

DETOOLZ

produse **mf**

Manual de utilizare si intretinere

Instructiuni originale | Revizia 02 | 06/2026



DZ-CB1003-G01

Masina tocat carne Detoolz, 500W, capacitate de productie 72Kg/h, 2 site

Performanta ridicata, recomandata pentru carne, carnati, 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. INSTRUCIUNI DE SIGURANTA	5
2.1. PRECAUTII GENERALE	5
2.2. SECURITATE PERSONALA.....	5
2.3. RISCURI REZIDUALE	7
2.4. INSTRUCIUNI DE SIGURANTA ELECTRICA.....	7
2.5. INSTRUCIUNI DE PRIM AJUTOR.....	8
3. DATE TEHNICE - DESCRIEREA PRODUSULUI.....	9
3.1. DESCRIEREA PRODUSULUI	9
3.2. SPECIFICATII TEHNICE.....	10
3.3. PIESE DE SCHIMB.....	11
4. INSTRUCIUNI DE OPERARE	12
4.1. PUNEREA IN FUNCTIUNE.....	12
4.2. MODUL DE OPERARE.....	15
5. INTRETINERE SI ELIMINARE	18
5.1. INTRETINEREA.....	18
5.2. CURATAREA	18
5.3. DEPOZITAREA	18
5.4. GARANTIE / ELIMINARE PRODUS.....	18
6. PROBLEME SI REMEDII.....	20
7. DECLARATIE DE CONFORMITATE	21
8. CERTIFICAT DE GARANTIE.....	22

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 tocat carne Detoolz, 500W, capacitate de productie 72Kg/h, 2 site, DZ-CB1003-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 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 altele noi versiuni ce vor fi supuse unor actualizari ulterioare.

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

Daca aveti indoilei 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 cunoastinta 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:



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

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.
	IMPAMANTARE Necesita legatura de impamantare.
	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.

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 aceasta.

Masina tocat carne Detoolz, 500W, capacitate de productie 72Kg/h, 2 site, DZ-CB1003-G01 este un produs robust, eficient si usor de utilizat pentru tocare a carnilor rosii proaspete 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**. Operatiile pentru care nu a fost proiectata aceasta masina pot crea pericole si 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.

2.2. Securitate personala

Ramaneti in alerta, mentineti atentia la ce faceti si fiti precaut atunci cand manevrati masina electrica de tocat carne rosie.



ATENTIE

Nu folositi aceasta masina de tocat 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 lung neprotejat. Hainele libere, bijuteriile sau parul lung pot fi prinse in parti mobile ale masinii.



PERICOL

Pericol de strivire sau taiere! Tineti mainile departe de zona de preluare a carnilor. 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 retea 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 strain 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 echilibru 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 folosiți mașina de tocat dacă întrerupătorul sau nu funcționează. O mașină care nu poate fi oprită sau pornită în mod controlat este deosebit de periculoasă și trebuie reparată imediat. O mașină de tocat cu un cablu de alimentare crestat sau deteriorat reprezintă un pericol major pentru operator.



INFORMATII

Înlocuiți imediat componentele deteriorate sau defecte. Folosiți pentru aceasta doar piese de schimb originale. Apelați la un centru service autorizat. Orice reparație neautorizată cu piese neadecvate conduce la pierderea garanției.

Pe măsura ce va obișnuiți cu utilizarea mașinii de tocat **NU tratați superficial respectarea strictă a regulilor de siguranță indicate în acest manual.**



Nu utilizați accesorii sau consumabile nerecomandate de producător. Utilizarea unui accesoriu nerecomandat de producător poate conduce la accidente grave. Simplul fapt că un accesoriu se poate atăsa sau folosi împreună cu mașina de tocat **NU** înseamnă că este sigur pentru utilizare.

Înainte de fiecare utilizare, inspectați elementele de cuplare la blocul motor pentru a identifica fisuri, deteriorare sau o uzură excesivă care poate favoriza desprinderea în timpul lucrului.

Dacă mașina de tocat, sau un accesoriu este scapat din mână, nu trebuie să-l mai utilizați fără a identifica eventualele deteriorări și după caz să interveniți pentru remedierea sau înlocuirea pieselor afectate.

După inspectarea și instalarea unui accesoriu, poziționați-l, atât dvs. cât și persoanele din zonă, la distanță față de piesele în mișcare și acționați mașina la turație maximă fără sarcină pentru circa 30 secunde. Doar după această probă se poate utiliza mașina cu accesoriul montat în mod normal.

După utilizarea mașinii de tocat trebuie să demonstați sistemul de tocare din cupla blocului motor.

Acordați atenție montării sistemului de tocare - când acesta este montat încorect poate apărea o tocare incompletă, de calitate proastă, și poate cauza deteriorarea/uzura prematură a cutitului și a sitei.



ATENȚIE

Utilizați întotdeauna dispozitivul de împingere a carnii - evitați orice intervenție cu mâna în zona de alimentare. Opriți mașina imediat ce apar vibrații neobisnuite sau alte anomalii.



PERICOL

Manipulați cu atenție cutitul atunci când îl montați sau când îl curățați.



INFORMATII

Nu spălați piesele mașinii de tocat folosind o mașină de spălat vase. Detergenții agresivi folosiți în mașinile de spălat vase pot cauza schimbarea culorii pieselor sau o degradare mai rapidă. Spălați piesele mașinii cu ajutorul detergenților tradiționali folosiți pentru spălarea manuală a vaselor.

Spălați părțile componente ale mașinii de tocat în apă caldă folosind detergenți neagresivi și după ce sunt uscate reasamblați mașina. După spălare și uscare, cutitul și sitele se vor acoperi cu ulei comestibil sau silicon alimentar pentru a evita apariția de puncte de rugină.

La o folosire intensă a mașinii de tocat, grăsimea din carne se poate acumula în interiorul tubului aparatului, forțând motorul și reducând eficiența procesului de tocare. Dacă se întâmplă acest lucru, opriți imediat mașina. Pentru a evita aceste situații se recomandă să alternați tocarea carnii cu tocarea de ceapă sau pâine marinită. Acesta va curăța axul melcat și tubul interior.

Nu forțați niciodată aparatul dacă merge greu.



ATENȚIE

NU lăsați mașina de tocat să funcționeze continuu pentru mai mult de 10 minute. Înainte de a utiliza mașina din nou, lăsați-o să se răcească timp de 5...10 minute. Se recomandă folosirea mașinii în serii de 3...5 min urmate de pauze.

Dacă după un timp de utilizare mașina de tocat se oprește brusc, acest lucru se poate datora siguranței termice, care oprește motorul datorită supraîncălzirii sale. Așteptați cel puțin 60 de minute, pentru deblocarea siguranței termice.

Cu toate că acesta mașină este dotată cu o astfel de siguranță termică, nu așteptați intervenția sa, ci faceți pauze repetate conform recomandărilor din acest manual. Motorul se poate arde chiar și înainte de intervenția siguranței termice!

În timpul utilizării, mașina de tocat trebuie așezată pe o suprafață rigidă, plană, curată și uscată - nu trebuie amplasată pe o suprafață moale, denivelată sau umedă. Blocul motor nu trebuie să prezin-

te 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 pulbera 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 vamatari corporale.

Nu montati cutitul si sita de tocare cand folositi accesorii 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.

2.3. 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.

2.4. 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.

Asigurati-va ca partea exterioara a masinii de tocat este uscata, fara urme de apa sau ulei, inainte de realiza alimentarea la retea. Asigurati-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

Asigurati-va intotdeauna ca masina de tocat este oprita si este decuplata de la retea 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 reduasa specifica utilizarii caznice pentru a efectua lucrari destinate masinilor de tocat industriale de mare putere. Nu folositi masina 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.

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

Fiti intotdeauna atenti la ceea ce faceti. Actionati cu simtul raspunderii. Nu folositi niciodata masina de tocat daca sunteti obositi. Nu folositi masina de tocat intr-o camera slab iluminata.

Nu transportati/pozitionati masina 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 sculei daca nu mai sunteti in masura sa o faceti direct.

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. 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 sau accidentare mecanica;
- Numarul de persoane ranite;
- Starea ranitilor si felul leziunilor.

3.1. Descrierea produsului

MASINA DE TOCAT CARNE
DZ-CB1003-G01


Fig.1

Nr.	Descriere
1	Corp tocat (tub T)
2	Tava de alimentare
3	Carcasa motor
4	Interupator ON/O/R (Pornit/Oprit/Invers)
5	Impingator

Nr.	Descriere
6	Set 2 site
7	Accesoriu pentru carnati
8	Cutit
9	Inel fixare
10	Snec melcat

3.2. Specificatii tehnice

Masina tocat carne Detoolz, 500W, capacitate de productie 72Kg/h, 2 site, DZ-CB1003-G01 este un produs robust, eficient si usor de utilizat pentru tocarea carnilor proaspete pentru carnati, chiftele/kebbe, sau umplerii carnatilor de casa.

Acesta masina de tocat este proiectata si garantata pentru functionarea la temperaturi ambientale cuprinse intre **0°C si 40°C** la o altitudine de maxim 1000m 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°C+40°C. Masina de tocat DZ-CB1003-G01 poate fi o excelenta alegere pentru orice bucatarie pentru tocarea carnilor proaspete pentru carnati, chiftele, musaca si multe alte feluri de mancare din bucataria locala sau internationala.

Masina tocat carne Detoolz, 500W, capacitate de productie 72Kg/h, 2 site, DZ-CB1003-G01 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 500W, care asigura un ritm constant de tocare, fara a se bloca.
- Toaca rapid si usor, printr-o simpla apasare de buton.
- Masina de tocat dispune de un accesoriu pentru umplut carnati.

Masina tocat carne Detoolz, 500W, capacitate de productie 72Kg/h, 2 site, DZ-CB1003-G01 prezinta urmatoarele caracteristici tehnice:

Caracteristica tehnica	DZ-CB1003-G01
Tensiune	230 V
Frecventa	50 Hz
Productivitate	72 kg/h
Putere maxima	500 W
Material bobinaj	Cupru
Turatie	14000~17000 rot/min
Material site	Aliaj special de aluminiu
Tavita detasabila	Da
Material tavita	Plastic
Material cutit	Inox / Otel inoxidabil
Protectie supraincalzire	Da
Aparatul are picioare cauciucate antialunecare	Da
Material echipament	Plastic / Inox / Aluminiu
Nivel zgomot	LpA:70dB; LwA:80dB
Clasa de izolatie	Clasa II
Clasa de etanseitate (grad protectie praf si umezeala)	IP20
Greutate bruta	2.92 Kg
Greutate neta	2.50 Kg
Dimensiuni cutie color	38*23.7*19.3 cm
Continut colet	Echipament; Cutit din inox - 1buc; Site – 2 buc (5 mm, 7 mm); Accesoriu pentru carnati; Accesoriu presare; Manual de utilizare.

3.3. Piese de schimb

Ori de cate ori trebuie sa montati, reparati sau sa interveniti asupra **Masinii tocat carne Detoolz, 500W, capacitate de productie 72Kg/h, 2 site, DZ-CB1003-G01** trebuie sa respectati procedura de montare/demontare descrisa in plansa urmatoare:

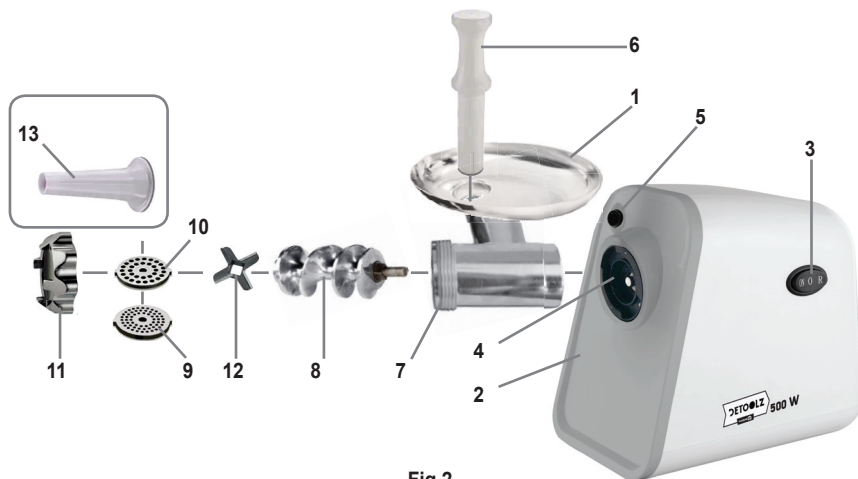
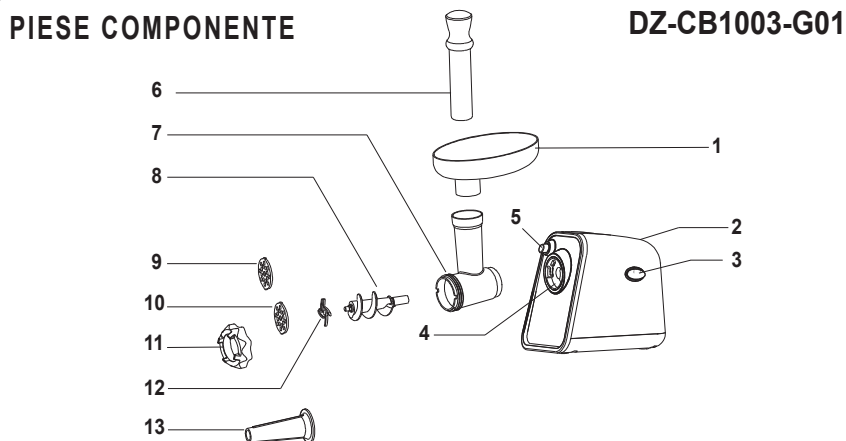


Fig.2

RO

Nr.	Descriere
1	Tava de alimentare
2	Carcasa motorului
3	Intrerupator ON/O/R
4	Cupla speciala pentru Tub T
5	Buton de deblocare Tub T
6	Dispozitiv de impingere a alimentelor
7	Tub principal (Tub T)

Nr.	Descriere
8	Snec melcat de alimentare
9	Sita de tocare (medie)
10	Sita de tocare (mare)
11	Inel de fixare
12	Cutit
13	Accesoriu pentru camati

04 INSTRUCTIUNI DE OPERARE

4.1. Punerea in functiune

Înainte de orice intervenție asupra mașinii electrice de tocat carne DZ-CB1003-G01 sau în cazul montării/încăderii unui accesoriu, **asigurați-vă că aceasta este oprită și nu este conectată la rețeaua de alimentare.**

Montarea mecanismului de tocare carne(Fig.2):

- Verificați conținutul coșului și după caz contactați vânzătorul dacă sunt piese lipsă sau piese avariate la transport;



Conținut coș:

- Mașina electrică de tocat
- 1 buc. cutit și 2 buc. site 5.0mm (mediu) / 7.0mm(grosier)
- Snec melcat, Împingător, Înel strângere
- Accesorii carnați
- Manual de instrucțiuni
- Cutie de transport

- Așezați mașina de tocat, piesele de montat și accesorii pe o suprafață plană și uscată;



Fig.3

- Apăsați butonul de deblocare(5) cu o mână iar cu cealaltă mână introduceți tubul T(7) în poziția înclinată spre dreapta în mufa de îmbinare;
- Eliberați butonul de deblocare(5) - acesta va rămâne presat;
- Rotiți tubul T(7) în sens contrar acelor de ceasornic după care butonul de blocare va reveni automat la poziția inițială;

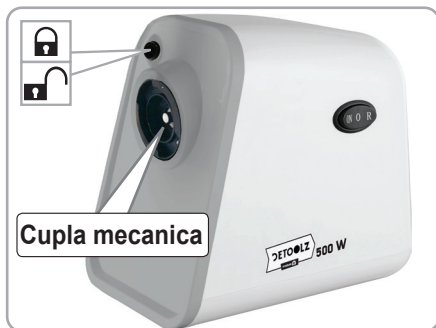


Fig.4

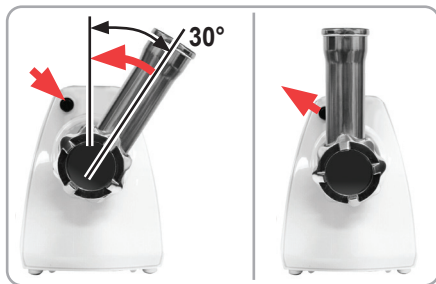


Fig.5

- Introduceți snecul melcat(8) în tubul T (7), cu partea alungită înainte, apoi rotiți axul în așa fel încât acesta să avanseze în cupla din blocul motor(2);



Fig.6



Fig.7

- Asezati cutitul de tocat(12) pe axul melcat, cu lama de taiere orientata spre fata. In cazul orientarii inverse a cutitului, carnea nu va fi tocata.
- Asezati Sita de tocat(9,10) langa cutitul de tocat(12) prin orientarea dupa locasul din tubul T(7);



Fig.8

- Apasati usor centrul discului de tocat cu o mana, apoi insurubati ferm inelul de fixare(11) cu cealalta mana. Nu strangeti in exces;



Fig.9

- Asezati tava de alimentare(1) pe capatul superior al tubului T(7) si fixati-o intr-o pozitie in care suprafata tavei sa se situeze deasupra carcasei motorului(2);



Fig.10

- Mentineti libere fantele de aerisire ale motorului;
- Verificati ca intrerupatorul ON/O/R este pe pozitia neutra apoi cuplati alimentarea la retea electrica (dupa ce ati verificat daca retea corespunde specificatiilor tehnice);
- Cuplati intrerupatorul pe pozitia pornit (ON);
- La prima utilizare lasati masina de tocat sa functioneze in gol pentru 5...10min 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 spalare vase) urmata de o clatire intensa cu apa calda. Dupa uscarea completa a pieselor, acestea se pot remonta conform instructiunilor anterioare - acum puteti utiliza masina de tocat in mod normal.

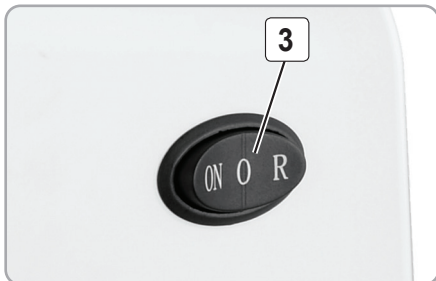


Fig.11

Montarea accesoriului pentru umplut carni:

- 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 carni(13) prin inelul de fixare(11);

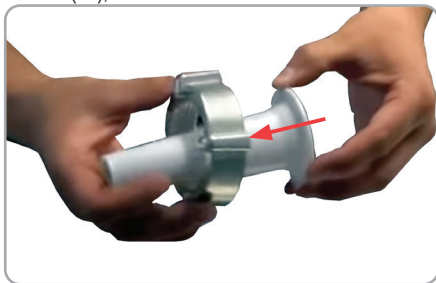


Fig.12

- Scoateti cutitul de tocare lasand sita in pozitia sa direct pe axul snecului melcat;



Fig.13

- Cuplati inelul de fixare si tubul de carnat la tubul T(7), rotind inelului in sensul acelor de ceasornic;
- Strangeti inelul de fixare dar fara a bloca piesele componente;
- Mentineti libere fantele de aerisire ale motorului;
- Verificati ca intrerupatorul ON/O/R este pe pozitia neutra apoi cuplati alimentarea la retea electrica (dupa ce ati verificat daca reseaua 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.

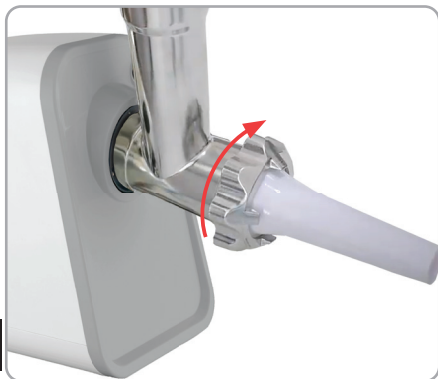


Fig.14

Funcția schimbare sens rotație(REVERSE):

In caz de blocare sau obstrucție, puteți utiliza funcția de schimbare a sensului de rotație (Reverse) folosind butoanele de comenzi ON/O/R.

- Așteptați oprirea completă a mașinii de tocat înainte de a activa comanda R "Reverse";
- Apasați intrerupatorul(3) ON/O/R pe poziția R;

- Treceti comutatorul(4) pentru cateva secunde pe pozitia R apoi reveniti la pozitia ON;
- Daca functia de schimbare a sensului nu este eficienta pentru deblocare, este indicat sa opriti masina si sa realizati curatarea interiorului masinii;

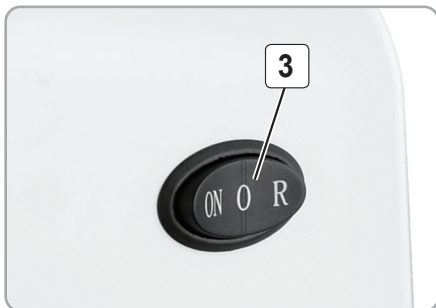


Fig.15



ATENȚIE

Schimbarea sensului de rotație se face doar cu mașina oprită. Înainte de utilizarea mașinii de tocat verificați ca intrerupatorul ON/O/R nu a fost uitat în poziția R.



NOTA/OBSERVAȚIE

NU schimbați brusc/direct sensul de rotație când mașina de tocat lucrează - pot apărea defecte grave și pierderea garanției.

4.2. Modul de operare

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



ATENTIE

Aplicarea unei forte excesive asupra masinii nu va grabi finalizarea procesului de tocare. De fapt, presiunea excesiva nu va face decat sa blocheze snekul melcat si sa ingramadeasca carnea in spatele cutitului, reducand performantele masinii si durata de viata a acesteia.



ATENTIE

Daca masina este folosita continuu mai mult de 5 min, lasati-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:

- Pastreaza la rece carnea ce urmeaza a fi tocata. Carnea calda va lasa grasime ce se va scurge din masina si carnea tocata va avea o textura urata. Puteti mentine la rece si piesele mecanismului de tocare cel putin o ora inainte de a incepe tocare propriu-zisa.
- Curatati si spalati bine carnea. Eliminati zgarcuiri si tendoanele care la tocare se vor prinde in jurul cutitului.
- Urmarii textura carniilor tocate pe masura ce iese din masina. In mod ideal, carnea trebuie sa iasa din fiecare gaura a sitei in bucati mici de grasime si 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, zgarcuiri 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 atentie. Un cutit uzat va smulge carnea si partial o va impinge inapoi sau acumula intre cutit si sita.

- Toacarea se incepe cu sita grosiera si apoi cu cele medii sau fine. Daca este necesara o tocare foarte fina pentru anumite tipuri de carnati, 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.16

Recomandari privind functia de umplere carnati:

- In prealabil, carnea tocata amestec pentru carnati 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 carniilor 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

RO

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

- Folositi palnia cu forma si dimensiunea corecta in raport cu tipul de carne si membrana folosita;

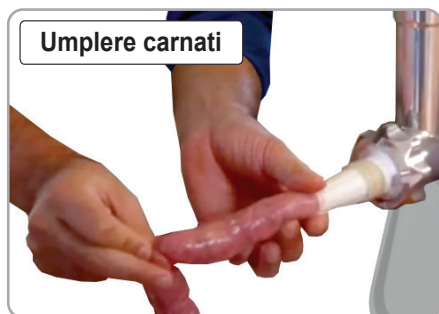


Fig.17

Modul de lucru pentru tocare carne:

- 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 intreruptorul cuplat pe pozitia pornit ON sau nu este setat mersul in sens invers R;
- Realizati alimentarea masinii de tocat la retea de curent electric(verificati daca caracteristicile acesteia sunt corespund datelor din specificatiile tehnice);
- Treceti intreruptorul 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;
- 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;
- 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.



Fig.18

Modul de lucru pentru umplere carnati:

- 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 intreruptorul cuplat pe pozitia pornit ON sau nu este setat mersul in sens invers R;
- Realizati alimentarea masinii de tocat la retea de curent electric(verificati daca caracteristicile acesteia sunt corespund datelor din specificatiile tehnice);
- Treceti intreruptorul 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 chifte sau kibe.
- Introduceti compozitia pentru kibe 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 formeaza 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.19

INTRETINERE SI ELIMINARE

5.1. Intretinerea

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



ATENTIE

Inainte oricarei operatii de intretinere:

1. Opriti masina;
2. Asteptati oprirea completa;
3. Deconectati de la retea 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, trebuie efectuate numai de personal calificat si autorizat.
- In cazul in care masina de tocat nu porneste, verificati daca retea 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 ascusite, 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, lovituri, deformari care creeaza 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, zgarciri sau tendoane care s-ar putea acumula in interiorul masinii de tocat.
- Acesta 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 steche-

ului. Dupa remedierea acestor probleme puteti folosi din nou masina. Se recomanda o inspectie periodica a cablului de alimentare.



ATENTIE

Asigurati-va intotdeauna ca masina de tocat carne este oprita si stecherul este scos din priza inainte de a executa orice lucrari de inspectie/verificare sau intretinere.

5.2. Curatarea

- Suflati periodic toate pasajele si fantele de aerisire ale motorului cu o laveta sau folosind aer comprimat uscat. Toate componentele din plastic trebuie curatate cu o laveta moale si umeda. Nu utilizati NICIODATA solventi pentru a curata componentele din plastic. Acestia pot dizolva sau deteriora in alt mod materialul.



ATENTIE

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

5.3. Depozitarea

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

Depozitati aceasta masina astfel incat aceasta sa nu poata fi pornita de catre persoane neautorizate.

Nu lasati masina sa stea in soare sau la o temperatura mai scazuta de -10°C, daca nu este folosita 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 / Eliminarea 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 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 acestora 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 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 produsului. In majoritatea cazurilor, veti putea corecta cu usurinta aceste defecte. Va rugam sa consultati urmatoarul tabel:

Problema	Cauza probabila	Moduri de remediere
Masina nu poate fi pornita	Conexiune electrica defectuasa sau defectiune a intrerupatorului.	Verificati conexiunea la retea 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 min, 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 inefficient	Cutitul si sita sunt uzate sau neacutite 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, zgarcui, 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 componente dure, resturi de oase, tendoane. Carnea este partial decongelata.	Taiati carnea in bucati mai mici. Eliminati resturile de oase, zgarcui sau tendoane. Folositi carne proaspata refrigerata si nu carne partial congelata.

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 tocat carne Detoolz, 500W, capacitate de productie 72Kg/h, 2 site
4. Numar de identificare produs / Model fabricant:DZ-CB1003-G01
Standarde de armonizare relevante sau trimerile 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 60335-2-14:2006/A12:2016 privind siguranta pentru aparate cu parti in miscare.
8. EN 60335-1:2012/A15:2021 privind siguranta generala pentru aparate electrice.
9. EN 62233:2008 privind masurarea campurilor electromagnetice pentru siguranta.
10. AfPS GS 2019:01 PAK privind limitarea si controlul hidrocarburilor aromatice policiclice (PAK) in materiale si produse.
11. EN IEC 55014-1:2021 privind cerintele de compatibilitate electromagnetica pentru emisii generate de aparatele electrocasnice si echipamente similare.
12. EN IEC 55014-2:2021 privind cerintele de compatibilitate electromagnetica pentru imunitatea aparatelor la perturbatii externe.
13. EN IEC 61000-3-2:2019/A1:2021 privind limitarea emisiilor de curent armonic produse de echipamentele electrice.
14. EN 61000-3-3:2013/A2:2021 privind limitarea fluctuatiilor de tensiune si a efectului de palpaire (flicker) in retelele electrice.



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 tocat carne Detoolz, 500W, capacitate de productie 72Kg/h, 2 site, DZ-CB1003-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 Regulamentul (UE) nr. 1935/2004 (cu modificarile ulterioare) privind materialele si obiectele destinate sa intre in contact cu alimentele, astfel incat sa nu puna in pericol sanatatea umana, Regulamentul (UE) nr. 10/2011 si modificarile acestuia (UE) 2020/1245 (cu modificarile ulterioare) privind materialele si obiectele din plastic destinate contactului cu alimentele, Regulamentul (UE) nr. 2023/2006 privind bunele practici de fabricatie pentru materialele si obiectele care intra in contact cu alimentele 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 Munich, Germania; Certificate Nr. N8A 086511 0036 Rev. 04, Z1A 086511 0039 Rev. 02 si E8A 086511 0038 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 prenume persoanei imputernicite:.....Pastrav Gabriel Constantin

Iunie 2026



(Semnatura si stampila)

RO

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 mediaza 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 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 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, 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.*

- 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:				

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

RO

NOTE	
RO	

NOTE	



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.