt asigurate conform legislatiei aplicabile si nu sunt afectate de prezenta garantie comerciala. In cazul unei neconformitati, clientul poate solicita aducerea produsului la conformitate fara costuri, prin reparare, inlocuire, reducerea corespunzatoare a pretului sau sau, dupa caz, incetarea contractului, in conditiile prevazute de lege.

Aducerea la conformitate se realizeaza intr-un termen rezonabil de la data notificarii neconformitatii, conform dispozitiilor legale aplicabile si procedurilor comunicate de vanzator.

Daca neconformitatea se remediaza prin reparatie, termenul de garantie comerciala se prelungeste cu perioada in care produsul nu a putut fi utilizat, calculata de la data reclamatiei si pana la predarea efectiva a produsului reparat catre client.

Daca produsul este inlocuit in perioada de garantie din cauza unei neconformitati confirmate, pentru produsul de inlocuire curge un nou termen de garantie de la data predarii acestuia catre client.

Garantie PF	Garantie PJ	Durata medie de utilizare
24 luni	6 luni	24 luni

Conditii de acordare a garantiei

- La predarea produsului pentru garantie, acesta trebuie sa fie insotit de prezentul certificat de garantie si de factura fiscala sau bonul fiscal care atesta achizitia. Documentele se prezinta in original sau in forma electronica, daca au fost emise astfel.
- Datele completate la momentul vanzarii trebuie sa corespunda cu documentul fiscal. Modificarile neasumate, stingerile sau completarile ilizibile pot duce la imposibilitatea validarii garantiei.
- Defectiunile cauzate de transport, manipulare necorespunzatoare, lovituri, socuri mecanice, patrunderea lichidelor, expunerea la substante corozive, praf in exces sau alti factori externi nu fac obiectul garantiei.
- Produsul trebuie utilizat exclusiv conform destinatiei sale si instructiunilor din manual, fara suprasolicitare si fara depasirea limitelor tehnice prevazute de producator.
- Montajul, instalarea, intretinerea si depozitarea trebuie realizate conform instructiunilor de utilizare. Defectiunile produse de montaj necorespunzator, utilizare incorecta, intretinere necorespunzatoare sau lipsa operatiunilor minime de intretinere nu fac obiectul garantiei.
- Sunt interzise desfacerea produsului, interventiile asupra componentelor interne, indepartarea etichetelor sau a sigiliilor si orice reparatie efectuata de persoane neautorizate; asemenea interventii pot conduce la pierderea garantiei.
- Consumabilele, accesoriile si piesele supuse uzurii normale, precum si defectiunile cauzate de utilizarea unor accesorii incompatibile, nu fac obiectul garantiei, daca nu se prevede altfel in documentatia produsului.
- Pentru echipamentele care necesita ulei, combustibil, lubrifiere, amestec sau alte consumabile tehnice, utilizarea unor produse necorespunzatoare ori functionarea fara aceste elemente, contrar instructiunilor, poate anula garantia pentru defectiunile rezultate.

Procedura de aplicare a garantiei

In cazul constatarii unei neconformitati, clientul transmite sesizarea catre vanzator la adresa de e-mail garantii@kraftner.ro, insotita de o descriere a problemei, datele de contact, prezentul certificat si documentul fiscal. Dupa validarea solicitarii, vanzatorul comunica modalitatea de predare sau expediere a produsului, documentele necesare si, dupa caz, pasii de urmat pentru diagnosticare, reparatie ori inlocuire.

Produsul trebuie ambalat corespunzator la predare sau expediere, astfel incat sa fie protejat pe durata transportului. Vanzatorul nu raspunde pentru deteriorarile produse din cauza ambalarii necorespunzatoare de catre expeditor.

Prin semnarea prezentului document, cumparatorul confirma ca:

- ☐ a fost informat cu privire la conditiile de garantie si de utilizare ale produsului;
- ☐ a primit manualul sau instructiunile de utilizare in limba aplicabila produsului comercializat;
- ☐ a verificat datele completate de vanzator si a inteles continutul prezentului certificat.

Semnatura cumparatorului	Semnatura si stampila vanzatorului

Evidenta interventiilor in service

Data intrare in service	Nr. reparatie	Descrierea interventiei	Data iesire din service

Dane kontaktowe

Nazwa firmy: OLIRAM BUSINESS SRL
NIP / CUI: 40744042
Nr rej. handl.: J2019000373278
EUID: ROONRC.J2019000373278
Data założenia: 2019-03-06
Powiat: Neamt
Miejscowość: Sat Tamaseni
Adres: Str. Stejarului 15, kod 617465
Email: garantii@kraftner.ro
Strona internetowa: kraftner.ro

CERTYFIKAT GWARANCYJNY

Marka: KRAFTNER

Dane produktu i sprzedaży

Typ produktu	
Nazwa produktu	
Data sprzedaży	
Sprzedano przez sklep	
Nr faktury / nr paragonu	

Adres sklepu:

Niniejszy certyfikat potwierdza spełnienie wymagań jakościowych przez wyżej wymieniony produkt i towarzyszy produktowi sprzedawanemu przez OLIRAM BUSINESS SRL pod marką KRAFTNER.

Prawa konsumenta są zapewnione zgodnie z obowiązującymi przepisami i nie są naruszane przez niniejszą gwarancję handlową. W przypadku niezgodności klient może żądać doprowadzenia produktu do zgodności bez ponoszenia kosztów poprzez naprawę, wymianę, odpowiednie obniżenie ceny lub, w stosownych przypadkach, rozwiązanie umowy, na warunkach przewidzianych prawem.

Doprowadzenie do zgodności następuje w rozsądnym terminie od dnia zgłoszenia niezgodności, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa i procedurami przekazanymi przez sprzedawcę.

Jeżeli niezgodność zostanie usunięta poprzez naprawę, okres gwarancji handlowej ulega przedłużeniu o czas, w którym produkt nie mógł być używany, liczony od dnia zgłoszenia reklamacji do faktycznego przekazania naprawionego produktu klientowi.

Jeżeli produkt zostanie wymieniony w okresie gwarancyjnym z powodu potwierdzonej niezgodności, dla produktu zastępczego biegnie nowy okres gwarancji od dnia jego przekazania klientowi.

Gwarancja - osoby fizyczne	Gwarancja - osoby prawne	Średni okres użytkowania
24 miesiące	6 miesięcy	24 miesiące

Warunki udzielenia gwarancji

- Przy przekazaniu produktu do obsługi gwarancyjnej należy dołączyć niniejszy certyfikat gwarancyjny oraz fakturę lub paragon potwierdzające zakup. Dokumenty należy przedstawić w oryginale lub w formie elektronicznej, jeśli zostały tak wystawione.
- Dane uzupełnione w chwili sprzedaży muszą odpowiadać dokumentowi fiskalnemu. Nieautoryzowane zmiany, skreślenia lub nieczytelne dopiski mogą uniemożliwić uznanie gwarancji.
- Uszkodzenia spowodowane transportem, niewłaściwym obchodzeniem się z produktem, uderzeniami, wstrząsami mechanicznymi, przedostaniem się cieczy, działaniem substancji korozyjnych, nadmiernym zapyleniem lub innymi czynnikami zewnętrznymi nie są objęte gwarancją.
- Produkt musi być używany wyłącznie zgodnie ze swoim przeznaczeniem i instrukcją obsługi, bez przeciążania oraz bez przekraczania limitów technicznych określonych przez producenta.
- Montaż, instalacja, konserwacja i przechowywanie muszą być wykonywane zgodnie z instrukcją użytkowania. Wady spowodowane nieprawidłowym montażem, niewłaściwym użytkowaniem, niewłaściwą konserwacją lub brakiem minimalnych czynności konserwacyjnych nie są objęte gwarancją.
- Zabrania się rozbierania produktu, ingerencji w jego wewnętrzne elementy, usuwania etykiet lub plomb oraz wszelkich napraw wykonywanych przez osoby nieupoważnione; takie działania mogą skutkować utratą gwarancji.
- Materiały eksploatacyjne, akcesoria i części podlegające normalnemu zużyciu, jak również uszkodzenia spowodowane użyciem niekompatybilnych akcesoriów, nie są objęte gwarancją, chyba że dokumentacja produktu stanowi inaczej.
- W przypadku urządzeń wymagających oleju, paliwa, smarowania, mieszanki lub innych technicznych materiałów eksploatacyjnych użycie nieodpowiednich produktów albo praca bez tych elementów, wbrew instrukcji, może unieważnić gwarancję w zakresie wynikłych uszkodzeń.

Procedura zgłoszenia gwarancyjnego

W przypadku stwierdzenia niezgodności klient przesyła zgłoszenie do sprzedawcy na adres e-mail garantii@kraftner.ro, dołączając opis problemu, dane kontaktowe, niniejszy certyfikat oraz dokument fiskalny.

Po potwierdzeniu zgłoszenia sprzedawca przekazuje sposób dostarczenia lub wysyłki produktu, wymagane dokumenty oraz, w razie potrzeby, dalsze kroki dotyczące diagnozy, naprawy lub wymiany.

Produkt należy odpowiednio zapakować przy przekazaniu lub wysyłce, tak aby był chroniony podczas transportu. Sprzedawca nie odpowiada za uszkodzenia spowodowane niewłaściwym zapakowaniem przez nadawcę.

Podpisując niniejszy dokument, kupujący potwierdza, że:

- ☐ został poinformowany o warunkach gwarancji i użytkowania produktu;
- ☐ otrzymał instrukcję obsługi lub wskazówki użytkowania w języku właściwym dla sprzedawanego produktu;
- ☐ sprawdził dane uzupełnione przez sprzedawcę i zrozumiał treść niniejszego certyfikatu.

Podpis kupującego	Podpis i pieczęć sprzedawcy

Rejestr interwencji serwisowych

Data przyjęcia do serwisu	Nr naprawy	Opis interwencji	Data wydania z serwisu

Данни за контакт

Наименование: OLIRAM BUSINESS SRL
ЕИК / CUI: 40744042
Търг. рег. №: J2019000373278
EUID: ROONRC.J2019000373278
Дата на учредяване: 2019-03-06
Област: Neamt
Населено място: Sat Tamaseni
Адрес: Str. Stejarului 15, код 617465
Email: garantii@kraftner.ro
Уебсайт: kraftner.ro

ГАРАНЦИОНЕН СЕРТИФИКАТ

Марка: KRAFTNER

Данни за продукта и продажбата

Вид продукт	
Наименование на продукта	
Дата на продажба	
Продадено от магазин	
Фактура № / касов бон №	

Адрес на магазина:

Настоящият сертификат удостоверява, че посоченият по-горе продукт отговаря на приложимите изисквания за качество и придружава продукта, продаван от OLIRAM BUSINESS SRL под марката KRAFTNER.

Правата на потребителя са гарантирани съгласно приложимото законодателство и не се засягат от настоящата търговска гаранция. В случай на несъответствие клиентът може да поиска привеждане на продукта в съответствие без разходи чрез ремонт, замяна, съответно намаляване на цената или, когато е приложимо, прекратяване на договора при условията, предвидени от закона.

Привеждането в съответствие се извършва в разумен срок от датата на уведомяване за несъответствието, съгласно приложимите законови разпоредби и процедурите, съобщени от продавача.

Ако несъответствието бъде отстранено чрез ремонт, срокът на търговската гаранция се удължава с периода, през който продуктът не е могъл да бъде използван, считано от датата на рекламацията до действителното предаване на ремонтирания продукт на клиента.

Ако продуктът бъде заменен в гаранционния срок поради потвърдено несъответствие, за заместващия продукт започва да тече нов гаранционен срок от датата на предаването му на клиента.

Гаранция ФЛ	Гаранция ЮЛ	Среден срок на употреба
24 месеца	6 месеца	24 месеца

Условия за предоставяне на гаранцията

- При предаване на продукта за гаранционно обслужване той трябва да бъде придружен от настоящия гаранционен сертификат и от фактура или касова бележка, удостоверяващи покупката. Документите се представят в оригинал или в електронна форма, ако са издадени по този начин.
- Данните, попълнени при продажбата, трябва да съответстват на данните във фискалния документ. Неоторизирани промени, изтривания или нечетливи допълнения могат да доведат до невъзможност за валидиране на гаранцията.
- Повреди, причинени от транспорт, неправилно боравене, удари, механични сътресения, проникване на течности, излагане на корозивни вещества, прекомерен прах или други външни фактори, не се покриват от гаранцията.
- Продуктът трябва да се използва единствено по предназначение и съгласно инструкциите в ръководството, без претоварване и без превишаване на техническите ограничения, определени от производителя.
- Монтажът, инсталирането, поддръжката и съхранението трябва да се извършват съгласно инструкциите за употреба. Повреди, причинени от неправилен монтаж, неправилна употреба, неподходяща поддръжка или липса на минимални операции по поддръжка, не се покриват от гаранцията.
- Забраняват се разглобяване на продукта, намеса по вътрешните компоненти, отстраняване на етикети или пломби и всякакъв ремонт, извършен от неупълномощени лица; такива действия могат да доведат до загуба на гаранцията.
- Консумативите, аксесоарите и частите, подлежащи на нормално износване, както и повредите, причинени от използване на несъвместими аксесоари, не се покриват от гаранцията, освен ако в документацията на продукта не е предвидено друго.
- За оборудване, което изисква масло, гориво, смазване, смес или други технически консумативи, използването на неподходящи продукти или работата без тези елементи, в противоречие с инструкциите, може да анулира гаранцията за възникналите повреди.

Процедура за предявяване на гаранция

При установяване на несъответствие клиентът изпраща уведомление до продавача на e-mail адрес garantii@kraftner.ro, придружено от описание на проблема, данни за контакт, настоящия сертификат и фискалния документ.

След потвърждаване на заявката продавачът съобщава начина на предаване или изпращане на продукта, необходимите документи и, ако е приложимо, стъпките за диагностика, ремонт или замяна.

Продуктът трябва да бъде правилно опакован при предаване или изпращане, така че да бъде защитен по време на транспорта. Продавачът не носи отговорност за повреди, причинени от неподходящо опаковане от страна на изпращача.

С подписването на настоящия документ купувачът потвърждава, че:

- ☐ е информиран относно условията на гаранцията и използването на продукта;
- ☐ е получил ръководството или инструкциите за употреба на езика, приложим за предлагания продукт;
- ☐ е проверил данните, попълнени от продавача, и е разбрал съдържанието на настоящия сертификат.

Подпис на купувача	Подпис и печат на продавача

Регистър на сервизните намеси

Дата на прием в сервиз	№ ремонт	Описание на намесата	Дата на издаване от сервиз

**Контактні дані**

Найменування: OLIRAM BUSINESS SRL
Код CUI: 40744042
№ Торг. реєстру: J2019000373278
EUID: ROONRC.J2019000373278
Дата заснування: 2019-03-06
Округ: Neamt
Населений пункт: Sat Tamaseni
Адреса: Str. Stejarului 15, код 617465
Email: garantii@kraftner.ro
Вебсайт: kraftner.ro

ГАРАНТІЙНИЙ СЕРТИФІКАТ

Бренд: KRAFTNER

Дані про товар і продаж

Тип товару	
Найменування товару	
Дата продажу	
Продано магазином	
№ рахунку / № чека	

Адреса магазину:

Цей сертифікат підтверджує, що зазначений вище товар відповідає застосовним вимогам якості та супроводжує товар, проданий компанією OLIRAM BUSINESS SRL під брендом KRAFTNER.

Права споживача забезпечуються відповідно до чинного законодавства і не обмежуються цією комерційною гарантією. У разі невідповідності клієнт може вимагати безоплатного приведення товару у відповідність шляхом ремонту, заміни, відповідного зменшення ціни або, за потреби, розірвання договору на умовах, передбачених законом.

Приведення у відповідність здійснюється у розумний строк з дати повідомлення про невідповідність згідно із застосовними правовими нормами та процедурами, повідомленими продавцем.

Якщо невідповідність усувається шляхом ремонту, строк комерційної гарантії продовжується на період, протягом якого товар не міг використовуватися, що обчислюється від дати заявлення претензії до фактичної передачі відремонтованого товару клієнту.

Якщо товар замінюється протягом гарантійного строку через підтверджену невідповідність, для товару на заміну починається новий гарантійний строк з дати його передачі клієнту.

Гарантія - фізичні особи	Гарантія - юридичні особи	Середній строк використання
24 місяці	6 місяців	24 місяці

Умови надання гарантії

- Під час передачі товару на гарантійне обслуговування він повинен супроводжуватися цим гарантійним сертифікатом і рахунком-фактурою або фіскальним чеком, що підтверджує покупку. Документи подаються в оригіналі або в електронній формі, якщо вони були видані саме так.
- Дані, заповнені під час продажу, повинні відповідати фіскальному документу. Неузгоджені зміни, виправлення або нерозбірливі доповнення можуть унеможливити підтвердження гарантії.
- Пошкодження, спричинені транспортуванням, неналежним поводженням, ударами, механічними навантаженнями, потраплянням рідин, впливом корозійних речовин, надмірним пилом або іншими зовнішніми чинниками, не покриваються гарантією.
- Товар повинен використовуватися виключно за призначенням і відповідно до інструкцій у посібнику, без перевантаження та без перевищення технічних меж, установлених виробником.
- Монтаж, встановлення, обслуговування та зберігання повинні здійснюватися відповідно до інструкцій з використання. Несправності, спричинені неправильним монтажем, неправильним використанням, неналежним обслуговуванням або відсутністю мінімальних операцій з догляду, не покриваються гарантією.
- Забороняються розбирання товару, втручання у внутрішні компоненти, видалення етикеток або пломб, а також будь-який ремонт, виконаний неуповноваженими особами; такі дії можуть призвести до втрати гарантії.
- Витратні матеріали, аксесуари та деталі, що підлягають нормальному зносу, а також несправності, спричинені використанням несумісних аксесуарів, не покриваються гарантією, якщо інше не передбачено документацією на товар.
- Для обладнання, яке потребує оливи, пального, змащення, суміші або інших технічних витратних матеріалів, використання невідповідних продуктів або робота без таких елементів всупереч інструкціям може призвести до втрати гарантії щодо спричинених цим дефектів.

Процедура подання гарантійної вимоги

У разі виявлення невідповідності клієнт надсилає повідомлення продавцю на адресу електронної пошти garantii@kraftner.ro, додаючи опис проблеми, контактні дані, цей сертифікат та фіскальний документ.

Після підтвердження звернення продавець повідомляє спосіб передачі або відправлення товару, необхідні документи та, за потреби, подальші кроки для діагностики, ремонту або заміни.

Товар повинен бути належним чином упакований під час передачі або відправлення, щоб бути захищеним під час транспортування. Продавець не несе відповідальності за пошкодження, спричинені неналежним пакуванням з боку відправника.

Підписуючи цей документ, покупець підтверджує, що:

- ☐ був поінформований про умови гарантії та використання товару;
- ☐ отримав посібник або інструкції з використання мовою, що застосовується до реалізованого товару;
- ☐ перевірів дані, заповнені продавцем, і зрозумів зміст цього сертифіката.

Підпис покупця	Підпис і печатка продавця

Облік сервісних втручань

Дата приймання в сервіс	№ ремонту	Опис втручання	Дата видачі із сервісу

Kapcsolattartási adatok

Cégnév: OLIRAM BUSINESS SRL
CUI: 40744042
Keresk. nyilv. sz.: J2019000373278
EUID: ROONRC.J2019000373278
Alapítás dátuma: 2019-03-06
Megye: Neamt
Település: Sat Tamaseni
Cím: Str. Stejarului 15, 617465 irányítószám
Email: garantii@kraftner.ro
Weboldal: kraftner.ro

JÓTÁLLÁSI TANÚSÍTVÁNY

Márka: KRAFTNER

Termék- és értékesítési adatok

Termék típusa	
Termék megnevezése	
Értékesítés dátuma	
Értékesítő üzlet	
Számla / nyugta száma	

Az üzlet címe:

Jelen tanúsítvány igazolja, hogy a fent megjelölt termék megfelel az alkalmazandó minőségi követelményeknek, és az OLIRAM BUSINESS SRL által KRAFTNER márkanév alatt értékesített terméket kíséri.

A fogyasztó jogait az alkalmazandó jogszabályok biztosítják, és azokat a jelen kereskedelmi jótállás nem érinti. Nem megfelelőség esetén az ügyfél díjmentesen kérheti a termék megfelelőségének helyreállítását javítással, cserével, megfelelő árszállítással vagy adott esetben a szerződés megszüntetésével, a törvényben meghatározott feltételek szerint.

A megfelelőség helyreállítása a nem megfelelőség bejelentésének napjától számított ésszerű határidőn belül történik, az alkalmazandó jogszabályok és az eladó által közölt eljárások szerint.

Ha a nem megfelelőséget javítással orvosolják, a kereskedelmi jótállás időtartama meghosszabbodik azzal az időszakkal, amely alatt a terméket nem lehetett használni, a panasz benyújtásának napjától a megjavított termék ügyfél részére történő tényleges átadásáig.

Ha a terméket a jótállási idő alatt igazolt nem megfelelőség miatt kicserélik, a csere-termékre új jótállási idő kezdődik annak az ügyfél részére történő átadásának napjától.

Garancia - természetes személy	Garancia - jogi személy	Átlagos használati idő
24 hónap	6 hónap	24 hónap

A jótállás feltételei

- A termék jótállási ügyintézésre történő átadásakor csatolni kell a jelen jótállási tanúsítványt, valamint a vásárlást igazoló számlát vagy pénztárgépes nyugtát. A dokumentumokat eredetiben vagy elektronikus formában kell bemutatni, ha így kerültek kiállításra.
- Az értékesítéskor kitöltött adatoknak meg kell egyezniük a pénzügyi bizonylaton szereplő adatokkal. A nem jóváhagyott módosítások, törlések vagy olvashatatlan kiegészítések a jótállás érvényesítésének ellehetetlenüléséhez vezethetnek.
- A szállításból, nem megfelelő kezelésből, ütdésekből, mechanikai behatásokból, folyadék bejutásából, maró anyagoknak való kitettségéből, túlzott porból vagy egyéb külső tényezőkből eredő hibákra a jótállás nem terjed ki.
- A terméket kizárólag rendeltetésének megfelelően és a használati útmutatóban foglaltak szerint szabad használni, túlterhelés nélkül és a gyártó által meghatározott műszaki határértékek túllépése nélkül.
- Az összeszerelést, telepítést, karbantartást és tárolást a használati utasításnak megfelelően kell elvégezni. A nem megfelelő összeszerelésből, helytelen használatból, nem megfelelő karbantartásból vagy a minimális karbantartási műveletek elmulasztásából eredő hibákra a jótállás nem terjed ki.
- Tilos a termék szétszerelése, a belső alkatrészekbe történő beavatkozás, a címkék vagy plombák eltávolítása, valamint bármilyen, nem felhatalmazott személy által végzett javítás; az ilyen beavatkozások a jótállás elvesztéséhez vezethetnek.
- A fogyóeszközök, a tartozékok és a normál kopásnak kitett alkatrészek, valamint a nem kompatibilis tartozékok használatából eredő hibák nem tartoznak a jótállás hatálya alá, kivéve, ha a termék dokumentációja ettől eltérően rendelkezik.
- Az olyan berendezések esetében, amelyek olajat, üzemanyagot, kenést, keveréket vagy más műszaki fogyóanyagot igényelnek, a nem megfelelő termékek használata vagy ezen elemek nélküli működtetés az utasításokkal ellentétesen a jótállás elvesztését eredményezheti az ebből származó hibák tekintetében.

A jótállási igény érvényesítésének eljárása

Nem megfelelőség észlelése esetén az ügyfél a garantii@kraftner.ro e-mail-címre küldi meg bejelentését az eladónak, csatolva a probléma leírását, az elérhetőségeket, a jelen tanúsítványt és a pénzügyi bizonylatot.

A kérelem elfogadását követően az eladó tájékoztatja az ügyfelet a termék átadásának vagy elküldésének módjáról, a szükséges dokumentumokról és adott esetben a diagnosztika, javítás vagy csere további lépéseiről.

A terméket átadáskor vagy feladáskor megfelelően kell becsomagolni úgy, hogy a szállítás során védve legyen. Az eladó nem felel a feladó által okozott nem megfelelő csomagolásból eredő károkért.

A jelen dokumentum aláírásával a vásárló megerősíti, hogy:

- ☐ tájékoztatást kapott a termék jótállási és használati feltételeiről;
- ☐ átvette a használati útmutatót vagy a használati utasításokat az értékesített termékre irányadó nyelven;
- ☐ ellenőrizte az eladó által kitöltött adatokat, és megértette a jelen tanúsítvány tartalmát.

Vásárló aláírása	Eladó aláírása és bélyegzője

Szervizbeavatkozások nyilvántartása

Szervizbe érkezés dátuma	Javítás sz.	Beavatkozás leírása	Szervizből kiadás dátuma

**Contact details**

Company name: OLIRAM BUSINESS SRL
VAT ID: 40744042
Trade Register No.: J2019000373278
EUID: ROONRC.J2019000373278
Incorporation date: 2019-03-06
County: Neamt
Locality: Sat Tamaseni
Address: Str. Stejarului 15, code 617465
Email: garantii@kraftner.ro
Website: kraftner.ro

WARRANTY CERTIFICATE

Brand: KRAFTNER

Product and sales details

Product type	
Product name	
Date of sale	
Sold by store	
Invoice no. / receipt no.	

Store address:

This certificate confirms that the product mentioned above meets the applicable quality requirements and accompanies the product sold by OLIRAM BUSINESS SRL under the KRAFTNER brand.

The consumer's rights are ensured under the applicable legislation and are not affected by this commercial warranty. In the event of a lack of conformity, the customer may request that the product be brought into conformity free of charge, by repair, replacement, an appropriate price reduction or, where applicable, termination of the contract, under the conditions provided by law.

The product shall be brought into conformity within a reasonable period from the date the lack of conformity is notified, in accordance with the applicable legal provisions and the procedures communicated by the seller.

If the lack of conformity is remedied by repair, the commercial warranty period shall be extended by the time during which the product could not be used, calculated from the date of the complaint until the repaired product is actually handed back to the customer.

If the product is replaced during the warranty period due to a confirmed lack of conformity, a new warranty period shall begin for the replacement product from the date it is handed over to the customer.

Warranty - Individuals	Warranty - Legal entities	Average service life
24 months	6 months	24 months

Warranty conditions

- When the product is submitted under warranty, it must be accompanied by this warranty certificate and by the invoice or fiscal receipt proving the purchase. The documents must be presented in original or in electronic form, if they were issued in that format.
- The data completed at the time of sale must correspond to the fiscal document. Unauthorized changes, erasures or illegible additions may make the warranty impossible to validate.
- Defects caused by transport, improper handling, impacts, mechanical shocks, penetration of liquids, exposure to corrosive substances, excessive dust or other external factors are not covered by the warranty.
- The product must be used exclusively for its intended purpose and according to the instructions in the manual, without overload and without exceeding the technical limits specified by the manufacturer.
- Assembly, installation, maintenance and storage must be carried out in accordance with the instructions for use. Defects caused by improper installation, incorrect use, inadequate maintenance or lack of minimum maintenance operations are not covered by the warranty.
- Opening the product, interventions on internal components, removal of labels or seals, and any repair carried out by unauthorized persons are prohibited; such interventions may lead to the loss of warranty.
- Consumables, accessories and parts subject to normal wear, as well as defects caused by the use of incompatible accessories, are not covered by the warranty unless otherwise stated in the product documentation.
- For equipment that requires oil, fuel, lubrication, mixture or other technical consumables, the use of unsuitable products or operation without these elements, contrary to the instructions, may void the warranty for the resulting defects.

Warranty claim procedure

If a lack of conformity is identified, the customer shall send the claim to the seller at garantii@kraftner.ro, accompanied by a description of the issue, contact details, this certificate and the fiscal document.

After validating the request, the seller will communicate the method for handing over or shipping the product, the required documents and, where applicable, the steps to be followed for diagnosis, repair or replacement.

The product must be properly packed when handed over or shipped so that it is protected during transport. The seller is not liable for damage caused by improper packaging by the sender.

By signing this document, the buyer confirms that:

- ☐ they were informed about the warranty conditions and the conditions of use of the product;
- ☐ they received the manual or instructions for use in the language applicable to the marketed product;
- ☐ they checked the data completed by the seller and understood the content of this certificate.

Buyer signature	Seller signature and stamp

Service intervention record

Date received in service	Repair no.	Description of the intervention	Date returned from service