

DETOOLZ

produse **mf**

Manual de utilizare si intretinere

Instructiuni originale | Revizia 02 | 06/2026



DZ-CB1001-G01

**Masina de tocat carne Detoolz, 350W,
capacitate de productie 60 Kg/h,
2 site incluse**

Performanta ridicata, recomandata 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. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANTA.....	5
2.1. PRECAUTII GENERALE.....	5
2.2. SECURITATE PERSONALA.....	5
2.3. RISCURI REZIDUALE.....	6
2.4. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANTA ELECTRICA.....	7
3. DATE TEHNICE - DESCRIEREA PRODUSULUI	8
3.1. DESCRIEREA PRODUSULUI	8
3.2. SPECIFICATII TEHNICE	9
4. INSTRUCȚIUNI DE ASAMBLARE	10
4.1. ASAMBLAREA SI PUNEREA IN FUNCTIUNE.....	10
4.2. CURATAREA APARATULUI.....	13
4.3. INTRETINEREA APARATULUI.....	13
5. DEPOZITAREA SI ELIMINAREA PRODUSULUI.....	14
5.1. DEPOZITAREA.....	14
5.2. GARANTIE / ELIMINARE PRODUS	14
6. PROBLEME SI REMEDII	15
7. DECLARATIE DE CONFORMITATE.....	16
8. CERTIFICAT DE GARANTIE.....	17

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 de tocat carne Detoolz, 350W, capacitate de productie 60 Kg/h, 2 site incluse, DZ-CB1001-G01

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.

INFORMATII GENERALE

1.1. Descriere manual

Prezentul manual a fost redactat pe baza documentelor originale realizate de catre producator si a fost destinat 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 altele 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 cunostinta 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:



ATENTIE

In cazul in care 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

Utilizarea neadecvata poate conduce la pierderea garantiei producatorului.

SIMBOL	SEMNFICATIE
	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.
	IMPAMANTARE Necesita legatura de impamantare.
	DE CITIT Se recomanda sa cititi cu atentie.
	PRIM AJUTOR Instructiuni de prim ajutor in caz de accident.
	PERICOL In cazul in care exista un pericol cu consecinte grave ce pot cauza leziuni utilizatorului sau altor persoane.

INSTRUCIUNI 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 potientiale specifice legate de acesta.

Masina de tocat carne Detoolz, 350W, capacitate de productie 60 Kg/h, 2 site incluse, DZ-CB1001-G01

Aceasta masina de tocat carne semiprofesionala cu motor electric are o constructie extrem de rezistenta si o capacitate de tocare foarte mare. Grupul de prelucrare si structura din otel inoxidabil garanteaza o rezistenta in timp si curatarea usoara. Designul compact face ca masina de tocat carne sa ocupe putin loc in bucataria dumneavoastra. Cu ajutorul acestui produs, veti obtine rapid si simplu o carne tocata perfect. Viteza de lucru si cantitatea mare de carne ce poate fi procesata (aproximativ 60 kg pe ora), design-ul elegant si materialele extrem de rezistente si usor de curatat, fac din acest produs un ajutor perfect in orice bucatarie.

Utilizarea necorespunzatoare, modificarile aduse aparatului sau utilizarea de piese neverificate si neagreate de fabricant pot produce pagube neprevazute.

2.2. Securitate personala

Ramaneti concentrati, mentineti atentia la ce faceti si fiti precaut atunci cand manevrati **Masina de tocat carne (DZ-CB1001-G01)**



ATENTIE

Nu folositi acest aparat daca sunteti sub influenta drogurilor, alcoolului sau medicamentelor. Un moment de neatenție in timpul functionarii sculelor electrice poate duce la vatamari corporale grave. Imbracati-va adecvat. Nu purtati haine largi sau parul neprotejat. Tineti parul si imbracamintea departe de partile mobile. Hainele libere, bijuteriile sau parul lung pot fi angrenate in masina de tocat. Asigurati o iluminare corespunzatoare in timpul utilizarii. Se recomanda utilizare unui dispozitiv de protectie pentru auz.

Se permite utilizarea aparatului de catre persoane cu varsta sub 16 ani doar sub supravecherea unui adult.

Manipulati cu grija masina de tocat si nu o suprasolicitati.



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.



ATENTIE

Nu utilizati accesorii sau consumabile nerecomandate de producator. Inainte de fiecare utilizare, inspectati masina de tocat pentru a identifica fisuri, deteriorari sau o uzura excesiva care poate favoriza desprinderea unor piese.

Daca un accesoriu este deteriorat nu trebuie sa il mai utilizati fara a identifica eventualele deteriorari si dupa caz sa interveniti pentru remedierea sau inlocuirea pieselor afectate.

Nu introduceti obiecte straine in masina de tocat.

Amplasati masina de tocat pe o suprafata plana si stabila fixata pe capete de recipientul in care se colecteaza materia prima.

Porniti masina de tocat inainte de alimentarea cu produse si opriti-o cand procesarea este finalizata.



PERICOL

In cazul in care una sau mai multe parti ale masinii sunt defecte este interzisa utilizarea acesteia.

Cand folositi masina nu va intindeti dincolo de pozitia normala. Pozitia corpului si un echilibrul adecvat permit un control mai bun al aparatului in situatii neasteptate. **Nu impingeti ingredientele in carcasa cu degetele sau cu un obiect (cum ar fi o spatula) in timp ce aparatul functioneaza. In acest scop se utilizeaza numai impingatorul (accesoriul pentru presat).**



PERICOL

Se interzice utilizarea aparatului de catre copii sau persoane cu dizabilitati locomotorii, cu capacitati psihiatrice, senzoriale sau mintale limitate sau de persoane ne-familiarizate cu instructiunile din prezentul manual.



PERICOL

Nu permiteți accesul copiilor și al altor persoane neautorizate in zona de lucru.

Lucrati cu atentie - daca va este distrasa atentația puteți pierde controlul, si astfel se produc accidente. Nu depozitati produsul la indemana copiilor sau a persoanelor neinstruite.



PERICOL

Nu forțati masina de tocat. Folositi-o corect conform indicatiilor din acest manual. O scula corect folosita isi va face treaba in siguranta si la calitatea pentru care este proiectata.

Nu folositi masina de tocat! daca intreruptorul sau nu functioneaza. Un instrument care nu poate fi controlat este periculos si trebuie reparat imediat.

Nu utilizati sub nici o forma aparatul cand cablul de alimentare este deteriorat exista pericol de electrocutare. Apelati la un electrician calificat pentru inlocuirea cablului de alimentare deteriorat sau defect.

NU efectuati operatii de intretinere in timpul functionarii sau cu aparatul cuplat la retea.

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

Nu tocati niciodata carne congelata!

Nu supraincarcati dispozitivul cu o cantitate excesiva de produse si nici prin impingerea prea puternica a produselor (cu ajutorul accesoriului de impingere).

Nu tocati produse tari ca de exemplu oase, nuci etc.

2.3. Riscuri reziduale

Chiar daca utilizati acest aparat in conformitate cu instructiunile prezentate in acest manual, anumite riscuri reziduale nu pot fi excluse.

Pot aparea urmatoarele riscuri reziduale:

- Exista riscul patrunderii corpurilor straine in ochi daca va aplecati deasupra masinii in timpul functionarii fara a folosi unealta de presare.

2.4. Instructiuni de siguranta electrica

Ramaneti alert si fiti precaut atunci cand manevrati partea electrica. Nu trageți de cablul de alimentare!

Nu mutati aparatul cand este conectat la priza.

Scoateti intotdeauna stecherul din priza atunci cand lasati aparatul nesupravegheat sau cand efectuati lucrari de intretinere sau reglaj la masina de tocat.



PERICOL ELECTRIC

Nu expuneti masina de tocat la apa sau ploaie.

Inaintea fiecarei utilizari asigurati-va ca atat cablul de alimentare cat si stecherul se afla in conditii bune de utilizare si nu prezinta defectiuni vizuale, strapungere a izolatiei etc. Tineti departe cablul electric de obiecte ascutite ce il pot deteriora.

Niciodata **NU suntati si NU demontati intreruptorul.**

Nu apropiati mainile umede sau cu urme de uleiuri de echipamentele aflate sub tensiune.

Mentineti cablul de retea intotdeauna in afara razei de actiune a aparatului si pastrati-l in spatele aparatului.

Depozitati aparatele electrice pe care nu le folositi in locuri inaccesibile pentru copii. Nu lasati aparatul sa fie utilizat de catre persoane care nu sunt familiarizate cu el sau care nu au citit instructiunile de utilizare.

Aparatele sunt periculoase cand sunt utilizate de catre persoane fara experienta.



IMPAMANTARE

Masina de tocat trebuie sa fie conectata intotdeauna la priza de retea echipata cu impamantare. In cazul avarierii cablului de alimentare sau al stecherului, acesta trebuie inlocuit de catre un electrician pentru a se evita orice pericol!

Cand masina de tocat nu este utilizata, in timpul operatiunilor de intretinere si/sau de inlocuire a accesoriilor, scoateti stecherul din priza.



PERICOL ELECTRIC

Deconectati intotdeauna complet de la sursa electrica inainte de a scoate demonta cutitele.

Nu pulverizati niciodata apa pe motor sau pe intrerupatorul de alimentare



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 productie: electrocutare, explozie sau accidentare mecanica;
- Numarul de persoane ranite;
- Starea ranitilor si felul leziunilor.

Verificati intotdeauna daca tensiunea de alimentare corespunde cu cea inscrisa pe masina de tocat.

Atingeti aparatul doar de suprafetele izolate atunci cand este posibil ca acesta sa intre in contact cu un cablu electric ascuns in pereti sau propriul cablu.

Mentineti cablul de alimentare la distanta fata de zona de lucru.



PERICOL ELECTRIC

Nu apropiati mainile umede sau cu urme de uleiuri de echipamentele aflate sub tensiune.

Nu expuneti scula electrica la apa sau ploaie. Nu folositi o scula electrica care prezinta stropi de apa sau ulei.

Inaintea fiecarei utilizari asigurati-va ca atat cablul de alimentare cat si stecherul se afla in conditii bune de utilizare si nu prezinta defectiuni vizuale, strapungere a izolatiei etc.

Deconectati aparatul de la sursa de alimentare inainte de a scoate cuva.

Deconectati aparatul de la sursa de alimentare inainte de a-l deplasa.

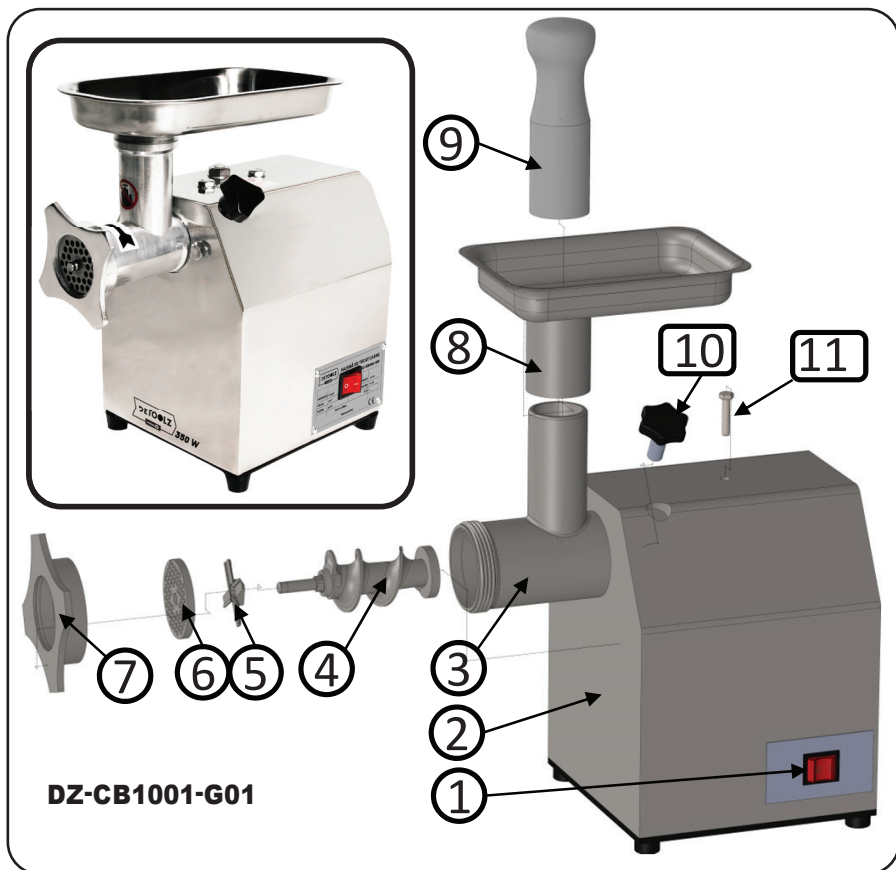
Inaintea fiecarei utilizari asigurati-va ca cuva este stransa corespunzator.

Tineti departe cablul electric de obiecte ascutite ce il pot deteriora.

Niciodata **NU suntati si NU demontati intrerupatorul.**

Nu apropiati mainile umede sau cu urme de uleiuri de echipamentele aflate sub tensiune

Tensiunea de functionare a masinii de tocat este de 230V / 50 Hz. Fluctuatia tensiunii electrice ar trebui sa se situeze intre 0,9÷1,1 din valoarea nominala.

DATE TEHNICE - DESCRIEREA PRODUSULUI**3.1. Descrierea produsului DZ-CB1001-G01****RO**

Nr.	Descriere
1	Buton pornire
2	Corp masina
3	Tub principal (T)
4	Ax melcat
5	Cutit tip cruce
6	Sita de tocat

Nr.	Descriere
7	Piulita fixare
8	Tava alimentare
9	Accesoriu presare (impingator)
10	Surub blocare tub T
11	Surub orificiu ungere

3.2. Specificatii tehnice

Masina de tocat carne Detoolz, 350W, capacitate de productie 60 Kg/h, 2 site incluse, DZ-CB1001-G01 este conceputa exclusiv pentru prelucrarea alimentelor in cantitati mici obisnuite intr-o gospodarie si in vederea utilizarii in locuintele private pentru:

- tocarea carnii proaspete;

Este interzisa utilizarea aparatului pentru prelucrarea alimentelor inghetate sau tari, de exemplu, oase sau nuci, precum si utilizarea in scopuri profesionale.

NU ESTE PROIECTAT PENTRU UZ INDUSTRIAL. Folositi aparatul numai in modul descris si numai in domeniile de utilizare indicate. Orice alta utilizare sau modificare a aparatului este considerata ca o utilizare necorespunzatoare scopului si reprezinta pericole considerabile de accidente. Pentru daunele cauzate de o utilizare necorespunzatoare scopului, producatorul nu preia nicio responsabilitate.

Masina de tocat carne Detoolz, 350W, capacitate de productie 60 Kg/h, 2 site incluse, DZ-CB1001-G01, are urmatoarele caracteristici tehnice:

Denumire	Caracteristica
Tensiune	230V
Frecventa	50Hz
Productivitate	60kg/h
Putere maxima	350W
Material bobinaj	Cupru
Turatie	180 rot/min
Material site	Aliaj special de aluminiu
Tavita detasabila	Da
Material tavita	Aliaj special de aluminiu
Material cutit	Inox
Protectie supraincalzire	Da
Aparatul are picioare cauciucate antialunecare	Da
Material echipament	Plastic / Inox / Aluminiu
Nivel zgomot (LpA, LwA) (dB)	LWA:80dB LPA:70dB
Clasa de izolatie	Clasa II
Clasa de etanseitate (grad protectie praf si umezeala)	IP20
Greutate bruta produs	11.5 Kg
Greutate neta produs	10.5 Kg
Dimensiuni cutie	31*18*34 cm

INSTRUCIUNI DE ASAMBLARE SI OPERARE

4.1. Asamblarea si punerea in functiune

Deschideti pachetele si indepartati cu atentie ambalajul.

Pentru asamblarea masinii de tocat, ordinea efectuarii operatiilor este urmatoarea:

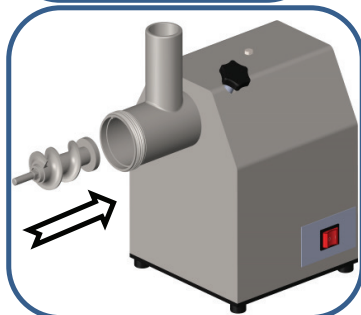
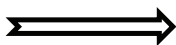


ATENTIE

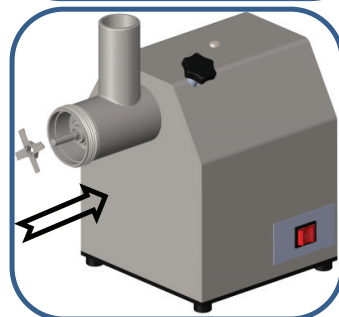
Nu lasati ambalajul din plastic la indemana copiilor. Copiii nu trebuie sa se joace cu ambalajul din plastic, pungi, folie si piese mici. Exista pericol de ingestie si sufocare!



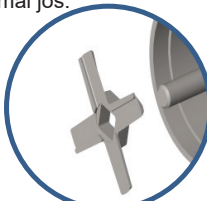
1. Introduceti T-ul (3) in corpul masinii (2) si rotiti spre stanga dupa care strangeti surubul de blocare (11)



2. Introduceti axul melcat (4) in T (3) ca in imagine



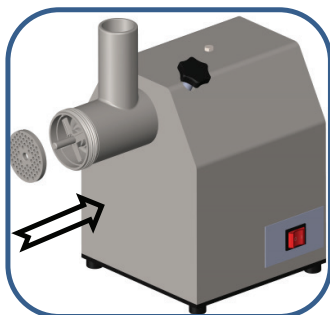
3. Introduceti cutitul cruce (5) pe axul melcat (4) cu partea ascutita spre exterior ca in detaliul de mai jos:



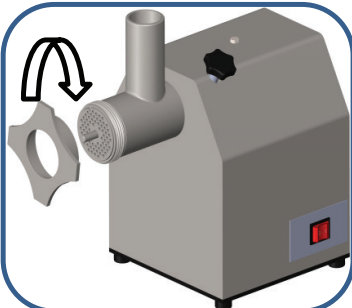


ATENTIE

Nu incercati niciodata sa porniti masina de tocat cu carnea introdusa deja, deoarece acest lucru va ingreuna pornirea motorului supraincalzindu-l si activand protectia termica.



4. Introduceti cutitul circular (sita) (6) cea de 5mm sau de 8mm in functie de gradul de macinare dorit, pe axul melcat (4)



5. Strangeti piulita (7) prin rotire spre dreapta pe T (4)

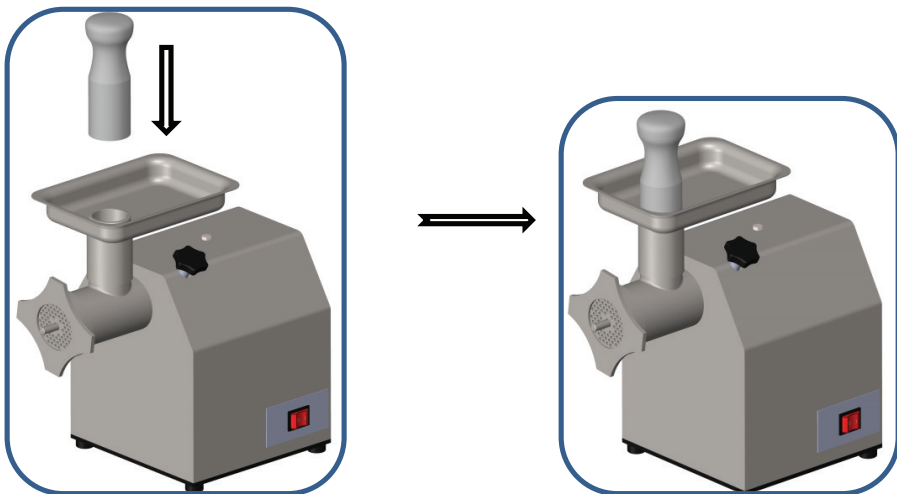


6. Introduceti tava (8) pe T (3)



Operarea masinii de tocat

Acum, aparatul este gata de tocat. Taiati carnea in fasii lungi de 10 cm si groase de 2 cm. Scoateti cat de multe oase, bucati de zgarci si tendoane puteti. (Nu utilizati niciodata carne congelata!) Asezati carnea in tava. Utilizati presatorul (9) pentru a impinge usor carnea in tubul T (3). (Pentru biftec tartar, tocati carnea cu discul de tocare mediu de doua ori.). Cuplati unitatea si aduceti comutatorul pe pozitia ON



In cazul in care cutitul de tocare si sita s-au deteriorat acestea trebuie imediat inlocuite cu unele noi. Aveti mare grija cand manuiti cutitul, mai ales cand il scoateti de pe axul melcului si il curatati! Marginile acestuia sunt foarte ascutite!

In cazul in care dispozitivul este in stare de functionare nu acoperiti orificiile de aerisire de pe carcasa. In timpul functionarii, dispozitivul nu trebuie amplasat pe o suprafata moale. Dupa ce utilizarea dispozitivului a luat sfarsit scoateti stecherul din priza.

In cazul in care dispozitivul nu porneste contactati un service autorizat.

Carnea destinata pentru tocare trebuie separata de oase, tendoane, cartilaje si vene.

Inainte de a incepe tocarea, bucatile mai mari de produse taiati-le in bucati mai mici.

Nu treceti prin masina de tocat mac uscat. Taiati alimentele in fasii sau cuburi mai mici decat gaura palniei de umplere a aparatului. Aveti grija sa nu introduceti in aparat carne cu oase, tendoane dure, coji de nuci, etc.

La o folosire intensa a aparatului, grasimea din carne se poate acumula in interiorul tubului aparatului, fortand motorul si reducand eficienta tocarului. Daca se intampla acest lucru, opriti imediat aparatul. Spalati partile componente in apa calda, dupa care reasamblati aparatul. Daca e posibil, alternati tocarea/maruntirea painii cu tocarea carnilor (acest lucru ajuta la mentinerea curata a melcului si tubului interior. Nu fortati niciodata aparatul daca merge greu. Incercati sa vedeti de ce se intampla acest lucru. Asteptati intotdeauna racirea aparatului dupa o folosire continua. Nu tocati niciodata carne congelata!

Daca aparatul (motorul) se opreste brusc, acest lucru se poate datora sigurantei termice, care opreste motorul din cauza incalzirii sale. Asteptati cel putin 60 de minute, pentru deblocarea sigurantei termice. Cu toate ca acest aparat este dotat cu o astfel de siguranta, nu asteptati interventia sa, ci faceti pauze conform recomandarilor din acest manual. Motorul se poate arde chiar si inainte de interventia sigurantei termice!

4.2. Curatarea aparatului



ATENTIE

Nu folositi niciodata o masina de spalat vase pentru a curata acest echipament.



ATENTIE

Deconectati intotdeauna de la sursa de alimentare inainte de a demonta masina.

Spalati masina de tocat imediat dupa utilizare, inainte ca resturile sa aiba timp sa se usuce.

Demontati masina in ordinea inversa asamblarii .

Spalati accesoriile cu apa calduta cu detergent neutru, clatiti cu apa calda sau fierbinte dupa care uscati. Cu exceptia corpului masinii (2), toate partile aparatului pot fi spalate. Manuiti cu atentie cutitele si partile ascutite ale aparatului. Nu introduceti partile componente in masina de spalat vase. Nu folositi unelte metalice pentru a curata partile componente, scoateti sau curatati carnea cu mana. Resturile de carne pot fi scoase din interior prin trecerea unei felii de paine prin carcasa tocatorului. Curatati exteriorul cu o carpa usor umezita, dupa care stergeti cu o carpa uscata. Nu folositi pentru curatare benzina, diluant, perii metalice, praf abraziv sau alte materiale similare. Nu introduceti aparatul in apa sau in alte lichide. Dupa spalare si uscare, cutitul tip stea (4) si sitele (5) se vor acoperi cu ulei comestibil, pentru a le mentine lubrificate si a nu rugini. Accesoriile metalice trebuie intotdeauna bine uscate inainte de depozitare, astfel acestea vor rugini. Nu uitati sa ungeti cutitul stea si discurile cu ulei, dupa care se pot impacheta intr-o hartie.

4.3. Intretinerea aparatului



INTERVENTIE MECANICA

In afara de curatarea imediata dupa utilizare, la 6 luni – 1 an se poate unge angrenajul motorului prin orificiul de ungere (12)

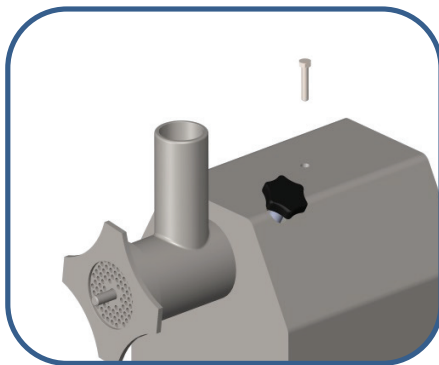


NOTA/OBSERVATIE

Daca imprumutati sau transferati masina altor persoane, dati-le si manualul utilizatorului.

Urmarea instructiunilor din manualul inclus destinat utilizatorului este o cerinta preliminar obligatorie in utilizarea corecta a aparatului.

Manualul utilizatorului contine si instructiuni privind operarea, intretinerea si reparatiile.



Depozitati aparatul intr-un spatiu inaccesibil copiilor intr-o pozitie stabila si sigura in loc racoros si uscat, evitand temperaturile prea ridicate sau scazute.

Depozitati masina intr-un loc uscat, unde nu va fi expus la condens.

DEPOZITAREA SI ELIMINAREA PRODUSULUI

5.1. Depozitarea

Nu depozitati aparatul neprotejat in aer liber sau in mediu umed. Pastrati-l intr-un loc racoros si uscat.

Depozitati aparatul astfel incat acesta sa nu poata fi pornit 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 aparatul intr-un spatiu inaccesibil copiilor, intr-o pozitie stabila si sigura.

Nu pastrati produsele ambalate in folie sau in punga de plastic pentru a evita acumularea umiditatii.

Evitati contactul aparatului cu produse chimice, inflamabile, combustibili.

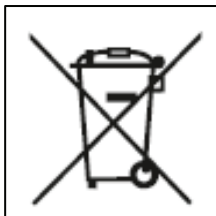
5.2. Garantie / Eliminare produsului

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 dezaastre 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 normele de protectie a mediului.



Utilizatorul are responsabilitatea de a asigura indepartarea utilajului 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.



**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
Aparatul nu poate fi pornit	Conexiune electrica defectuasa sau defectiune a cablului electric	Verificati cablul - daca prezinta deteriorari trebuie inlocuit la un service autorizat
Zgomot anormal de functionare	Obiecte straine in interior	Extrageți obiectele si verificati din nou, daca zgomotul persista contactati un service autorizat
Masina de tocat se opreste brusc	Protectia termica din cauza suprasolicitarii	Deconectati aparatul si asteptati circa ½ h si incercati repornirea

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 de tocat carne Detoolz, 350W, capacitate de productie 60 Kg/h, 2 site incluse
4. Numar de identificare produs / Model fabricant:DZ-CB1001-G01
Standarde de armonizare relevante sau trimitere 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+A11:2020 privind compatibilitatea electromagnetica pentru aparate electrocasnice si unelte similare, limitele de emisii electromagnetice
8. EN IEC 61000-3-2:2019 privind limitele pentru emisiile de curent armonic produse de echipamentele electrice
9. EN 61000-3-3:2013+A1:2019 privind limitarea fluctuatiilor de tensiune si flicker in retelele de alimentare
10. EN 55014-2:2015 privind cerintele de imunitate electromagnetica pentru aparate electrocasnice si echipamente similare



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 de tocat carne Detoolz, 350W, capacitate de productie 60 Kg/h, 2 site incluse, DZ-CB1001-G01**" 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 Directiva 2014/30/UE privind compatibilitatea electromagnetica, 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 si Regulamentul (UE) nr. 2023/2006 privind bunele practici de fabricatie pentru materialele si obiectele destinate sa vina in contact cu alimentele.

Organismul notificat pentru verificarea conformitatilor: Beide (Shenzhen) Product Service Limited Xixiang, Bao'an Dist, Shenzhen, China; Certificat Nr. B-E210636872

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 prenume persoanei imputernicite: Pastrav Gabriel Constantin

RO

Iunie 2026



(Semnatura si stampila)

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) ☐ electrica 230V/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 disproporionate 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 remedierii, 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 remediază 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.

RO

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 serviciul nostru autorizat la adresa de e-mail: service@micul-fermier.co

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 livrării, ci efectul utilizării 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, bucxse, 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 datoreaza 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.*

RO

- Vanzatorul poate refuza acordarea garantiei daca demonstreaza ca defectul este cauzat
- 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 prelucra 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:				

RO

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

[illegible]

RO

[illegible]

[illegible]

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.