Manual de utilizare si intretinere

Instructiuni originale | Revizia 02 | 06/2026



DZ-CB100-S001-G02

Masina electrica de tocat carne Detoolz, 1400W, capacitate de productie 90 Kg/h, 3 site incluse

Performanta ridicata, ideala pentru carne, legume sau combinatii diverse

Practica si versatila, permite alegerea granulatiei dorite

Constructie robusta si manevrare sigura, realizata din materiale durabile

↗ INSTRUCTIUNI ORIGINALE

Cititi cu atentie prezentele instructiuni de functionare inainte de prima punere in functiune a produsului si respectati obligatoriu instructiunile de siguranta! nerespectarea indicatiilor din prezentul manual scuteste producatorul de orice raspundere si duce la pierderea garantiei! Pastrati acest manual pentru referinte ulterioare.

2026 Toate drepturile rezervate

MICUL FERMIER .RO

creștem împreună, din 2007

CUPRINS:

1. INFORMATII GENERALE 4
   1.1. DESCRIERE MANUAL 4
   1.2. UTILIZAREA SI SCOPUL MANUALULUI 4
   1.3. SIMBOLOGIA UTILIZATA 4
2. INSTRUCTIUNI DE SIGURANTA 5
   2.1. PRECAUTII GENERALE 5
   2.2. SECURITATE PERSONALA 5
   2.3. RISCURI REZIDUALE 7
   2.4. INSTRUCTIUNI DE SIGURANTA ELECTRICA 7
   2.5. INSTRUCTIUNI DE PRIM AJUTOR 8
3. DATE TEHNICE - DESCRIEREA PRODUSULUI 9
   3.1. DESCRIEREA PRODUSULUI 9
   3.2. PIESE DE SCHIMB 10
   3.3. SPECIFICATII TEHNICE 11
4. INSTRUCTIUNI DE OPERARE 12
   4.1. PUNEREA IN FUNCTIUNE 12
   4.2. MODUL DE OPERARE 16
5. INTRETINERE SI ELIMINARE 20
   5.1. INTRETINEREA 20
   5.2. CURATAREA 20
   5.3. DEPOZITAREA 20
   5.4. GARANTIE / ELIMINARE PRODUS 20
6. PROBLEME SI REMEDII 22
7. DECLARATIE DE CONFORMITATE 23
8. CERTIFICAT DE GARANTIE 24

STIMATE CLIENT,

↗ Firma GOLDEN FISH SRL este constant preocupata de cresterea calitatii produselor si serviciilor, precum si de largirea si diversificarea portofoliului de produse disponibile, pentru a va oferi deplina satisfactie. Va rugam sa cititi cu atentie prezentul manual inaintea primei utilizari si ulterior pastrati-l cu atentie, intr-un loc accesibil pentru orice consultare viitoare. Acest manual este compatibil cu produsul:

Masina electrica de tocat carne Detoolz, 1400W, capacitate de productie 90 Kg/h, 3 site incluse, DZ-CB100-S001-G02

In numele intregii noastre echipe, va multumim pentru increderea pe care ne-ati acordat-o prin cumpararea acestui produs si va asiguram de intreaga noastra colaborare. Suntem siguri ca acest produs nou, modern, functional si practic, fabricat din materiale de cea mai buna calitate, va va satisface exigentele in cel mai bun mod cu putinta.

Pentru a obtine cele mai bune rezultate este important sa cititi in intregime instructiunile din acest manual.

Manualul de utilizare este parte integranta a acestui produs. Acesta include instructiuni importante despre siguranta, utilizare si eliminare. Inainte de a incepe sa folositi aparatul, cititi cu atentie toate instructiunile privind operarea si siguranta.

Producatorul nu este raspunzator de orice pagube produse persoanelor sau proprietatilor cauzate de instalarea si utilizarea incorecta a produsului.

MULTUMESC

Gabriel Pastrav,
Director General



Golden Fish SRL face eforturi permanente pentru a pastra acuratetea informatiilor din acest manual. Uneori produsele pot avea culori sau nuante diferite ce sunt modificate de catre producator fara preaviz. Imaginile furnizate au caracter informativ si pot contine unele diferente in functie de configuratia constructiva a produsului comercializat.

01 INFORMATII GENERALE

1.1. Descriere manual

Prezentul manual a fost redactat pe baza documentelor originale realizate de catre producator si a fost localizat pentru comercializare pe piata locala. In acest document se regasesc integral toate indicatiile originale provenite de la producator.

Manualul reflecta stadiul actual al produsului comercializat si nu poate sa fie considerat inadecvat in cazul in care urmeaza alte noi versiuni ce vor fi supuse unor actualizari ulterioare.

Producatorul isi rezerva dreptul de a face acest lucru prin actualizarea manualelor de utilizare si intretinere fara obligatia de a actualiza manualele produselor deja comercializate decat in cazuri exceptionale.

Daca aveti indoieli sau nu intelegeti pe deplin datele prezentate in acest manual, contactati centrul de service zonal, distribuitorul autorizat sau direct adresati o cerere catre producator.
Se specifica faptul ca producatorul intentioneaza sa continue optimizarea produsului dvs.

1.2. Utilizarea si scopul manualului

Protejati-va pe dumneavoastra si pe ceilalti de ranire prin utilizarea corecta a produsului - cititi manualul inaintea primei utilizari si urmati toate masurile de siguranta.
Scopul acestui manual este de a va aduce la cunostiinta modalitatea eficienta de utilizare si intretinere in conditii de siguranta pentru o utilizare de durata a produsului achizitionat.
Pastrati cu atentie manualul, intr-un loc accesibil pentru orice consultare viitoare. In caz de pierdere sau deteriorare solicitati o copie de la distribuitorul dvs. sau direct la producator.

1.3. Simbologia utilizata

Pe parcursul manualului veti regasi urmatoarele modalitati de atentionare:

RO

PERICOL

In cazul in care exista un pericol cu consecinte grave ce pot cauza leziuni utilizatorului sau altor persoane.

ATENTIE

Trebuie sa acordati maxima atentie indicatiilor prezentate pentru a evita situatii care pot deteriora produsul sau alte utilaje sau pot avea consecinte asupra mediului inconjurator.

INFORMATII

In cazul unor informatii particulare.

NOTA/OBSERVATIE

In cazul in care utilizarea neadecvata poate conduce la pierderea garantiei producatorului.

SIMBOL	SEMNIFICATIE
	**ATENTIE** Atentionare pentru situatii cu potential pericol.
	**PERICOL GENERAL** Atentie pericol generic urmat de explicatia tipului de pericol.
	**PERICOL ELECTRIC** Semnalizeaza prezenta tensiunii electrice sau a unor echipamente care utilizeaza tensiunea electrica.
	**INTERVENTIE MECANICA** Atentionare pentru interventii necesare asupra elementelor mecanice.
	**INTERVENTIE ELECTRICA** Atentionare pentru interventii necesare asupra elementelor electrice.
	**PROTECTIE MAINI** Se recomanda folosirea manusilor de protectie.
	**PROTECTIE OCHI** Se recomanda purtarea de ochelari speciali.
	**PROTECTIE RESPIRATIE** Se recomanda purtarea unei masti de praf.
	**DE CITIT** Se recomanda sa cititi cu atentie.
	**PRIM AJUTOR** Instructiuni de prim ajutor in caz de accident.

COD DOCUMENT FL-2026-06

02 INSTRUCTIUNI DE SIGURANTA

2.1. Precautii generale



Cititi cu atentie prezentul document pentru a va informa privind tipurile de lucrari permise si limitarile produsului precum si riscurile potentiale specifice legate de acesta.

Masina electrica de tocat carne Detoolz, 1400W, capacitate de productie 90 Kg/h, 3 site incluse, DZ-CB100-S001-G02 este un produs robust, eficient si usor de utilizat pentru tocarea carnii rosii proaspete pentru carnati, chiftele/kebbe, musaca, prepararii sucului proaspat de rosii sau umplerii carnatilor de casa.

Nu sunt permise alte operatii decat cele indicate in prezentul manual. In acest sens, precizam ca masina electrica de tocat **nu poate fi utilizata in regim industrial.** Operaţiile pentru care nu a fost proiectata aceasta masina pot crea pericole şi pot provoca vatamarea persoanelor. Pentru a proteja sanatatea persoanelor care folosesc masina de tocat, se recomanda montarea si folosirea elementelor de protectie cu care este dotata aceasta.

ATENTIE

Folosirea masinii in activitati pentru care nu a fost proiectata poate conduce la vatamari corporale grave care nu au fost evaluate in acest manual si pentru care nu exista responsabilitate din partea producatorului, distribuitorului sau vanzatorului.

Pentru a proteja sanatatea operatorului, se recomanda folosirea masinii doar dupa insusirea instructiunilor de siguranta.

2.2. Securitate personala

Ramaneti in alerta, mentineti atentia la ceea ce faceti si fiti precaut atunci cand manevrati masina electrica de tocat carne DZ-CB100-S001-G02.

ATENTIE

Nu folositi aceasta masina daca sunteti sub influenta drogurilor, alcoolului sau medicamentelor. Un moment de neatentie in timpul functionarii masinii electrice de tocat poate duce la vatamari corporale grave.

Imbracati-va adecvat. Nu purtati haine largi sau parul neprotejat. Pastrati parul, imbracamintea si manusile departe de partile mobile. Hainele libere, bijuteriile sau parul lung pot crea neplaceri si produce accidente.

PERICOL

Pericol de strivire sau taiere! Tineti mainile departe de zona de preluare a carnii. Indepartati de partile mobile ale masinii: parul, sireturile, imbracamintea libera, cablurile electrice sau alte fire ce pot fi antrenate accidental.

Evitati pornirea accidentala. Asigurati-va ca intrerupatorul masinii este in pozitia oprita si masina este deconectata de la reteua electrica.
Pornirea accidentala a masinii de tocat va poate surprinde cu mainile in zona snecului melcat si astfel se pot produce accidente grave.

Indepartati orice corp strain inainte de a porni masina. Orice corp stain uitat in interiorul masinii poate fi antrenat in miscarea rotativa si poate produce distrugerea mecanismului de tocare sau poate duce la vatamari corporale.

Cand folositi masina de tocat nu va intindeti dincolo de pozitia normala. Pozitia corpului si un echilibrul adecvat permit un control mai bun al masinii in situatii neasteptate. Asezati masina de tocat pe o suprafata plana, uscata si stabila. Mentinerea stabilitatii masinii cu mana sau sprijinita de corpul dvs. este o procedura periculoasa si poate duce la pierderea controlului si accidente.

ATENTIE

Pericol de zdrobire atunci cand snecul melcat se misca. Pericol de forfecare cu elemente ascutite la gura de iesire din masina. Pericole la curatare/intretinere - piese cu muchii ascutite.

PERICOL

Se interzice utilizarea masinii de tocat de catre copii sau persoane cu dizabilitati locomotorii, cu capacitati psihiatrice, senzoriale sau mintale limitate sau de persoane nefamiliarizate cu instructiunile din prezentul manual.

Aparatul poate fi utilizat de catre copii cu varste incepand de la 12 ani numai daca acestia sunt supravegheati si instruiti in ceea ce priveste utilizarea in siguranta si daca inteleg pericolele pe care le implica utilizarea masinii de tocat.

PERICOL

Nu lasati copii nesupravegheati in preajma masinii de tocat sau sa se joace cu aceasta. Nu utilizati masina de tocat in alte scopuri decat cele prezentate in acest manual.

Nu depozitati produsul la indemana copiilor si a altor persoane neinstruite. Acesta masina de tocat este periculoasa in mainile utilizatorilor neinstruiti.

ATENTIE

NU fortati masina de tocat!

Nu fortati masina prin introducerea unui volum mare cu carne in timp foarte scurt. Folositi-o corect conform indicatiilor din acest manual. O masina de tocat corect folosita isi va face treaba in siguranta si la calitatea dorita.

Nu folositi masina de tocat daca intrerupatorul sau nu functioneaza. O masina care nu poate fi oprita sau pornita in mod controlat este deosebit de periculoasa si trebuie reparata imediat. O masina de tocat cu un cablu de alimentare crestat sau deteriorat reprezinta un pericol major pentru operator.

INFORMATII

Inlocuiti imediat componentele deteriorate sau defecte. Folositi pentru aceasta doar piese de schimb originale.

Orice reparatie neautorizata cu piese neadecvate conduce la pierderea garantiei.

Pe masura ce va obisnuiti cu utilizarea masinii de tocat **NU tratati superficial respectarea stricta a regulilor de siguranta indicate in acest manual**.

Nu utilizati accesorii sau consumabile nerecomandate de producator. Utilizarea unui accesoriu nerecomandat de producator poate conduce la accidente grave. Simplul fapt ca un accesoriu se poate atasa sau folosi impreuna cu masina de tocat NU inseamna ca este sigur pentru utilizare.

Inainte de fiecare utilizare, inspectaţi elementele de cuplare la blocul motor pentru a identifica fisuri, deteriorare sau o uzura excesiva care poate favoriza desprinderea in timpul lucrului.

Daca masina de tocat, sau un accesoriu este scapat din mana, nu trebuie sa-l mai utilizati fara a identifica eventualele deteriorari si dupa caz sa interveniti pentru remedierea sau inlocuirea pieselor afectate.

Dupa inspectarea si instalarea unui accesoriu, pozitionati-va, atat dvs. cat si persoanele din zona, la distanta fata de piesele in miscare si acţionati masina la turatia maxima fara sarcina pentru circa 30 secunde. Doar dupa aceasta proba se poate utiliza masina cu accesoriul montat in mod normal.

Dupa utilizarea masinii de tocat trebuie sa demontati sistemul de tocare din cupla blocului motor.

Acordati atentie montarii sistemului de tocare - cand acesta este montat incorect poate aparea o tocare incompleta, de calitate proasta, si poate cauza deteriorarea/uzarea prematura a cutitului si a sitei.

ATENTIE

Utilizaţi intotdeauna dispozitivul de impingere a carnii - evitati orice interventie cu mana in zona de alimentare. Opriţi masina imediat ce apar vibraţii neobişnuite sau alte anomalii.

PERICOL

Manipulati cu atentie cutitul atunci cand il montati sau cand il curatati.

INFORMATII

Nu spalati piesele masini de tocat folosind o masina de spalat vase. Detergentii agresivi folositi in masinile de spalat vase pot cauza schimbarea culorii pieselor sau o degradare mai rapida. Spalati piesele masinii cu ajutorul detergentilor traditionali folositi pentru spalarea manuala a vaselor.

Spalati partile componente ale masinii de tocat in apa calda folosind detergenti neagresivi si dupa ce sunt uscate reasamblati masina. Dupa spalare si uscare, cutitul si sitele se vor acoperi cu ulei comestibil sau silicon alimentar pentru a evita aparitia de puncte de rugina.

La o folosire intensa a masinii de tocat, grasimea din came se poate acumula in interiorul tubului aparatului, fortand motorul si reducand eficienta procesului de tocare. Daca se intampla acest lucru, opriti imediat masina. Pentru a evita aceste situatii se recomanda sa alternati tocarea carnii cu tocarea de ceapa sau paine marintita. Acesta va curata axul melcat si tubul interior.

Nu fortati niciodata aparatul daca merge greu.

ATENTIE

NU lasati masina de tocat sa functioneze continuu pentru mai mult de 10 minute. Inainte de a utiliza masina din nou, lasati-o sa se raceasca timp de 5...10 minute. Se recomanda folosirea masinii in serii de 3...5 min urmate de pauze.

Daca dupa un timp de utilizare masina de tocat se opreste brusc, acest lucra se poate datora siguran-tei termice, care opreste motorul datorita supraincalzirii sale. Asteptati cel putin 60 de minute, pentru deblocarea sigurantei termice.

RO

Cu toate ca acesta masina este dotaa cu o astfel de siguranta termica, nu asteptati interventia sa, ci faceti pauze repetate conform recomandarilor din acest manual. Motorul se poate arde chiar si inainte de interventia sigurantei termice!

In timpul utilizarii, masina de tocat trebuie asezata pe o suprafata rigida, plana, curata si uscata - nu trebuie amplasata pe o suprafata moale, denivelata sau umeda. Blocul motor nu trebuie sa prezinte stropi de apa sau ulei inainte de utilizare. Este interzisa scufundarea masinii de tocat in apa sau spalarea sub jet de apa.

Este interzisa trecerea brusca a aparatului de la un regim de functionare la altul, de exemplu, trecerea-comutatorului din pozitia “ON” direct in pozitia “R” sau invers.

ATENTIE

La finalul operatiei de tocare va ramane o mica cantitate de carne in masina care va prelua pulberea metalica rezultata din frecarea pieselor. Indepartati carnea care la finalul tocarii capata o culoare mai inchisa.

Nu folositi si nu interveniti asupra masinii de tocat daca sunteti sub influenta drogurilor, alcoolului sau medicamentelor. Un moment de neatentie chiar si in timpul operatiilor de intretinere, poate duce la vatamari corporale.

Nu montati cutitul si sita de tocare cand folositi accesoriul pentru chiftele/kibbe sau accesoriul pentru umplere carnati.

Nu tocati carnea congelata, alimentele tari precum oase, tendoane, nuci, ghimbir sau alte alimente care contin fibre tari. Se recomanda ca alimentele tocate sa fie usor racite in frigider, dar fara a prezenta zone inghetate sau congelate.

2.1. Riscuri reziduale

Chiar daca utilizati acesta masina de tocat in conformitate cu instructiunile prezentate in acest manual, anumite riscuri reziduale nu pot fi excluse.

Pot aparea urmatoarele riscuri reziduale:

- Discomfort sau usoare afectiuni auditive ca urmare a expunerii indelungate la o sursa de zgomot.
- Deteriorarea sanatatii cauzata de vibratiile transmise bratului si solicitarii coloanei daca masina este utilizata o perioada indelungata intr-o pozitie rigida si fara pauze de odihna si relaxare a musculaturii.

2.2. Instructiuni de siguranta electrica

Ramaneti in alerta si fiti precaut atunci cand manevrati partea electrica.

Verificati ca stecherul cablului de alimentare sa se potriveasca cu modelul de priza folosita. Nu modificati si nu schimbati modelul de stecher. Nu utilizati adaptoare pentru priza pentru aparate electrice protejate prin impamantare. Masina de tocat este un aparat dublu protejat cu impamantare.

Asiguraţi-va ca partea exterioara a masinii de tocat este uscata, fara urme de apa sau ulei, inainte de realiza alimentarea la retea. Asiguraţi-va ca alimentarea electrica se face de la o priza cu caracteristicile recomandate de producator. Folosirea altui tip de conexiune sau utilizarea unei retele de alimentare cu alte caracteristici poate prezenta un risc de electrocutare sau supraincalzire.

PERICOL ELECTRIC

Nu atingeti cu mainile umede elementele electrice de comanda si alimentare ale masinii de tocat. Nu scoateti stecherul din priza daca aveti mainile umede. Exista un risc major de electrocutare.

PERICOL ELECTRIC

Asiguraţi-va intotdeauna ca maşina de tocat este oprita şi este decuplata de la reteua de alimentare inainte de orice reglaje sau activitati de intretinere.

Tineti masina de tocat la distanta fata de sursele de caldura.

PERICOL ELECTRIC

Nu lasati cablul electric de alimentare langa surse de caldura sau obiecte taioase. Nu asezati obiecte grele pe cablu. Asezati masina intr-o pozitie stabila care sa nu permita strivirea sau agatarea cablului electric de alimentare.

Nu conectati masina de tocat la o priza programabila, timer sau alt dispozitiv similar pentru a evita orice situatie periculoasa in care masina porneste nesupravegheata.

Nu utilizati o masina de tocat cu putere redusa specifica utilizarii caznice pentru a efectua lucrari destinate masinilor de tocat industriale de mare putere.

Nu folosiţi maşina de tocat pentru alte lucrari decat cele pentru care a fost proiectata.

Nu expuneti masina de tocat la apa sau ploaie. Nu folositi o masina de tocat care prezinta stropi de apa sau ulei. Nu folositi masina de tocat in aer liber.

Nu depozitati masina in locatii in care temperatura si umiditatea sunt in afara limitelor acceptate de producator. Aceasta poate favoriza aparitia unor riscuri suplimentare.

Verificaţi inainte de utilizare daca in interiorul masinii de tocat nu au fost uitate corpuri straine.

Fiţi intotdeauna atenţi la ceea ce faceti. Acţionaţi cu simţul raspunderii. Nu folosiţi niciodata maşina de tocat daca sunteţi obositi. Nu folositi masina de tocat intr-o camera slab iluminata.

Nu transportaţi/pozitionati maşina de tocat tragand de cablului de alimentare.

Introduceti in masina de tocat carne rosie proaspata fara tendoane, fara oase si fara grasime excesiva, taiata in bucati cu dimensiuni aproximative de 20 mm x 20 mm x 60 mm.

2.5. Instructiuni de prim ajutor

In eventualitatea unui accident, solicitati ajutorul persoanelor aflate in apropiere pentru a opri imediat functionarea masinii de tocat si pentru a inchide alimentarea cu curent a zonei de lucru.

Dupa aceasta indepartati eventualele persoane ranite din zona de lucru si apelati la serviciul de urgenta.

PRIM AJUTOR

Asigurati-va din timp ca exista o trusa de prim ajutor in apropierea locului unde folositi masina de tocat. Completati ulterior orice produs de prim ajutor folosit.

Cand apelati la medic utilizand numarul unic de urgenta 112, va rugam sa furnizati urmatoarele informatii:

- Adresa completa la care s-a produs accidentul;
- Date privind modul de producere: electrocutare, explozie sau accidentare mecanica;
- Numarul de persoane ranite;
- Starea ranitilor si felul leziunilor.

RO

03 DATE TEHNICE - DESCRIEREA PRODUSULUI

3.1. Descrierea produsului DZ-CB100-S001-G02

MASINA ELECTRICA DE TOCAT CARNE DETOOLZ, 1400W, CAPACITATE DE PRODUCTIE 90 KG/H, 3 SITE INCLUSE



Fig.1

Nr.	Descriere
1	Impingator
2	Tava de alimentare
3	Maner transport
4	Intrerupator ON/0/R (Pornit/Oprit/Invers)
5	Accesoriu chiftele/kibbe
6	Set 3 site
7	Accesoriu pentru carnati

Nr.	Descriere
8	Accesoriu pentru suc de rosii
9	Carcasa motor
10	Comutator ON/R
11	Corp tocator
12	Snec melcat
13	Cutit
14	Inel fixare

RO

3.2. Piese de schimb DZ-CB100-S001-G02

Ori de cate ori trebuie sa montati, reparati sau sa interventi asupra **Masina electrica de tocat carne Detoolz, 1400W, capacitate de productie 90 Kg/h, 3 site incluse, DZ-CB100-S001-G02** trebuie sa respectati procedura de montare/demontare descrisa in plansa urmatoare:

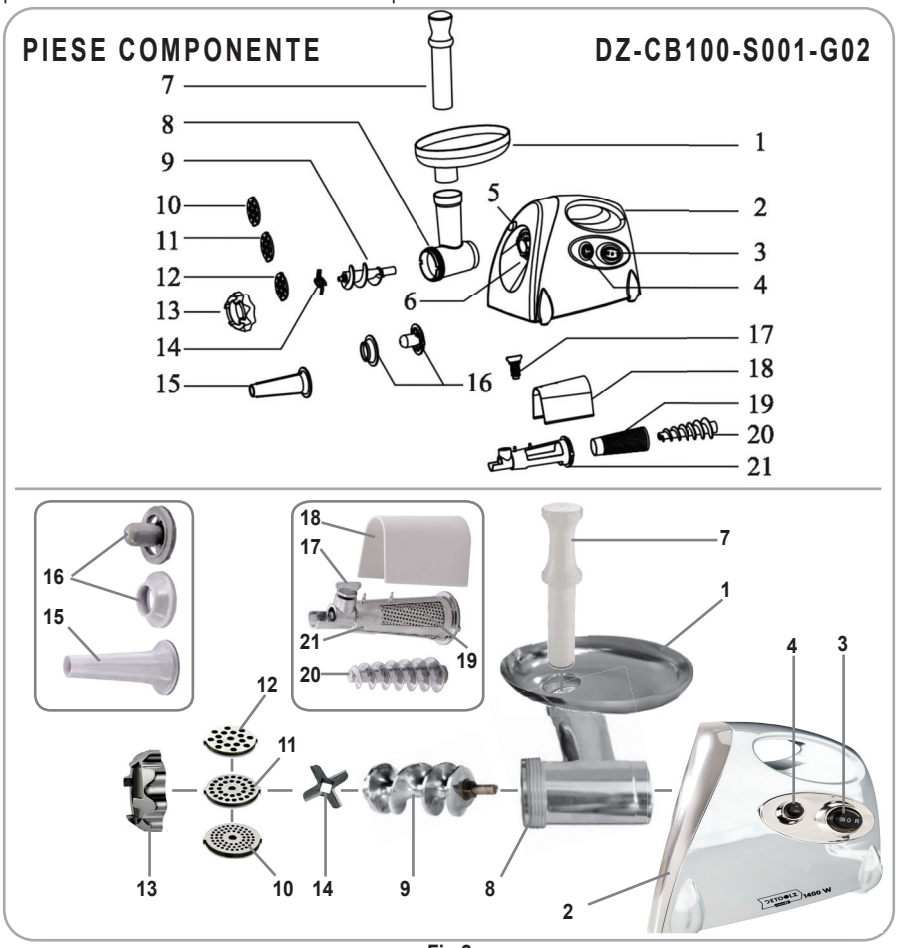


Fig.2

RO

Nr.	Descriere
1	Tava de alimentare
2	Carcasa motorului
3	Intrerupator ON/O/R
4	Comutator ON/R
5	Buton de deblocare Tub T
6	Cupla speciala pentru Tub T
7	Dispozitiv de impingere a alimentelor
8	Tub principal (Tub T)
9	Snec melcat de alimentare
10	Sita de tocare (mica)
11	Sita de tocare (medie)

Nr.	Descriere
12	Sita de tocare (mare)
13	Inel de fixare
14	Cutit
15	Accesoriu pentru camati
16	Accesoriu pentru chifle/kibbe
17	Surub de reglare debit
18	Capac de protectie
19	Sita pentru stors rosii
20	Snec melcat pentru rosii
21	Separator suc de rosii

COD DOCUMENT FL-2026-06

3.3. Specificatii tehnice

Masina electrica de tocat carne Detoolz, 1400W, capacitate de productie 90 Kg/h, 3 site incluse, DZ-CB100-S001-G02 este un produs robust, eficient si usor de utilizat pentru tocarea carnii rosii proaspete pentru carnati, chiftele/kebbe, musaca, prepararii sucului proaspat de rosii sau umplerii carnatilor de casa.

Aceasta masina de tocat este proiectata si garantata pentru functionarea la temperaturi ambientale cuprinse intre 0°C si 40°C la o altitudine de maxim 1000 m peste nivelul marii. Umiditatea trebuie sa fie mai mica de 50% la 40°C. Pot fi depozitate sau transportate la temperaturi ambiante intre -25°C si 55°C. Temperatura de lucru recomandata +5°÷40°C.

Masina electrica de tocat DZ-CB100-S001-G02 are urmatoarele caracteristici:

- Constructie robusta, din materiale de fabricatie de cea mai buna calitate, usoare si rezistente pentru o durata de viata extinsa.
- Picioare de sustinere cu cauciuc moale pentru preluarea vibratiilor.
- Inversor al sensului de rotatie foarte util la deblocarea masinii de tocat.
- Motor protejat la supraincalzire - sistemul va intrerupe in mod automat alimentarea cu energie electrica a masinii de tocat.
- Motor puternic de 1400 W, care asigura un ritm constant de tocare, fara a se bloca.
- Toaca rapid si usor, printr-o simpla apasare de buton.
- Cutitul conceput pentru o buna maruntire a carnii cu tesut mai dur sau a legumelor tari.
- Raport calitate/pret excelent.

Masina electrica de tocat carne Detoolz, 1400W, capacitate de productie 90 Kg/h, 3 site incluse, DZ-CB100-S001-G02 are urmatoarele caracteristici tehnice:

Caracteristica	DZ-CB100-S001-G02
Tensiune / Frecventa	**220 ÷ 230V / 50 Hz**
Putere	**1.4 kW**
Capacitate	**1.6 kg/min**
Intensitate curent electric	**1.96 A**
Numar site tocat	**3 buc - 3mm, 5mm, 7mm**
Temperatura de lucru	**0˚C ÷ 40˚C**
Protectie supraincalzire	**da**
Inversor sens rotatie	**da**
Material produs	**metal**
Dimensiune	**31x25x25 cm**
Numar de unitati per bax	**4 buc**
Greutate neta / bruta	**3.6 kg / 4.2 kg**



Fig.3

Continut colet:

- Masina electrica de tocat DZ-CB100-S001-G02
- Snec melcat
- Impingator
- Inel strangere
- Site (3 dimensiuni - 3mm, 5mm, 7mm)
- Cutit din inox
- Accesorii suc de rosii, carnati, chiftele/kibbe
- Manual de instrucţiuni
- Cutie transport
- Manual de instructiuni

RO

04 INSTRUCTIUNI DE OPERARE

4.1. Punerea in functiune

Inainte de orice interventie asupra masinii electrice de tocat DZ-CB100-S001-G02 sau in cazul montarii/inlocuirii unui accesoriu, **asigurati-va ca aceasta este oprita si nu este conectata la reteaua electrica.**

ATENTIE

Nu lasati ambalajul din plastic la indemana copiilor. Copiii nu trebuie sa se joace cu ambalajul din plastic, pungi, folie si piese mici. Exista pericol de ingestie si sufocare!

Inainte de prima utilizare verificati daca aparatul si accesoriile au fost deteriorate la transport.

Utilizati doar accesorile livrate impreuna cu masina sau cele recomandate de producator (se achizitioneaza separat).

Doar daca respectati intocmai instructiunile de montaj, produsul va putea fi utilizat in siguranta. Pregatiti toate piesele corespunzatoare inainte de fiecare etapa de montaj.

Montarea mecanismului de tocare carne:

- Verificati continutul coletului si dupa caz contactati vanzatorul daca sunt piese lipsa sau piese avariate la transport.
- Asezati masina de tocat, piesele de montat si accesoriile pe o suprafata plana si uscata.
- Apasati butonul de deblocare cu o mana, iar cu cealalta mana introduceti tubul Tin pozitia inclinata spre dreapta in mufa de imbinare (fig.4).
- Elibreati butonul de deblocare - acesta va ramane presat.

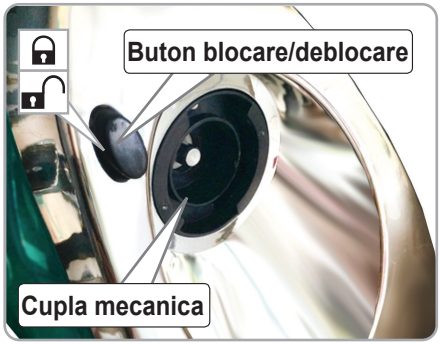


Fig.4

- Rotiti tubul Tin sens contrar acelor de ceasornic dupa care butonul de blocare va reveni automat la pozitia initiala (fig.5).

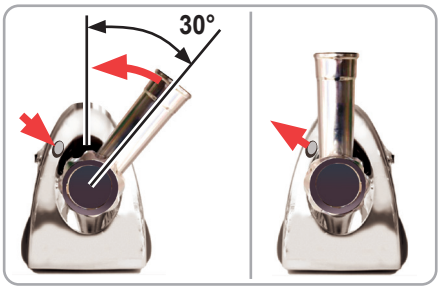


Fig.5

- Introduceti snecul melcat in tubul T, cu partea alungita inainte, apoi rotiti axul in asa fel incat acesta sa avanseze in cupla din blocul motor (fig.6).

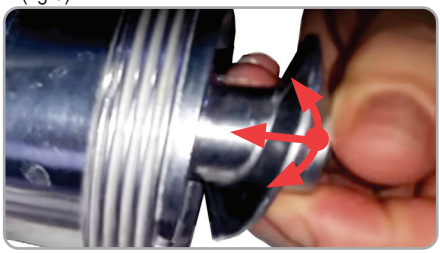


Fig.6

- Asezati cutitul de tocat pe axul melcat, cu lama de taiere orientata spre fata. In cazul orientarii inverse a cutitului, carnea nu va fi tocata (fig.7).



Fig.7

- Asezati Sita de tocat langa cutitul de tocat prin orientarea dupa locasul din tubul T (fig.8).



Fig.9

RO

- Apasati usor centrul discului de tocat cu o mana, apoi insurubati ferm inelul de fixare cu cealalta mana (fig.10). Nu strangeti in exces.



Fig.10

- Asezati tava de alimentare pe capatul superior al tubului T si fixati-o intr-o pozitie in care suprafata tavei sa se situeze deasupra carcasei motorului (fig.11).



Fig.11

- Mentineti libere fantele de aerisire ale motorului.
- Verificati ca intrerupatorul ON/0/R este pe pozitia neutra, apoi cuplati alimentarea la reteaua electrica (dupa ce ati verificat daca reteaua corespunde specificatiilor tehnice) (fig.12 (A)).
- Cuplati intrerupatorul pe pozitia pornit (ON) (fig.12 (B)).
- La prima utilizare lasati masina de tocat sa functioneze in gol pentru 5-10 minute pentru rodarea mecanismului de tocare. Pentru a curata pulberea metalica rezultata, trebuie sa demontati toate piesele si sa le spalati in apa calduta cu sapun (sau detergent neutru pentru spalat vase) urmata de o clatire intensa cu apa calda. Dupa uscarea completa a pieselor, acestea se pot remonta conform intructiunilor anterioare - acum puteti utiliza masina de tocat in mod normal.

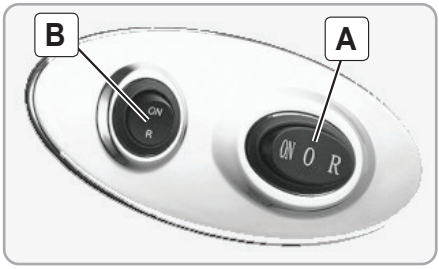


Fig.12

Montarea accesoriului pentru suc de rosii:

- Verificati continutul coletului si dupa caz contactati vanzatorul daca sunt piese lipsa sau piese avariate la transport (fig.13).
- Asezati masina de tocat si accesoriile de montat pe o suprafata plana si uscata.



Fig.13

- Introduceti in tubul T snecul melcat pentru tocat.
- Cuplati snecul melcat pentru presat rosii in capatul snecului pentru carne.
- Introduceti sita pentru stors rosii in separatorul pentru suc.
- Ansamblul format dintre separator suc si sita suc trebuie asezat peste snecul melcat pentru presat rosii (fig.14).



Fig.14

- Strangeti totul prin rotirea inelului de fixare si montati tubul T prin rotirea in sens contrar ace

RO

- lor de ceasornic dupa care eliberati butonul de blocare (similar montajului pentru tocat carne) (fig.15).



Fig.15

- Montati capacul de protectie stropi (fig.16).

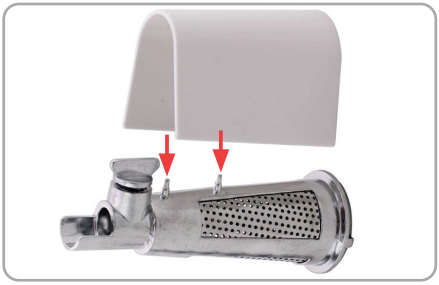


Fig.16

- Asezati tava de alimentare pe capatul superior al tubului T si fixati-o intr-o pozitie in care suprafata tavei sa se situeze deasupra carcasei motorului (similar montajului pentru tocat carne).
- Mentineti libere fantele de aerisire ale motorului.
- Verificati ca intrerupatorul ON/0/R este pe pozitia neutra, apoi cuplati alimentarea la reteaua electrica (dupa ce ati verificat daca reteaua corespunde specificatiilor tehnice).
- Cuplati intrerupatorul pe pozitia pornit (ON) - acum puteti utiliza masina de tocat in modul de lucru pentru suc de rosii.

RO

Montarea accesoriului pentru umplut carnati:

- Verificati continutul coletului si dupa caz contactati vanzatorul daca sunt piese lipsa sau piese avariate la transport.
- Asezati masina de tocat si accesoriile de montat pe o suprafata plana si uscata.
- Introduceti tubul pentru carnati prin inelul de fixare (fig.17).

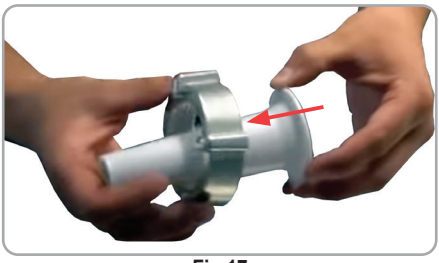


Fig.17

- Scoateti cutitul de tocare lasand sita in pozitia sa direct pe axul snecului melcat.
- Cuplati inelul de fixare si tubul de carnati la tubul T, rotind inelului in sensul acelor de ceasornic (fig.18).



Fig.18

- Strangeti inelul de fixare, dar fara a bloca piesele componente (fig.19).

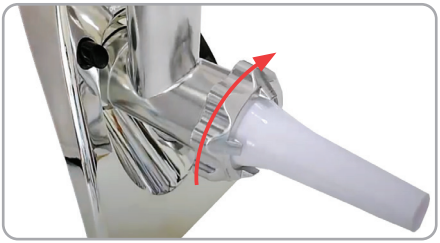


Fig.19

- Mentineti libere fantele de aerisire ale motorului.
- Verificati ca intrerupatorul ON/0/R este pe pozitia neutra apoi cuplati alimentarea la reteaua electrica (dupa ce ati verificat daca reteaua corespunde specificatiilor tehnice).
- Cuplati intrerupatorul pe pozitia pornit (ON) - acum puteti utiliza masina de tocat in modul de lucru pentru umplere carnati.
- Realizati o proba de functionare in gol la turatia maxima.

Montarea accesoriului pentru chiftele/kibbe:

- Verificati continutul coletului si dupa caz contactati vanzatorul daca sunt piese lipsa sau piese avariate la transport.
- Asezati masina de tocat si accesoriile de montat pe o suprafata plana si uscata.
- Montati cele doua piese ale accesoriului de chiftele/kibbe (fig.20).



Fig.20

- Scoateti cutitul de tocare lasand sita in pozitia sa direct pe axul snecului melcat (fig.21).



Fig.21

- Cuplati inelul de fixare si tubul de chiftele/kibbe la tubul T, rotind inelului in sensul acelor de ceasornic (fig.22).
- Strangeti inelul de fixare, dar fara a bloca piesele componente.



Fig.22

- Mentineti libere fantele de aerisire ale motorului.
- Verificati ca intrerupatorul ON/0/R este pe pozitia neutra, apoi cuplati alimentarea la reteaua electrica (dupa ce ati verificat daca reteaua corespunde specificatiilor tehnice).
- Cuplati intrerupatorul pe pozitia pornit (ON) - acum puteti utiliza masina de tocat in modul de lucru pentru umplere carnati.
- Realizati o proba de functionare in gol la turatia maxima.

Functia schimbare sens rotire (REVERSE) (fig.23):

In caz de blocare sau obstructie, puteti utiliza functia de schimbare a sensului de rotire (Reverse) folosind butoanele de comenzi ON/0/R.

- Asteptati oprirea completa a masinii de tocat inainte de a activa comanda R “Reverse”.
- Apasati intrerupatorul ON/0/R pe pozitia R (fig.22 (A)).
- Treceti comutatorul pentru cateva secunde pe pozitia R apoi reveniti la pozitia ON (fig.22 (B)).
- Daca functia de schimbare a sensului nu este eficienta pentru deblocare, este indicat sa opriti masina si sa realizati curatarea interiorului masinii.

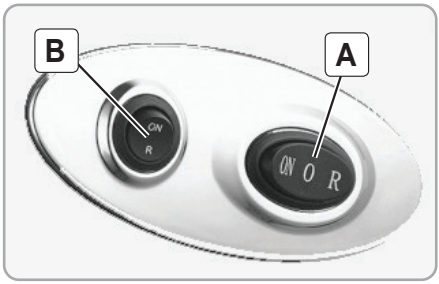


Fig.23

ATENTIE

Schimbarea sensului de rotatie se face doar cu masina oprita. Inainte de utilizarea masinii de tocat verificati ca intrerupatorul ON/0/R nu a fost uitat in pozitia R.

NOTA/OBSERVATIE

NU schimbati brusc/direct sensul de rotatie cand masina de tocat lucreza - pot aparea defecte grave si pierderea garantiei.

RO

4.1. Modul de operare

Dupa ce masina de tocat a fost corect pregatita pentru lucru si s-au luat toate masurile de siguranţa, puteti sa o conectati la reteaua electrica si s-o porniti.

ATENTIE

Aplicarea unei forţe excesive asupra maşinii nu va grabi finalizarea procesului de tocare. De fapt, presiunea excesiva nu va face decat sa blocheze snecul melcat si sa ingramadeasca carnea in spatele cutitului, reducand performantele maşinii şi durata de viaţa a acesteia.

ATENTIE

Daca maşina este folosita continuu mai mult de 5 minute, lasaţi-o in repaus timp de minim 10 minute inainte de a continua.

NOTA/OBSERVATIE

Acesta masina de tocat dispune de un sistem automat de protectie impotriva supraincalzirii. Cand masina atinge limita de supraincalzire, produsul se va opri automat. Evitati sa activati aceasta functie! folosirea masinii de tocat in apropierea acestei limite va produce o uzura prematura sau chiar poate arde motorul.

Recomandari privind functia de tocare carne (fig.24):

- Pastreaza la rece carnea ce urmeaza a fi tocata. Carnea calda va lasa grasime ce se va scurge din masina şi carnea tocata va avea o textura urata. Puteti mentine la rece si piesele mecanismului de tocare cel puţin o ora inainte de a incepe tocarea propriu-zisa.
- Curaţati si spalati bine carnea. Eliminati zgarciurile si tendoanele care la tocare se vor prinde in jurul cutitului.
- Urmariti textura carnii tocate pe masura ce iese din maşina. In mod ideal, carnea trebuie sa iasa din fiecare gaura a sitei in bucaţi mici de grasime şi carne. Daca observati o textura uniforma si umeda atunci trebuie sa folositi functia de schimbare a sensului R(reverse) pentru a obtine un amestec de calitate. Daca nu se rezolva, trebuie sa demontati mecanismul de tocare si sa-l curatati de acumularile de grasime, zgarciuri si tendoane agatate de cutit.
- Pastreaza cutitul bine ascutit si suprafata sitei dreapta si fara uzura la muchia gaurilor. Cutitul si sita sunt singurele piese ce necesita multa grija sau atenţie. Un cutit uzat va smulge carnea si partial o va impinge inapoi sau acumula intre cutit si sita.
- Tocarea se incepe cu sita grosiera si apoi cu cele medii sau fine. Daca este necesara o tocare foarte fina pentru anumite tipuri de carnaţi, trebuie sa tocati de doua sau trei ori carnea. Intre fiecare etapa de tocare se recomanda sa mentineti carnea tocata la rece.
- Pentru a fi tocata corespunzator, carnea trebuie taiata in fasii sau bucati fara resturi de oase, sorici sau tendoane pentru a fi usor de preluat in gura de alimentare.
- Carnea grasa sau carnea amestecata cu cantitati mari de grasimi sunt mai greu de tocat. In acest caz, se recomanda sa pregatiti bucati mai mici de grasime si sa folositi o sita cu gauri mari pentru o prima trecere si ulterior o sita mai fina la a doua trecere prin masina.
- Verificati intotdeauna daca sita nu este uzata si daca cutitul este bine ascutit.

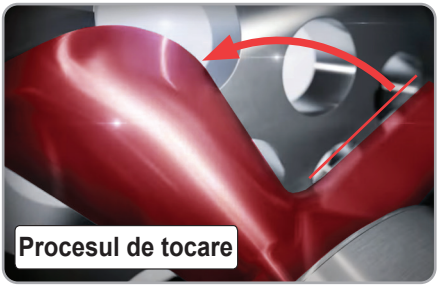


Fig.24

Recomandari privind functia de umplere carnati sau preparare chiftele/kibbe (fig.25):

- In prealabil, carnea tocata amestec pentru carnati/chiftele/kibbe trebuie sa fie framantata foarte bine, cu multa rabdare circa 20-30 de minute.
- Pentru rezultate optime, carnea trebuie sa fie un amestec tocat corespunzator si omogen, bine echilibrat, fara bule de aer, bine hidratat, cu condimente atent alese si cantarite, fara sa contina resturi de oase, sorici sau tendoane.
- Se recomanda degustarea unei cantitati mici din sarja de carne tocata in amestec.
- Pana la utilizare, se recomanda mentinerea la rece a carnii tocate, iar membrana naturala/artificiala se mentine intr-un recipient cu apa;
- Alimentarea cu carne tocata se va face cat mai continuu pentru a evita formarea de bule de aer

COD DOCUMENT FL-2026-06

la interiorul amestecului de carne tocata, care ulterior se va transfera in carnati/chiftele/kibbe cu efecte defavorabile asupra calitatii produsului final.

- Folositi palnia cu forma si dimensiunea corecta in raport cu tipul de carne si membrana folosit.



Fig.25

Recomandari privind functia suc de rosii (fig.26):

Sucul de roşii fara samburi şi pielite este excelent consumat ca atare sau poate fi folosit pentru a gati sosuri, supe sau pentru a face diverse conserve de bulion natural.

- Roşiile pentru conserve, suc de roşii sau bulion, trebuie sa fie bine coapte.
- Atenţie, nu toate soiurile de tomate sunt recomandate pentru suc sau bulion. Trebuiesc folosite soiuri de rosii care au puţine seminţe, o anumita consistenţa, culoare, pieliţa subţire, un raport echilibrat intre substanţa uscata şi apa.
- Inainte de preparare, tomatele trebuiesc curatate de frunze sau codite, spalate foarte bine, taiate in doua, sau in trei bucati si apoi eliminata partea alba mai dura din interior.



Fig.26

In procesul de prelucrare, rosiile sunt impinse in interiorul acestui accesoriu unde se realizeaza extragerea propriu zisa a piureului de fruct şi separarea totala a seminţelor, casei seminale, a eventualelor parţi cu defecte ale fructului, a resturilor de coaja şi pieliţe. Produsul final rezultat in urma stoarcerii cum ar fi piureul crema, sucurile cu pulpa sau sucul limpede se recomanda sa fie ambalat imediat sau fiert, pentru a se pastra calitaţile fructului in stare proaspata.

Modul de lucru pentru tocare carne (fig.27):

- Pregatiti carnea proaspata conform recomandarilor anterioare.
- Asezati masina de tocat pe o suprafata plana si uscata.
- Verificati ca masina de tocat este montata corect si are toate accesoriile necesare operatiei actuale. Verificati ca masina nu a ramas cu intrerupatorul cuplat pe pozitia pornit ON sau nu este setat mersul in sens invers R.
- Realizati alimentarea masinii de tocat la reteaua de curent electric (verificati daca caracteristicile acesteia sunt corespund datelor din specificatiile tehnice).
- Treceti intrerupatorul pe pozitia pornit ON.
- Introduceti carnea proaspata in masina, preluata de pe tava de alimentare si impinsa cu tubul de impingere special destinat. Este interzisa impingerea carnii cu mana chiar daca gatul tubului T nu permite atingerea zonei de preluare a snecului melcat.



Fig.27

- Evitati sa fortati masina prin impingerea carnii cu o forta excesiva si cu un debit prea mare. Se va produce ingramadirea carnii in spatele cutitului si asta va influenta negativ calitatea produsului final.

RO

- Daca sesizati o tocare lenta sau amestecul este prea omogen, se recomanda sa utilizati pentru cateva secunde functia de inversare a sensului de rotatie R, conform instructiunilor anterioare.
- Dozati cu atentie proportia de grasime introdusa impreuna cu carnea de tocat pentru ca aceasta este mai greu de prelucrat si poate afecta procesul de tocare.

Modul de lucru pentru extragere suc de rosii (fig.28):

- Pregatiti rosiile proaspete conform recomandarilor anterioare.
- Asezati masina de tocat pe o suprafata plana si uscata.
- Verificati ca masina de tocat este montata corect si are toate accesoriile necesare operatiei actuale. Verificati ca masina nu a ramas cu intrerupatorul cuplat pe pozitia pornit ON sau nu este setat mersul in sens invers R.
- Realizati alimentarea masinii de tocat la reteaua de curent electric (verificati daca caracteristicile acesteia sunt corespund datelor din specificatiile tehnice).
- Treceti intrerupatorul pe pozitia pornit ON.
- Introduceti rosiile proaspete in masina, preluate de pe tava de alimentare si impinse cu tubul de impingere special destinat. Este interzisa impingerea cu mana chiar daca gatul tubului T nu permite atingerea zonei de preluare a snecului melcat.
- Evitati sa fortati masina prin impingerea rosiilor cu o forta excesiva si cu un debit prea mare. Se va produce o stoarcere prematura a rosiilor si asta va influenta negativ calitatea produsului final.
- Daca sesizati o stoarcere lenta, se recomanda sa utilizati pentru cateva secunde functia de inversare a sensului de rotatie R, conform instructiunilor anterioare.
- Potriviti cu atentie surubul de reglare a orificiului de iesire pentru seminţe, casei seminale, resturi de coaja şi pieliţe.
- Daca orificiul de iesire este reglat prea mare, rosiile nu vor avea suficient timp sa-si lase sucul in dreptul sitei de separatie si va fi expulzat sucul de rosii impreuna cu resturile de coaja şi pieliţe.
- Daca orificiul de iesire este reglat prea mic, rosiile vor ramane prea mult timp in dreptul sitei de separatie si resturile de coaja şi pieliţe nu vor fi evacuate eficient, conducand la blocarea procesului.



Fig.28

Modul de lucru pentru umplere carnati/chifetele/kibbe (fig.29,30,31):

- Pregatiti carnea tocata conform recomandarilor anterioare.
- Asezati masina de tocat pe o suprafata plana si uscata.
- Verificati ca masina de tocat este montata corect si are toate accesoriile necesare operatiei actuale. Verificati ca nu ati uitat sa scoateti cutitul si sita de tocare.
- Verificati ca masina nu a ramas cu intrerupatorul cuplat pe pozitia pornit ON sau nu este setat mersul in sens invers R.
- Realizati alimentarea masinii de tocat la reteaua de curent electric (verificati daca caracteristicile acesteia sunt corespund datelor din specificatiile tehnice).
- Treceti intrerupatorul pe pozitia pornit ON.
- Trageti membrana de carnati pe palnia de iesire pe intreaga sa lungime.
- Introduceti carnea tocata in masina evitand formarea de bule de aer.
- Opturati cu degetul iesirea carnii tocate din palnie pana la atingerea presiunii de pornire.
- Alimentati in continuare cu carne tocata pentru a umple carnatii ajutand cu mana pentru o formare constanta.
- Actionati in mod similar si pentru formarea de chiftele sau kibbe.
- Introduceti compozitia pentru kibbe in aparat.
- Taiati la dimensiunea dorita tuburile obtinute si umpleti le cu ingredientele recomandate.
- Kibbe este un preparat traditional din Orientul Mijlociu, realizat in principal din carne de miel si faina de bulgur, care se amesteca pana se for-

meaza o pasta. Compozitia iese prin dispozitivul pentru Kibbe si se taie in bucati mici. Ulterior, tuburile obtinute se pot umple cu un amestec de carne tocata, dupa care capetele acestora se inchid, apoi produsul obtinut se prajeste in ulei.



Fig.29



Fig.30



Fig.31

RO

05 INTRETINERE SI ELIMINARE

5.1. Intretinerea

Inspectia constanta si intretinerea atenta vor mentine masina de tocat in stare de functionare continua si vor elimina eventuale posibile probleme.

ATENTIE

Inaintea oricarei operatii de intretinere:
1. Opriti masina;
2. Asteptati oprirea completa;
3. Deconectati de la reteaua de alimentare.

- Inlocuiti piesele deteriorate numai cu piese de schimb originale, deoarece piesele care nu sunt testate si aprobate de producatorul echipamentului pot provoca daune neprevazute.
- Lucrarile de reparatie si intretinere, altele decat cele descrise in aceasta sectiune, trebuiesc efectuate numai de specialisti calificati.
- In cazul in care masina de tocat nu porneste, verificati daca reteaua de alimentare furnizeaza energia electrica conform specificatiilor tehnice.
- La aproximativ 100 de ore de utilizare, daca sesizati o eficienta scazuta a masinii desi cutitul si sita au fost bine ascutite, se recomanda sa solicitati o inspectie la un centru service autorizat.

La fiecare 50 de ore de functionare:

- Verificati daca toate piesele/accesoriile sunt bine fixate si daca este cazul procedati la strangerea lor.
- Verificati daca snecul melcat prezinta ciupituri, loviturі, deformari care creaza jocuri de prindere anormale. In acest caz va trebui inlocuit.
- Dupa fiecare utilizare demontati piesele componente si spalati-le intens cu sapun sau detergent neutru, dupa care lasati-le sa se usuce.
- Indepartati orice depozite de grasime, zgarciuri sau tendoane care s-ar putea acumula in interiorul masinii de tocat.
- Aceasta masina a fost lubrifiata corespunzator pentru intreaga viata a unitatii in conditii normale de functionare. Nu este necesara o lubrifiere suplimentara.
- Doar cutitul si sita necesita o lubrifiere de protectie cu ulei comestibil sau silicon alimentar. Acelasi tratament se poate aplica accesoriilor metalice pentru prepararea sucului.
- Nu utilizati masina daca sesizati ca exista deteriorari la nivelul cablului de alimentare sau stecherului. Dupa remedierea acestor probleme puteti folosi din nou masina. Se recomanda o inspectie periodica a cablului de alimentare.

ATENTIE

Asiguraţi-va intotdeauna ca maşina de tocat carne este oprita şi stecherul este scos din priza inainte de a executa orice lucrari de inspecţie/verificare sau intreţinere.

5.2. Curatarea

- Suflaţi periodic toate pasajele si fantele de aerisire ale motorului cu o laveta sau folosind aer comprimat uscat. Toate componentele din plastic trebuiesc curaţate cu o laveta moale şi umeda. Nu utilizaţi NICIODATA solventi pentru a curaţa componentele din plastic. Aceştia pot dizolva sau deteriora in alt mod materialul.
- Purtaţi ochelari de protecţie cat timp utilizaţi aerul comprimat pentru curatare.

ATENTIE

Nu utilizaţi niciodata gazolina, benzina, diluant, alcool sau alte substanţe asemanatoare. In caz contrar, pot rezulta decolorari, deformari sau fisuri.

5.3. Depozitarea

Nu depozitati masina de tocat neprotejata in aer liber sau in mediu umed. Pastrati-o intr-un loc racoros si uscat.

Depozitati-o astfel incat acesta sa nu poata fi pornita de catre persoane neautorizate.

Nu lasati produsul sa stea in soare sau la o temperatura mai scazuta de -10°C, daca nu este folosit o perioada mai lunga de timp.

Depozitati produsul intr-un spatiu inaccesibil copiilor, intr-o pozitie stabila si sigura.

Nu pastrati produsul ambalat in folie sau in punga de plastic pentru a evita acumularea umiditatii.

5.4. Garantie / Eliminare produs

Daca exista o problema de calitate de la data cumpararii in termen de 2 ani, producatorul va furniza servicii de reparatii sau inlocuire gratuite.

Daunele provocate de operator ca urmare a utilizarii necorespunzatoare sau ca urmare a unor dezastre naturale, nu se incadreaza in perioada de garantie si se vor percepe costuri de reparatie.

Pastrati certificatul de garantie. Nu este permis sa se transfere. Este valabil numai daca este emis de distribuitori autorizati sau agenti agreati de catre

producator.

Nu aruncati utilajele electrice impreuna cu deseurile menajere! In conformitate cu Directiva Europeana 2002/96/CE privind deseurile de echipamente electrice si electronice si punerea in aplicare a acesteia in conformitate cu legislatia nationala, instrumentele electrice care au ajuns la sfarsitul vietii trebuie colectate separat si returnate la o instalatie de reciclare compatibila cu mediul.



Simbolul cosului de gunoi incrucisat indicat pe aparat indica faptul ca produsul, la sfarsitul duratei sale de viata utila, trebuie tratat separat de deseurile menajere si trebuie trimis la un centru de colectare separat pentru echipamentele electrice si electronice sau returnat la comerciantul cu amanuntul in momentul achizitionarea unui nou echipament echivalent.

Utilizatorul are responsabilitatea de a asigura indepartarea produsului la sfarsitul duratei sale de viata in instalatiile de colectare corespunzatoare, cunoscand sanctiunile prevazute de legislatia in vigoare privind deseurile.

Colectarea selectiva pentru fiecare material pentru reciclare, tratare si eliminare compatibila cu mediul contribuie la evitarea posibilelor efecte negative asupra mediului si asupra sanatatii si promoveaza recuperarea materialelor din care este compus produsul.

Pentru informatii mai detaliate cu privire la sistemele de colectare disponibile, contactati serviciul local pentru eliminarea deseurilor sau magazinul unde a fost efectuata achizitia.

Producatorii si importatorii isi indeplinesc responsabilitatea pentru reciclarea, tratarea si eliminarea produselor compatibile cu mediul, fie direct, fie prin participarea la un sistem colectiv de colectare si reciclare.

Ambalajul produsului este 100% reciclabil.

Echipamentele electrice uzate si accesoriile acestora contin o cantitate considerabila de materii prime si plastic, care pot fi reciclate la randul lor.



RO

06 PROBLEME SI REMEDII

ATENTIE

Trebuie sa intrerupeti imediat utilizarea produsului si sa contactati distribuitorul daca problemele de functionare nu pot fi rezolvate utilizand remediile de mai jos.

Defectele minore sunt deseori suficiente pentru a afecta buna functionare a masinii de tocat. In majoritatea cazurilor, veti putea corecta cu usurinta aceste defecte. Va rugam sa consultati urmatorul tabel:

Problema	Cauza probabila	Moduri de remediere
Masina nu poate fi pornita.	Conexiune electrica defectuasa sau defectiune a intrerupatorului.	Verificati conexiunea la reteaua de alimentare cu energie electrica. Daca intrerupatorul prezinta defecte, acesta trebuie imediat schimbat intr-un centru service autorizat.
	Masina de tocat a fost anterior folosita intens pana la declansarea sistemului de protectie la supraincalzire.	Lasati masina de tocat sa se raceasca complet 30-40 minute, apoi incercati sa o porniti din nou.
	Masina a fost depozitata pentru o perioada indelungata la o temperatura extrema.	Schimbati locul de depozitare si asteptati pana ce temperatura este in limitele celei recomandate 0°C ± 40°C.
Tocarea se face in mod ineficient.	Cutitul si sita sunt uzate sau neascutite corect.	Verificati uzura cutitului si sitei si dupa caz ascutiti-le sau inlocuiti-le cu altele noi.
	Cutitul a fost montat invers.	Montati corect cutitul de tocare cu lamele catre sita.
Masina este in functiune, dar nu mai este eficienta.	Acumulare de grasime, zgarciuri, tendoane in jurul cutitului.	Folositi functia de schimbare a sensului de rotatie R si/sau curatati toate piesele mecanismului de tocare.
Masina este pornita, dar axul snecului melcat nu se invarte.	Masina de tocat este blocata.	Opriti masina imediat. Folositi functia de schimbare a sensului de rotatie R si/sau curatati toate piesele mecanismului de tocare.
Masina functioneaza, dar prea lent.	Masina este blocata.	Folositi functia de schimbare a sensului de rotatie R si/sau curatati toate piesele mecanismului de tocare.
	Presiune excesiva de alimentare cu carne.	Alimentati mai lent cu carne proaspata.
	Carnea contine componete dure, resturi de oase, tendoane. Carnea este partial decongelata.	Taiati carnea in bucati mai mici. Eliminati resturile de oase, zgarciuri sau tendoane. Folositi carne proaspata refrigerata, ci nu carne partial congelata.

RO

COD DOCUMENT FL-2026-06

07

DECLARATIE DE CONFORMITATE

1. Denumirea producatorului.....Fabricat in P.R.C. pentru GOLDEN FISH SRL, Romania
2. Adresa producatorului ..... Linia de Centura 5 CTPark Bucharest North, Stefanestii de Jos, Ilfov, 077175
3. Denumire produs. Masina electrica de tocat carne Detoolz, 1400W, capacitate de productie 90 Kg/h, 3 site incluse
4. Numar de identificare produs / Model fabricant:.....DZ-CB100-S001-G02
   Standarde de armonizare relevante sau trimiterile la specificatiile in legatura cu care se declara conformitatea:
5. H.G. nr. 1029 din 3 septembrie 2008 privind conditiile introducerii pe piata (Directiva 2006/42/CE).
6. OG. Nr. 20 din 18 august 2010 (actualizata) privind stabilirea unor masuri pentru aplicarea unitara a legislatiei Uniunii Europene care armonizeaza conditiile de comercializare a produselor.
7. EN 55014-1:2017 privind compatibilitatea electromagnetica – cerinte pentru emisii generate de aparate electrocasnice, unelte electrice si echipamente similare.
8. EN 55014-2:2015 privind compatibilitatea electromagnetica – cerinte de imunitate pentru aparate electrocasnice, unelte electrice si echipamente similare.
9. EN IEC 61000-3-2:2019 privind limitele pentru emisiile de curenti armonici in retelele electrice.
10. EN 61000-3-3:2013/A1:2019 privind limitarea variatiilor de tensiune si a flickerului in retelele de alimentare de joasa tensiune.
11. EN 60335-2-14:2006/A12:2016 privind cerintele de siguranta pentru aparatele de bucatarie (ex. mixere, tocatoare) utilizate in gospodarie.
12. EN 60335-1:2012/A2:2019 privind cerintele generale de siguranta pentru aparatele electrice de uz casnic si similar.
13. EN 62233:2008 privind metodele de masurare a campurilor electromagnetice generate de aparatele electrocasnice.

CE

SC GOLDEN FISH SRL, avand sediul social in Linia de Centura 5 CTPark Bucharest North, Stefanestii de Jos, Ilfov, 077175, Romania, inregistrata la Registrul Comertului Ilfov cu nr. J23/2652/2016, CUI RO 22908031, prin reprezentant legal Pastrav Gabriel Constantin in calitate de Administrator, declaram pe propria raspundere, cunoscand prevederile art. 292 Cod Penal cu privire la falsul in declaratii, faptul ca produsul "**Masina electrica de tocat carne Detoolz, 1400W, capacitate de productie 90 Kg/h, 3 site incluse, DZ-CB100-S001-G02**" care face obiectul acestei declaratii de conformitate nu pune in pericol viata, sanatatea si securitatea muncii, nu produce impact negativ asupra mediului si este in conformitate cu Regulamentul (UE) nr. 1935/2004 (cu modificarile ulterioare) privind materialele si obiectele destinate sa vina in contact cu alimentele, Regulamentul (UE) nr. 10/2011 si modificarea acestuia (UE) 2020/1245 (cu modificarile ulterioare) privind materialele si obiectele din plastic destinate sa vina in contact cu alimentele, Regulamentul (UE) nr. 2023/2006 privind bunele practici de fabricatie pentru materialele si obiectele destinate sa vina in contact cu alimentele, Directiva 2014/30/UE privind compatibilitatea electromagnetica si Directiva 2014/35/UE privind cerintele de siguranta pentru echipamentele electrice de joasa tensiune.

Organismul notificat pentru verificarea conformitatilor: TÜV SÜD Product Service GmbH, Ridlerstraße 65, 80339 Munchen, Germania; Certificat Nr. E8A 086511 0038 Rev. 02 si E8A 086511 0036 Rev. 03

Semnat pentru si in numele:.....S.C. GOLDEN FISH SRL

Adresa la care se constituie si se pastreaza dosarul tehnic:.....Linia de Centura 5, CTPark Bucharest North, Stefanestii de Jos, Jud Ilfov, 077175; CUI: RO22908031; Nr. Reg. Com.: J23/2652/2016; Telefon: 0374496 580; www.micul-fermier.ro

Nume si prenumele persoanei imputernicite:.....Pastrav Gabriel Constantin

Iunie 2026

SOCIETATE COMERCIALA GOLDEN FISH SRL ILFOV-ROMANIA

(Semnatura si stampila)

RO

CERTIFICAT DE GARANTIE

Stimate client,
Va multumim pentru increderea pe care ne-ati acordat-o prin cumpararea acestui produs si va asiguram de intreaga noastra colaborare pe intreaga perioada de utilizare a acestuia.
Societatea GOLDEN FISH SRL respecta dreptul cumparatorului la o garantie legala de conformitate, in conditiile prezentului certificat de garantie, fara a limita sau elimina drepturile consumatorului in conformitate cu OUG 140/2021.
Societatea GOLDEN FISH SRL garanteaza aplicarea de masuri corective, fara costuri, in caz de neconformitate a bunurilor.

1. Datele vanzatorului:
Denumire: _____
Sediu social: _____
CUI: _____Nr. Reg. Comertului: _____
Telefon _____ E-mail: _____

2. Datele produsului
Denumire produs: _____
Tip: ☐carburant(benzina/motorina/amestec) ☐electrica230V/400V ☐acumulator ☐manuala
Marca: _____
Model: _____
Data achizitiei: _____
Factura / Bon nr.: _____
Achizitie: ☐magazin fizic ☐comanda speciala ☐online: ☐ Da ☐ Nu (include link / comanda online)
_____

3. Durata garantiei

- Persoane fizice (consumatori): 24 luni de la livrare (OUG nr. 140/2021, art. 9 alin. (1))
- Persoane juridice / profesionisti: 12 luni de la livrare (Cod Civil, art. 1707–1718)

Drepturile consumatorului prevazute de lege: reparare, inlocuire, reducere de pret, incetarea contractului (OUG 140/2021, art. 11–13).
Nota: *In cazurile in care produsul este adus in service pentru remedierea unei neconformitati constatate, perioada in care produsul este indisponibil pentru remediere nu se considera consumata din durata garantiei comerciale, conform art. 12 alin. (6) si (7) din OUG 140/2021.*

4. Obligatiile consumatorului
Garantia se acorda numai daca sunt indeplinite cumulative urmatoarele conditii:

- Prezentarea certificatului de garantie si documentului fiscal in copie sau original
- Seria si etichetele produsului intacte si lizibile;
- Utilizarea produsului conform destinatiei si instructiunilor producatorului (manual, eticheta, recomandari tehnice), fara solicitare excesive si respectarea instructiunilor de intretinere si manipulare (curatare, lubrifiere, verificari periodice);
- Accesorii si componente esentiale incluse la livrare, daca acestea sunt necesare pentru evaluarea defectului;
- Fara modificari sau reparatii neautorizate;
- Pentru achizitii online / la distanta: returnarea produselor in termen de 14 zile (OUG 34/2014, art. 9–14).

5. Drepturile consumatorului
Potrivit **OUG nr. 140/2021**:

- **Remedierea produsului** prin reparare sau inlocuire fara costuri pentru consumator (art. 12 alin. (1) lit. a))
- Repararea sau inlocuirea se face intr-un **termen rezonabil, care nu poate depasi 15 zile**

- **calendaristice**, in mod gratuit pentru consumator (art. 12, lit. (b), din momentul in care vanzatorul a fost informat de catre consumator cu privire la neconformitate.
- Consumatorul poate opta intre **reparare si inlocuire**, cu exceptia cazurilor in care masura aleasa este imposibila sau ar impune costuri disproportionate vanzatorului (art. 11 alin. (2) si (3)).
- Daca remedierea nu este posibila sau nu este realizata conform legii, consumatorul poate solicita:
  - **reducerea pretului** proportionala;
  - **incetarea contractului** si restituirea pretului platit (art. 11 alin. (4)).
- In locul remdierii, consumatorul poate suspenda plata unei parti restante din pret pana la indeplinirea obligatiilor de catre vanzator (art. 11 alin. (6)).

6. Obligatiile vanzatorului
- Livrarea produselor conforme cu contractul, descrierea si asteptarile rezonabile ale consumatorului;
- In caz de neconformitate, asigurarea remedierii fara costuri pentru consumator (**OUG 140/2021, art. 11–12**);
- Aplicarea masurilor corective intr-un **termen rezonabil**;
- In cazul in care neconformitatea bunului este constatata la scurt timp dupa livrare, fara a depasi 30 de zile calendaristice, consumatorul are dreptul de a solicita direct inlocuire produsului, conform art. 11 alin (7) din OUG 140/2021;
- Pentru produse cu continut digital sau servicii digitale: furnizarea actualizarilor si remedierea defectelor digitale pe durata garantiei legale (**OUG 140/2021, art. 6**).

7. Achizitii – conditii de returnare
- **Magazin fizic**

Produsul **NU este returnabil**, se aplica garantie legala daca produsul este neconform.
- **Comanda speciala / produse personalizate**

Produsele aduse la cererea expresa a consumatorului sau lucrate/produse la comanda **NU sunt returnabile**, cu exceptia cazurilor de neconformitate.
- **Achizitii online sau la distanta**

Consumatorul are **dreptul de retragere fara justificare** in termen de **14 zile calendaristice de la livrare** (OUG 34/2014).

8. Procedura de retur/remediere
- Consumatorul notifica vanzatorul in scris (email, telefon, posta) despre intentia de returnare sau remediere;
- Produsul se preda in stare corespunzatoare, cu ambalajul si accesoriile originale si documentele justificative (factura/bon fiscal, certificat de garantie);
- Vanzatorul remediaza defectul prin reparatie, inlocuire, reducere de pret sau incetarea contractului, **fara costuri nejustificate pentru consumator**.

Nota: *dreptul la retur de 14 zile* ***se aplica doar achizitiilor online sau la distanta****, in rest se aplica doar remedii legale pentru neconformitate.*

Pentru orice neconformitate aparuta in perioada de garantie legala, consumatorul se poate adresa vanzatorului, respectiv magazinului de la care a fost achizitionat produsul, acesta fiind responsabil pentru aducerea produsului in conformitate, potrivit legislatiei in vigoare - art.9 din OUG 140/2021, sau poate contacta servicul nostru autorizat la adresa de e-mail: service@micul-fermier.co

RO

9. Uzura normala si situatii excluse din garantie

A. Definirea uzurii normale

Uzura normala reprezinta degradarea progresiva si inevitabila a produsului sau a componentelor acestuia, aparuta ca urmare a utilizarii obisnuite, in conditii normale, conform destinatiei produsului si instructiunilor producatorului.

Aceasta nu constituie lipsa de conformitate, intrucat nu reflecta un defect existent la momentul livrarii, ci efectul utilizarii in timp.

B. Elemente considerate uzura normala

Sunt considerate uzura normala, fara a se limita la acestea:

- **Consumabile si piese cu durata limitata de viata**
  - burghie, discuri/benzi abrazive, lame, lanturi, curele, garnituri, filtre, perii colectoare, sigurante, becuri, duze, freze, site, consumabil sudura, alte consumabile incluse in pachet.
- **Componente mecanice supuse frecarii sau solicitarii**
  - rulmenti, bucse, lagare, angrenaje, sisteme de transmisie, alte componente mecanica supuse frecarii sau solicitarii.
- **Elemente din cauciuc sau materiale elastice**
  - furtunuri, simeringuri, inele de etansare, amortizoare, garnitura, alte elemente din cauciuc sau materiale elastice.
- **Componente ale sistemelor de taiere sau actionare**
  - discuri, cutite, lanturi, tamburi, roti, sisteme de franare, alte componente ale sistemelor de taiere actionare.
- **Elemente electrice si electronice supuse uzurii sau degradarii in timp**
  - cabluri electrice, conectori, prize, intrerupatoare, relee, becuri, sigurante;
  - componente electronice afectate de utilizare indelungata sau de factori externi (ex: umiditate, praf, variatii de tensiune);
  - contacte electrice oxidate sau deteriorate in timp;
- **Acumulatori si baterii**
  - scaderea capacitatii de stocare a energiei in urma ciclurilor repetate de incarcare/descarcare;
  - descarcarea completa prelungita sau depozitarea necorespunzatoare;
- **Modificari estetice**
  - zgarieturi, decolorari, urme de utilizare, uzura a finisajelor, care nu afecteaza functionalitatea produsului.

C. Situatii care NU constituie neconformitate si nu sunt acoperite de garantie

Nu fac obiectul garantiei urmatoarele situatii:

- **Utilizare necorespunzatoare**
  - utilizarea produsului in alte scopuri decat cele pentru care a fost proiectat;
  - suprasolicitare sau utilizare peste limitele tehnice;
  - nerespectarea instructiunilor de utilizare;
- **Factori externi**
  - lovituri, caderi, socuri mecanice;
  - expunere la apa, umezeala excesiva, praf, substante chimice;
  - temperaturi extreme;
  - variatii sau alimentare cu tensiune necorespunzatoare;
- **Interventii neautorizate**
  - desfacerea produsului sau interventii efectuate de persoane neautorizate;
  - utilizarea de piese sau accesorii neconforme;
- **Intretinere necorespunzatoare**
  - lipsa operatiunilor de curatare, lubrifiere sau verificare;
  - utilizarea de consumabile necorespunzatoare (ulei, combustibil, accesorii);
- **Depozitare improprie**
  - pastrarea produsului in conditii de umiditate, temperatura sau mediu necorespunzator;
  - depozitarea pe termen lung fara intretinere adecvata;
- **Cauze electrice neimputabile produsului**
  - fluctuatii de tensiune, lipsa impamantarii, utilizarea de prelungitoare neadecvate;
  - conectarea la surse de alimentare neconforme cu specificatiile produsului;

Nota:

- *Excluderile de mai sus se aplica deoarece aceste situatii nu reprezinta o lipsa de conformitate existenta la momentul livrarii, ci sunt consecinta utilizarii, intretinerii sau a unor factori externi ulteriori.*
- *Garantia legala de conformitate acopera defectele existente la momentul livrarii, chiar daca acestea se manifesta ulterior si viciile ascunse care apar in termenul de garantie si care nu se datoareaza utilizarii necorespunzatoare.*
- *In conditiile legii, in cazul aparitiei unei neconformitati intr-un anumit interval de la livrare (1 an – OUG 140/2021 art 10 alin1) aceasta poate fi prezumata ca existand la momentul livrarii.*

- *Vanzatorul poate refuza acordarea garantiei daca demonstreaza ca defectul este cauzat de una dintre situatiile enumerate mai sus.*
- *Uzura normala si situatiile enumerate nu fac obiectul garantiei legale de conformitate, insa acestea nu afecteaza dreptul consumatorului de a beneficia de remedierea defectelor reale de fabricatie sau de conformitate.*
- *Dispozitiile prezentului certificat se completeaza cu dispozitiile legale incidente garantiei legale de conformitate.*

10. Baza legala

- **OUG 140/2021 privind contractele de vanzare de bunuri**, art. 6, 7, 9–12 (garantie de conformitate, remedii, produse digitale)
- **Cod Civil, art. 1707–1718** (garantie in relatii profesionale)
- **OG 21/1992, art. 2 alin. 1, 18** (protectia consumatorilor)
- **OUG 34/2014, art. 9–14** (contracte la distanta / achizitii online)

In cadrul acestui proces, societatea GOLDEN FISH SRL va prelucreaza datele cu caracter personal, cu respectarea legilor aplicabile privind confidentialitatea si protectia datelor - **www.micul-fermier.ro**

11. Confirmari

Data livrarii: _____
Vanzator (Nume / Semnatura / Stampila): _____
Client (Nume / Semnatura): _____

INTERVENTII IN PERIOADA DE GARANTIE:

Nr.	Data intrarii	Nr. factura	Prelungire garantie	Semnatura
1				
Constatari la receptie:				
Receptiile efectuate:				

Nr.	Data intrarii	Nr. factura	Prelungire garantie	Semnatura
2				
Constatari la receptie:				
Receptiile efectuate:				

Nr.	Data intrarii	Nr. factura	Prelungire garantie	Semnatura
3				
Constatari la receptie:				
Receptiile efectuate:				

RO



MICUL FERMIER .RO

creștem împreună, din 2007

Golden Fish SRL face toate eforturile in a va prezenta cat mai bine caracteristicile produselor prezente in manual. Imaginile produselor prezentate in manual sunt cu titlu de prezentare si pot fi diferite fata de produsele livrate (prin culoare, accesorii, aspect, etc.) Producatorul isi rezerva dreptul de a aduce modificari specificatiilor tehnice ale produselor fara o notificare prealabila.

CONTACT:

Golden Fish SRL
Linia de Centura 5
CTPark Bucharest North
Sat Stefanestii de Jos
Ilfov 077175, Romania

www.micul-fermier.ro
contact@micul-fermier.ro
+40 374 496 550

service@micul-fermier.ro
+40 751 098 855

Fabricat in P.R.C.