

DETOOLZ
SMART WORK

produse 

Manual de utilizare și întreținere

Instrucțiuni originale | Revizia 02 | 05/2024

conține accesorii

curățare ușoară

- pentru cârnați
- 1 cuțit din inox
- 1 împingător
- 2 site (5mm, 7mm)

eficientă
și ușor
de utilizat



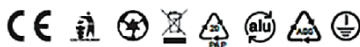
DZ-CB1002-G01

Mașină de tocat carne, 800W, 150Kg/h, din inox, cu 2 site

Randament sporit

Extrem de practică și utilă

Manevrare fără riscuri



➤ INSTRUCȚIUNI ORIGINALE

Citiți cu atenție prezentele instrucțiuni de funcționare înainte de prima punere în funcțiune a produsului și respectați obligatoriu instrucțiunile de siguranță! nerespectarea indicațiilor din prezentul manual scutește producatorul de orice răspundere și duce la pierderea garanției! Păstrați acest manual pentru referințe ulterioare.

2024 Toate drepturile rezervate

creștem împreună, din 2007

**micul
FERMIER**

.RO

CUPRINS:

1. INFORMAȚII GENERALE	4
1.1. DESCRIERE MANUAL	4
1.2. UTILIZAREA ȘI SCOPUL MANUALULUI.....	4
1.3. SIMBOLOGIA UTILIZATĂ	4
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ	5
2.1. PRECAUȚII GENERALE	5
2.2. SECURITATE PERSONALĂ	5
2.3. RISCURI REZIDUALE	6
2.4. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ ELECTRICĂ	6
2.5. INSTRUCȚIUNI DE PRIM AJUTOR.....	7
3. DATE TEHNICE - DESCRIEREA PRODUSULUI.....	8
3.1. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	8
3.2. SPECIFICAȚII TEHNICE	9
4. INSTRUCȚIUNI DE OPERARE.....	10
4.1. ASAMBLAREA SI PUNEREA ÎN FUNCȚIUNE	10
4.2. CURAȚAREA APARATULUI.....	12
4.3. ÎNTREȚINEREA APARATULUI.....	12
5. DEPOZITAREA ȘI ELIMINAREA.....	14
5.1. DEPOZITAREA.....	14
5.2. GARANȚIE / ELIMINAREA APARATULUI	14
6. PROBLEME ȘI REMEDII.....	15
7. DECLARAȚIE DE CONFORMITATE	16
8. CERTIFICAT DE GARANȚIE	17

STIMATE CLIENT,

↗ Firma GOLDEN FISH SRL este constant preocupată de creșterea calității produselor și serviciilor, precum și de lărgirea și diversificarea portofoliului de produse disponibile, pentru a vă oferi deplină satisfacție.

Vă rugăm să citiți cu atenție prezentul manual înaintea primei utilizări și ulterior păstrați-l cu atenție, într-un loc accesibil pentru orice consultare viitoare. Acest manual este compatibil cu produsul:

Mașină de tocat carne, 800W, 150Kg/h, din inox, cu 2 site, DZ-CB1002-G01

În numele întregii noastre echipe, vă mulțumim pentru încrederea pe care ne-ați acordat-o prin cumpărarea acestui produs și vă asigurăm de întreaga noastră colaborare. Suntem siguri că acest produs nou, modern, funcțional și practic, fabricat din materiale de cea mai bună calitate, vă va satisface exigențele în cel mai bun mod cu putință.

Pentru a obține cele mai bune rezultate este important să citiți în întregime instrucțiunile din acest manual.

Manualul de utilizare este parte integrantă a acestui produs. Acesta include instrucțiuni importante despre siguranță, utilizare și eliminare. Înainte de a începe să folosiți aparatul, citiți cu atenție toate instrucțiunile privind operarea și siguranța.

Producătorul nu este răspunzător de orice pagube produse persoanelor sau proprietăților cauzate de instalarea și utilizarea incorectă a produsului.

MULȚUMESC

Gabriel Păstrăv,
Director General



Golden Fish SRL face eforturi permanente pentru a păstra acuratețea informațiilor din acest manual. Uneori produsele pot avea culori sau nuanțe diferite ce sunt modificate de către producător fără preaviz. Imaginile furnizate au caracter informativ și pot conține unele diferențe în funcție de configurația constructivă a produsului comercializat.

01

INFORMAȚII GENERALE

1.1. Descriere manual

Prezentul manual a fost redactat pe baza documentelor originale realizate de către producător și a fost localizat pentru comercializare pe piața locală. În acest document se regăsesc integral toate indicațiile originale provenite de la producător.

Manualul reflectă stadiul actual al produsului comercializat și nu poate să fie considerat inadecvat în cazul în care urmează alte noi versiuni ce vor fi supuse unor actualizări ulterioare.

Producătorul își rezervă dreptul de a face acest lucru prin actualizarea manualelor de utilizare și întreținere fără obligația de a actualiza manualele produselor deja comercializate decât în cazuri excepționale.

Dacă aveți îndoieli sau nu înțelegeți pe deplin datele prezentate în acest manual, contactați centrul de service zonal, distribuitorul autorizat sau direct adresați o cerere către producător.

Se specifică faptul că producătorul intenționează să continue optimizarea produsului dvs.

1.2. Utilizarea și scopul manualului

Protejați-vă pe dumneavoastră și pe ceilalți de răni prin utilizarea corectă a produsului - citiți manualul înaintea primei utilizări și urmați toate măsurile de siguranță.

Scopul acestui manual este de a vă aduce la cunoștință modalitatea eficientă de utilizare și întreținere în condiții de siguranță pentru o utilizare de durată a produsului achiziționat.

Păstrați cu atenție manualul, într-un loc accesibil pentru orice consultare viitoare. În caz de pierdere sau deteriorare solicitați o copie de la distribuitorul dvs. sau direct la producător.

1.3. Simbologia utilizată

Pe parcursul manualului veți regăsi următoarele modalități de atenționare:



PERICOL

În cazul în care există un pericol cu consecințe grave ce pot cauza leziuni utilizatorului sau altor persoane.



ATENȚIE

Trebuie să acordați maximă atenție indicațiilor prezentate pentru a evita situații care pot deteriora produsul sau alte utilaje sau pot avea consecințe asupra mediului înconjurător.



INFORMAȚII

În cazul unor informații particulare.



NOTĂ/OBSERVAȚIE

În cazul în care utilizarea neadecvată poate conduce la pierderea garanției producătorului.

SIMBOL	SEMNIFICAȚIE
	ATENȚIE Atenționare pentru situații cu potențial pericol.
	PERICOL GENERAL Atenție pericol generic urmat de explicația tipului de pericol.
	PERICOL ELECTRIC Semnalizează prezența tensiunii electrice sau a unor echipamente care utilizează tensiunea electrică.
	INTERVENȚIE MECANICĂ Atenționare pentru intervenții necesare asupra elementelor mecanice.
	INTERVENȚIE ELECTRICĂ Atenționare pentru intervenții necesare asupra elementelor electrice.
	PROTECȚIE MÂINI Se recomandă folosirea mânușilor de protecție.
	PROTECȚIE OCHI Se recomandă purtarea de ochelari speciali.
	PROTECȚIE RESPIRAȚIE Se recomandă purtarea unei măști de praf.
	DE CITIT Se recomandă să citiți cu atenție.
	PRIM AJUTOR Instrucțiuni de prim ajutor în caz de accident.

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

2.1. Precauții generale



Citiți cu atenție prezentul document pentru a vă informa privind tipurile de lucrări permise și limitările produsului precum și riscurile potențiale specifice legate de acesta.

Mașina electrică de tocat carne DZ-CB1002-G01 este o mașina de tocat carne semiprofesională cu motor electric, are o construcție extrem de rezistentă și o capacitate de tocare foarte mare. Grupul de prelucrare și structura din oțel inoxidabil garantează o rezistență în timp și curățarea ușoară. Designul compact face ca mașina de tocat carne să ocupe puțin loc în bucătărie. Cu ajutorul acestui produs, veți obține rapid și simplu o carne tocată perfect. Viteza de lucru și cantitatea mare de carne ce poate fi procesată (aproximativ 150 kg pe oră), design-ul elegant și materialele extrem de rezistente și ușor de curățat, fac din acest produs un ajutor perfect în orice bucătărie.

Nu sunt permise alte operații decât cele indicate în prezentul manual. În acest sens, precizăm că mașina electrică de tocat **nu poate fi utilizată în regim industrial**. Operațiile pentru care nu a fost proiectată această mașină pot crea pericole și pot provoca vătămarea persoanelor. Pentru a proteja sănătatea persoanelor care folosesc mașina de tocat, se recomandă montarea și folosirea elementelor de protecție cu care este dotată aceasta.



ATENȚIE

Folosirea mașinii în activități pentru care nu a fost proiectată poate conduce la vătămări corporale grave care nu au fost evaluate în acest manual și pentru care nu există responsabilitate din partea producătorului, distribuitorului sau vânzătorului.

Pentru a proteja sănătatea operatorului, se recomandă folosirea mașinii doar după însușirea instrucțiunilor de siguranță.

2.2. Securitate personală

Rămâneți în alertă, mențineți atenția la ceea ce faceți și fiți precaut atunci când manevrați mașina electrică de tocat carne DZ-CB1002-G01.



ATENȚIE

Nu folosiți această mașină dacă sunteți sub influența drogurilor, alcoolului sau medicamentelor. Un moment de neatenție în timpul funcționării mașinii electrice de tocat poate duce la vătămări corporale grave.

Îmbrăcați-vă adecvat. Nu purtați haine largi sau părul neprotejat. Păstrați părul, îmbrăcămintea și mânușile departe de părțile mobile. Hainele libere, bijuteriile sau părul lung pot crea neplăceri și produce accidente.



PERICOL

Pericol de strivire sau tăiere! Țineți mâinile departe de zona de preluare a cămii. Îndepărtați de părțile mobile ale mașinii: părul, șireturile, îmbrăcămintea liberă, cablurile electrice sau alte fire ce pot fi antrenate accidental.

Evitați pornirea accidentală. Asigurați-vă că întrerupătorul mașinii este în poziția oprită și mașina este deconectată de la rețeaua electrică.

Pornirea accidentală a mașinii de tocat vă poate surprinde cu mâinile în zona șnecului melcat și astfel se pot produce accidente grave.

Îndepărtați orice corp străin înainte de a porni mașina. Orice corp străin uitat în interiorul mașinii poate fi antrenat în mișcarea rotativă și poate produce distrugerea mecanismului de tocare sau poate duce la vătămări corporale.

Când folosiți mașina de tocat nu vă întindeți dincolo de poziția normală. Poziția corpului și un echilibrul adecvat permit un control mai bun al mașinii în situații neașteptate. Așezați mașina de tocat pe o suprafață plană, uscată și stabilă. Menținerea stabilității mașinii cu mâna sau sprijinită de corpul dvs. este o procedură periculoasă și poate duce la pierderea controlului și accidente.



ATENȚIE

Pericol de zdrobire atunci când șnecul melcat se mișcă. Pericol de forfecare cu elemente ascuțite la gura de ieșire din mașină. Pericole la curățare/întreținere - piese cu muchii ascuțite.



PERICOL

Se interzice utilizarea mașinii de tocat de către copii sau persoane cu dizabilități locomotorii, cu capacități psihiatrice, senzoriale sau mintale limitate sau de persoane nefamiliarizate cu instrucțiunile din prezentul manual.

Aparatul poate fi utilizat de către copii cu vârste începând de la 12 ani numai dacă aceștia sunt supravegheați și instruiți în ceea ce privește utilizarea în siguranță și dacă înțeleg pericolele pe care le implică utilizarea mașinii de tocat.



PERICOL

Nu lăsați copii nesupravegheați în preajma mașinii de tocat sau să se joace cu aceasta. Nu utilizați mașina de tocat în alte scopuri decât cele prezentate în acest manual.

Nu depozitați produsul la îndemâna copiilor și a altor persoane neinstruite. Acestă mașină de tocat este periculoasă în mâinile utilizatorilor neinstruiți.



ATENȚIE

NU forțați mașina de tocat!

Nu forțați mașina prin introducerea unui volum mare cu carne în timp foarte scurt. Folosiți-o corect conform indicațiilor din acest manual. O mașină de tocat corect folosită își va face treaba în siguranță și la calitatea dorită.

Nu folosiți mașina de tocat dacă întrerupătorul său 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.



INFORMAȚII

Înlocuiți imediat componentele deteriorate sau defecte. Folosiți pentru aceasta doar piese de schimb originale.

Orice reparație neautorizată cu piese neadecvate conduce la pierderea garanției.

Pe măsură ce vă 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 atașa 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 scăpat 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-vă, atât dvs. cât și persoanele din zonă, la distanță față de piesele în mișcare și acționați mașina la turația maximă fără sarcină pentru circa 30 secunde. Doar după această proba se poate utiliza mașina cu accesoriul montat în mod normal.

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

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



ATENȚIE

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



PERICOL

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



INFORMAȚII

Nu spălați piesele mașini 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, cuțitul 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 came 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 cărni cu tocarea de ceapă sau pâine mărințită. 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 această 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 prezinte stropi de apă sau ulei înainte de utilizare. Este interzisă scufundarea mașinii de tocat în apă sau spălarea sub jet de apă.



ATENȚIE

La finalul operației de tocare va rămâne o mică cantitate de carne în mașina care va prelua pulbera metalică rezultată din frecarea pieselor. Îndepărtați carnea care la finalul tocării capătă o culoare mai închisă.

Nu folosiți și nu interveniți asupra mașinii de tocat dacă sunteți sub influența drogurilor, alcoolului sau medicamentelor. Un moment de neatenție chiar și în timpul operațiilor de întreținere, poate duce la vătămări corporale.

Nu tocați carnea congelată, alimentele tari precum oase, tendoane, nuci, ghimbir sau alte alimente care conțin fibre tari. Se recomandă ca alimentele tocate să fie ușor racite în frigider, dar fără a prezenta zone înghețate sau congelate.

2.3. Riscuri reziduale

Chiar dacă utilizați această mașină de tocat în conformitate cu instrucțiunile prezentate în acest manual, anumite riscuri reziduale nu pot fi excluse.

Pot apărea următoarele riscuri reziduale:

- Discomfort sau ușoare afecțiuni auditive ca urmare a expunerii îndelungate la o sursă de zgomot.
- Deteriorarea sănătății cauzată de vibrațiile transmise brațului și solicitării coloanei dacă mașina este utilizată o perioadă îndelungată într-o poziție rigidă și fără pauze de odihnă și relaxare a musculaturii.

2.4. Instrucțiuni de siguranță electrică

Rămâneți în alertă și fiți precaut atunci când manevrați partea electrică.

Verificați că ștecherul cablului de alimentare să se potrivească cu modelul de priză folosită. Nu modificați și nu schimbați modelul de ștecher. Nu utilizați adaptoare pentru priză pentru aparate electrice protejate prin împământare. Mașina de tocat este un aparat dublu protejat cu împământare.

Asigurați-vă că partea exterioară a mașinii de tocat este uscată, fără urme de apă sau ulei, înainte de realiza alimentarea la rețea. Asigurați-vă că alimentarea electrică se face de la o priză cu caracteristicile recomandate de producător. Folosirea altui tip de conexiune sau utilizarea unei rețele de alimentare cu alte caracteristici poate prezenta un risc de electrocutare sau supraîncălzire.



PERICOL ELECTRIC

Nu atingeți cu mâinile umede elementele electrice de comandă și alimentare ale mașinii de tocat. Nu scoateți ștecherul din priză dacă aveți mâinile umede. Există un risc major de electrocutare.



PERICOL ELECTRIC

Asigurați-vă întotdeauna că mașina de tocat este oprită și este decuplată de la rețeaua de alimentare înainte de orice reglaje sau activități de întreținere.

Țineți mașina de tocat la distanță față de sursele de căldură.

RO



PERICOL ELECTRIC

Nu lăsați cablul electric de alimentare lângă surse de căldură sau obiecte tăioase. Nu așezați obiecte grele pe cablu. Așezați mașina într-o poziție stabilă care să nu permită strivirea sau agățarea cablului electric de alimentare.

Nu conectați mașina de tocat la o priza programabilă, timer sau alt dispozitiv similar pentru a evita orice situație periculoasă în care mașina pornește nesupravegheată.

Nu utilizați o mașină de tocat cu putere redusă specifică utilizării caznice pentru a efectua lucrări destinate mașinilor de tocat industriale de mare putere.

Nu folosiți mașina de tocat pentru alte lucrări decât cele pentru care a fost proiectată.

Nu expuneți mașina de tocat la apă sau ploaie. Nu folosiți o mașină de tocat care prezintă stropi de apă sau ulei. Nu folosiți mașina de tocat în aer liber.

Nu depozitați mașina în locații în care temperatura și umiditatea sunt în afara limitelor acceptate de producător. Aceasta poate favoriza apariția unor riscuri suplimentare.

Verificați înainte de utilizare dacă în interiorul mașinii de tocat nu au fost uitate corpuri străine.

Fiiți întotdeauna atenți la ceea ce faceți. Acționați cu simțul răspunderii. Nu folosiți niciodată mașina de tocat dacă sunteți obosiți. Nu folosiți mașina de tocat într-o cameră slab iluminată.

Nu transportați/poziționați mașina de tocat trăgând de cablului de alimentare.

Introduceți în mașina de tocat carnea roșie proaspătă fără tendoane, fără oase și fără grăsimi excesivă, tăiată în bucăți cu dimensiuni aproximative de 20 mm x 20 mm x 60 mm.

2.5. Instrucțiuni de prim ajutor

În eventualitatea unui accident, solicitați ajutorul persoanelor aflate în apropiere pentru a opri imediat funcționarea mașinii de tocat și pentru a închide alimentarea cu curent a zonei de lucru.

După aceasta îndepărtați eventualele persoane rănite din zona de lucru și apelați la serviciul de urgență.



PRIM AJUTOR

Asigurați-vă din timp că există o trusă de prim ajutor în apropierea locului unde folosiți mașina de tocat. Completați ulterior orice produs de prim ajutor folosit.

Când apelați la medic utilizând numărul unic de urgență 112, vă rugăm să furnizați următoarele informații:

- Adresa completă la care s-a produs accidentul;
- Date privind modul de producere: electrocutare, explozie sau accidentare mecanică;
- Numărul de persoane rănite;
- Starea răniților și felul leziunilor.

DATE TEHNICE - DESCRIEREA PRODUSULUI

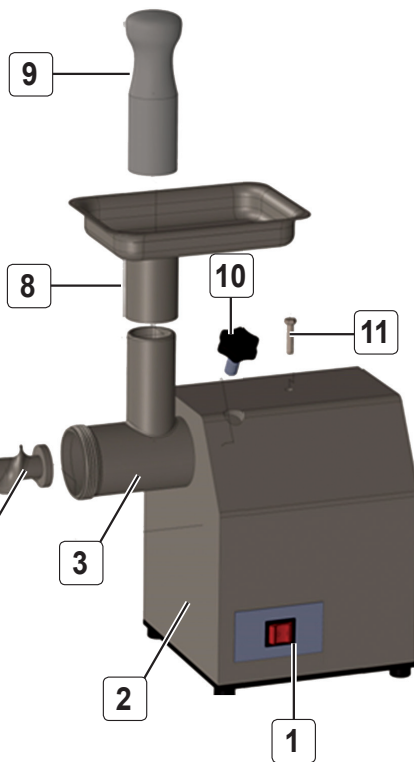
3.1. Descrierea produsului DZ-CB1002-G01

Conținut colet:

- Mașină electrică de tocat DZ-CB1002-G01
- Melc;
- Site otel inoxidabil (2 dimensiuni - 5 mm, 7 mm);
- Cuțit din inox
- Accesorii roșii, cârnați, chiflele
- Întrerupător
- Platou inox
- Manual de instrucțiuni
- Cutie transport



Fig.2



MAȘINĂ DE TOCAT CARNE DZ-CB1002-G01

Fig.1

RO

Nr.	Descriere
1	Buton pornire
2	Corp masina
3	Tub principal (T)
4	Ax melcat
5	Cuțit 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. Specificații tehnice

Mașina electrică de tocat carne DZ-CB1002-G01 este o mașină de tocat carne semiprofesională cu motor electric, are o construcție extrem de rezistentă și o capacitate de tocare foarte mare. Grupul de prelucrare și structura din oțel inoxidabil garantează o rezistență în timp și curățarea ușoară. Designul compact face ca mașina de tocat carne să ocupe puțin loc în bucătărie. Cu ajutorul acestui produs, veți obține rapid și simplu o carne tocată perfect. Viteza de lucru și cantitatea mare de carne ce poate fi procesată (aproximativ 150 kg pe oră), design-ul elegant și materialele extrem de rezistente și ușor de curățat, fac din acest produs un ajutor perfect în orice bucătărie.

Această mașină de tocat este proiectată și garantată pentru funcționarea la temperaturi ambientale cuprinse între 0°C și 40°C la o altitudine de maxim

1000 m peste nivelul mării. Umiditatea trebuie să fie mai mică de 50% la 40°C. Poate fi depozitată sau transportată la temperaturi ambiante între -25°C și 55°C. Temperatura de lucru recomandată +5°÷40°C.

Mașina electrică de tocat DZ-CB1002-G01 are următoarele caracteristici:

- Construcție robustă, din materiale de fabricație de cea mai bună calitate, ușoare și rezistente pentru o durată de viață extinsă.
- Picioare de susținere cu cauciuc moale pentru preluarea vibrațiilor.
- Toacă rapid și ușor, printr-o simplă apăsare de buton.
- Cuțitul conceput pentru o bună mărunțire a cărnii cu țesut mai dur sau a legumelor tari.
- Raport calitate/preț excelent.

Mașina de tocat carne DZ-CB1002-G01 prezintă următoarele caracteristici tehnice:

Denumire	Caracteristica tehnica
Tensiune	230 V
Frecvență	50 Hz
Productivitate	150 kg/h
Putere maximă	800 W
Material bobinaj	Cupru
Turație	190 rot/min
Material site	Aliaj special de aluminiu
Tăviță detașabilă	Da
Material tăviță	Aliaj special de aluminiu
Material cuțit	Inox / Oțel inoxidabil
Protecție supraîncălzire	Da
Aparatul are picioare cauciucate antialunecare	Da
Material echipament	Plastic / Inox / Aluminiu
Nivel zgomot	LpA:70dB; LwA:80dB
Clasa de izolație	Clasa II
Clasa de etanșeitate (grad protecție praf și umezeală)	IP20
Greutate brută	16.5 Kg
Greutate netă	15.5 Kg
Dimensiuni cutie color	44*27.5*42 cm
Conținut colet	Echipament; Cuțit din inox - 1buc; Site – 2 buc (5 mm, 7 mm); Accesoriu pentru cărnați; Accesoriu presare; Manual de utilizare.

INSTRUCȚIUNI DE OPERARE

4.1. Punerea în funcțiune

Înainte de orice intervenție asupra mașinii electrice de tocat DZ-CB1002-G01 sau în cazul montării/inlocuirii unui accesoriu, **asigurați-vă că aceasta este oprită și nu este conectată la rețeaua electrică.**



ATENȚIE

Nu lăsați ambalajul din plastic la îndemâna copiilor. Copiii nu trebuie să se joace cu ambalajul din plastic, pungi, folie și piese mici. Există pericol de ingestie și sufocare!

Înainte de prima utilizare verificați dacă aparatul și accesoriile au fost deteriorate la transport.

Utilizați doar accesoriile livrate împreună cu mașina sau cele recomandate de producător (se achiziționează separat).

Doar dacă respectați întocmai instrucțiunile de montaj, produsul va putea fi utilizat în siguranță. Pregătiți toate piesele corespunzătoare înainte de fiecare etapă de montaj.

Montarea mecanismului de tocare carne:

- Introduceți T-ul în corpul mașinii și rotiți spre stânga după care strângeți surubul de blocare (fig.3).

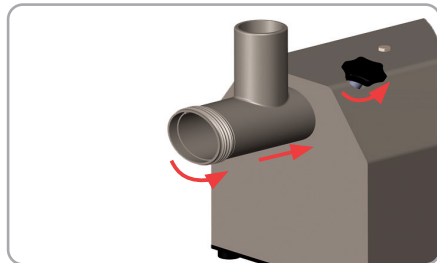


Fig.3

- Introduceți axul melcat în T ca în Fig. 4

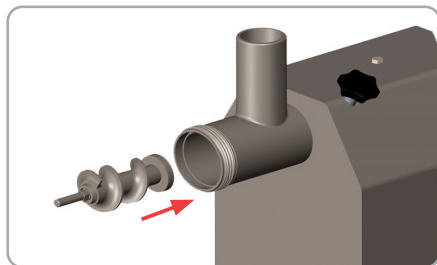


Fig.4

- Introduceți cutitul cruce pe axul melcat cu partea ascuțită spre exterior. Fig 5

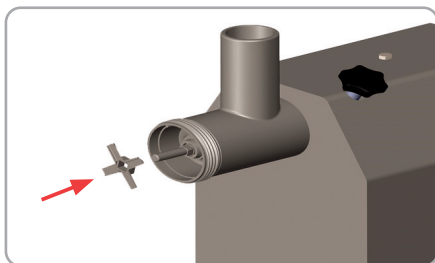


Fig.5

- Introduceți cutitul circular (sita) cea de 5mm sau de 8mm în funcție de gradul de macinare dorit, pe axul melcat. Fig 6

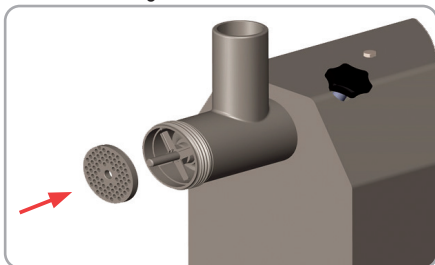


Fig.6

- Strângeți piulita prin rotire spre dreapta pe T Fig 7

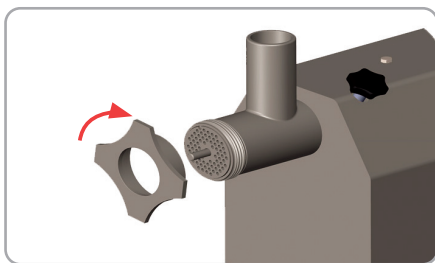


Fig.7

- Introduceți tava pe T. Fig 8

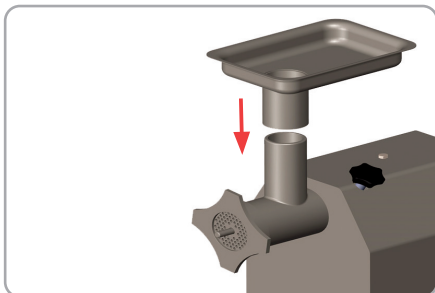


Fig.8

4.2. Modul de operare

După ce mașina de tocat a fost corect pregătită pentru lucru și s-au luat toate măsurile de siguranță, puteți să o conectați la rețeaua electrică și s-o porniți.



ATENȚIE

Aplicarea unei forțe excesive asupra mașinii nu va grăbi finalizarea procesului de tocare. De fapt, presiunea excesivă nu va face decât să blocheze șneclul melcat și să îngrămădească carnea în spatele cuțitului, reducând performanțele mașinii și durata de viață a acestora.



ATENȚIE

Dacă mașina este folosită continuu mai mult de 5 minute, lăsați-o în repaus timp de minim 10 minute înainte de a continua.



NOTĂ/OBSERVAȚIE

Acestă mașină de tocat dispune de un sistem automat de protecție împotriva supraîncălzirii. Când mașina atinge limita de supraîncălzire, produsul se va opri automat. Evitați să activați această funcție! folosirea mașinii de tocat în apropierea acestei limite va produce o uzură prematură sau chiar poate arde motorul.

Recomandări privind funcția de tocare carne:

- Păstrează la rece carnea ce urmează a fi tocată. Carnea caldă va lăsa grăsimi ce se va scurge din mașină și carnea tocată va avea o textură urâtă. Puteți menține la rece și piesele mecanismului de tocare cel puțin o oră înainte de a începe tocare propriu-zisă.
- Curățați și spălați bine carnea. Eliminați zgârciurile și tendoanele care la tocare se vor prinde în jurul cuțitului.
- Urmăriți textura cârnii tocate pe măsură ce iese din mașină. În mod ideal, carnea trebuie să iasă din fiecare gaură a sitei în bucăți mici de grăsime și carne. Dacă observați o textură uniformă și umedă atunci trebuie să folosiți funcția de schimbare a sensului R(reverse) pentru a obține un amestec de calitate. Dacă nu se rezolvă, trebuie să demontați mecanismul de tocare și să-l curățați de acumulările de grăsime, zgârciuri și tendoane agățate de cuțit.
- Păstrează cuțitul bine ascuțit și suprafața sitei dreaptă și fără uzură la muchia găurilor. Cuțitul și sita sunt singurele piese ce necesită multă gri-

jă sau atenție. Un cuțit uzat va smulge carnea și parțial o va împinge înapoi sau acumula între cuțit și sită.

- Tocărea se începe cu sita grosieră și apoi cu cele medii sau fine. Dacă este necesară o tocare foarte fină pentru anumite tipuri de cârnați, trebuie să tocați de două sau trei ori carnea. Între fiecare etapă de tocare se recomandă să mențineți carnea tocată la rece.
- Pentru a fi tocată corespunzător, carnea trebuie tăiată în fâșii sau bucăți fără resturi de oase, șorici sau tendoane pentru a fi ușor de preluat în gura de alimentare.
- Carnea grasă sau carnea amestecată cu cantități mari de grăsimi sunt mai greu de tocat. În acest caz, se recomandă să pregătiți bucăți mai mici de grăsime și să folosiți o sită cu găuri mari pentru o primă trecere și ulterior o sită mai fină la a doua trecere prin mașină.
- Verificați întotdeauna dacă sita nu este uzată și dacă cuțitul este bine ascuțit.

Recomandări privind funcția de umplere cârnați:

- În prealabil, carnea tocată amestec pentru cârnați/chiftele/kibbe trebuie să fie frământată foarte bine, cu multă răbdare circa 20-30 de minute.
- Pentru rezultate optime, carnea trebuie să fie un amestec tocat corespunzător și omogen, bine echilibrat, fără bule de aer, bine hidratat, cu condimente atent alese și cântărite, fără să conțină resturi de oase, șorici sau tendoane.
- Se recomandă degustarea unei cantități mici din șarja de carne tocată în amestec.
- Până la utilizare, se recomandă menținerea la rece a cârnii tocate, iar membrana naturală/artificială se menține într-un recipient cu apă;
- Alimentarea cu carne tocată se va face cât mai continuu pentru a evita formarea de bule de aer la interiorul amestecului de carne tocată, care ulterior se va transfera în cârnați/chiftele/kibbe cu efecte defavorabile asupra calității produsului final.
- Folosiți pâlnia cu forma și dimensiunea corectă în raport cu tipul de carne și membrana folosit.

Modul de lucru pentru tocare carne:

- Pregătiți carnea proaspătă conform recomandărilor anterioare.
- Așezați mașina de tocat pe o suprafață plană și uscată.

- Realizați alimentarea mașinii de tocat la rețeaua de curent electric (verificați dacă caracteristicile acesteia sunt corespund datelor din specificațiile tehnice).
- Treceți întrerupătorul pe poziția pornit ON.

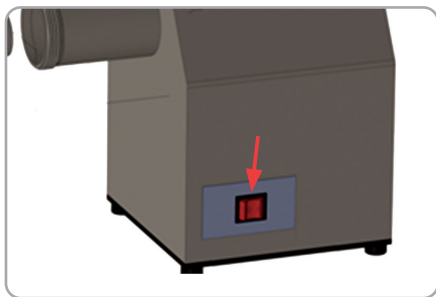


Fig.9

- Introduceți carnea proaspătă în mașină, preluată de pe tava de alimentare și împinsă cu tubul de împingere special destinat. Este interzisă împingerea cârnii cu mâna chiar dacă gâtul tubului T nu permite atingerea zonei de preluare a șnecului melcat.

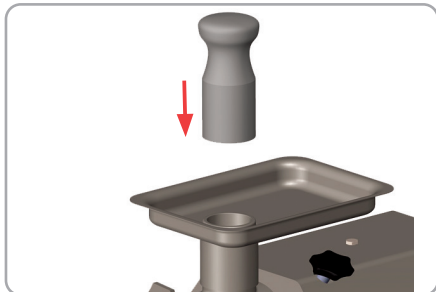


Fig.10

- Evitați să forțați mașina prin împingerea cârnii cu o forță excesivă și cu un debit prea mare. Se va produce îngrămădirea cârnii în spatele cuțitului și asta va influența negativ calitatea produsului final.
- Dozați cu atenție proporția de grăsime introdusă împreună cu carnea de tocat pentru ca aceasta este mai greu de prelucrat și poate afecta procesul de tocare.



Fig.11

Modul de lucru pentru umplere cârnați:

- Pregătiți carnea tocată conform recomandărilor anterioare.
- Așezați mașina de tocat pe o suprafață plană și uscată.
- Verificați că mașina de tocat este montată corect și are toate accesoriile necesare operației actuale. Verificați că nu ați uitat să scoateți cuțitul și sita de tocare.
- Realizați alimentarea mașinii de tocat la rețeaua de curent electric (verificați dacă caracteristicile acesteia sunt corespund datelor din specificațiile tehnice).
- Treceți întrerupătorul pe poziția pornit ON.
- Trageți membrana de cârnați pe pâlnia de ieșire pe întreaga sa lungime.
- Introduceți carnea tocată în mașină evitând formarea de bule de aer.
- Opturați cu degetul ieșirea cârnii tocate din pâlnie până la atingerea presiunii de pornire.
- Alimentați în continuare cu carne tocată pentru a umple cârnații ajutând cu mâna pentru o formare constantă.
- Acționați în mod similar și pentru formarea de chiftele sau kibbe.
- Introduceți compoziția pentru kibbe în aparat.
- Taiati la dimensiunea dorită tuburile obținute și umpleți le cu ingredientele recomandate.
- Kibbe este un preparat tradițional din Orientul Mijlociu, realizat în principal din carne de miel și făină de bulgur, care se amestecă până se formează o pastă. Compoziția iese prin dispozitivul pentru Kibbe și se taie în bucăți mici. Ulterior, tuburile obținute se pot umple cu un amestec de carne tocată, după care capetele acestora se închid, apoi produsul obținut se prăjește în ulei.

RO



Fig.12

Recomandari:

- La o folosire intensa a aparatului, grasimea din carne se poate acumula in interiorul tubului aparatului, fortand motorul si reducand eficienta tocatorului. 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.
- Spălați masina de tocat imediat după utilizare, înainte ca resturile să aibă timp să 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 si sitele 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 inpacheta intr-o hartie.

ÎNTREȚINERE ȘI ELIMINARE

5.1. Întreținerea

Inspecția constantă și întreținerea atentă vor menține mașina de tocat în stare de funcționare continuă și vor elimina eventuale posibile probleme.



ATENȚIE

Înainte oricărei operații de întreținere:

1. Oprii mașina;
2. Așteptați oprirea completă;
3. Deconectați de la rețeaua de alimentare.

- Înlocuiți piesele deteriorate numai cu piese de schimb originale, deoarece piesele care nu sunt testate și aprobate de producătorul echipamentului pot provoca daune neprevăzute.
- Lucrările de reparație și întreținere, altele decât cele descrise în această secțiune, trebuie efectuate numai de specialiști calificați.
- În cazul în care mașina de tocat nu pornește, verificați dacă rețeaua de alimentare furnizează energia electrică conform specificațiilor tehnice.
- La aproximativ 100 de ore de utilizare, dacă sesizați o eficiență scăzută a mașinii deși cuțitul și sita au fost bine ascuțite, se recomandă să solicitați o inspecție la un centru service autorizat.

La fiecare 50 de ore de funcționare:

- Verificați dacă toate piesele/accesoriile sunt bine fixate și dacă este cazul procedați la strângerea lor.
- Verificați dacă șneclul melcat prezintă ciupituri, lovituri, deformări care crează jocuri de prindere anormale. În acest caz va trebui înlocuit.
- După fiecare utilizare demontați piesele componente și spălați-le intens cu săpun sau detergent neutru, după care lăsați-le să se usuce.
- Îndepărtați orice depozite de grăsime, zgârciuri sau tendoane care s-ar putea acumula în interiorul mașinii de tocat.
- Această mașină a fost lubrifiată corespunzător pentru întreaga viață a unității în condiții normale de funcționare. Nu este necesară o lubrifiere suplimentară.
- Doar cuțitul și sita necesită o lubrifiere de protecție cu ulei comestibil sau silicon alimentar. Același tratament se poate aplica accesoriilor metalice pentru prepararea sucului.
- Nu utilizați mașina dacă sesizați ca există deteriorări la nivelul cablului de alimentare sau ștecherului. După remedierea acestor probleme puteți

folosi din nou mașina. Se recomandă o inspecție periodică a cablului de alimentare.



ATENȚIE

Asigurați-vă întotdeauna că mașina de tocat carne este oprită și ștecherul este scos din priză înainte de a executa orice lucrări de inspecție/verificare sau întreținere.

5.2. Curățarea

- Suflați periodic toate pasajele și fantele de aerisire ale motorului cu o lavetă sau folosind aer comprimat uscat. Toate componentele din plastic trebuie curățate cu o lavetă moale și umedă. Nu utilizați NICIODATĂ solvenți pentru a curăța componentele din plastic. Aceștia pot dizolva sau deteriora în alt mod materialul.
- Purtați ochelari de protecție cât timp utilizați aerul comprimat pentru curățare.



ATENȚIE

Nu utilizați niciodată gazolină, benzină, diluant, alcool sau alte substanțe asemănătoare. În caz contrar, pot rezulta decolorări, deformări sau fisuri.

5.3. Depozitarea

Nu depozitați mașina de tocat neprotejată în aer liber sau în mediu umed. Păstrați-o într-un loc răcoros și uscat.

Depozitați-o astfel încât acesta să nu poată fi pornită de către persoane neautorizate.

Nu lăsați produsul să stea în soare sau la o temperatură mai scăzută de -10°C, dacă nu este folosit o perioadă mai lungă de timp.

Depozitați produsul într-un spațiu inaccesibil copiilor, într-o poziție stabilă și sigură.

Nu păstrați produsul ambalat în folie sau în punga de plastic pentru a evita acumularea umidității.

5.4. Garanție / Eliminarea produs

Dacă există o problemă de calitate de la data cumpărării în termen de 2 ani, producătorul va furniza servicii de reparații sau înlocuire gratuite.

Daunele provocate de operator ca urmare a utilizării necorespunzătoare sau ca urmare a unor dezastre naturale, nu se încadrează în perioada de garanție și se vor percepe costuri de reparație.

Păstrați certificatul de garanție. Nu este permis să se transfere. Este valabil numai dacă este emis de distribuitori autorizați sau agenți agreați de către

producător.

Nu aruncați utilajele electrice împreună cu deșeurile menajere! În conformitate cu Directiva Europeană 2002/96/CE privind deșeurile de echipamente electrice și electronice și punerea în aplicare a acestora în conformitate cu legislația națională, instrumentele electrice care au ajuns la sfârșitul vieții trebuie colectate separat și returnate la o instalație de reciclare compatibilă cu mediul.



Simbolul coșului de gunoi încrucișat indicat pe aparat indică faptul că produsul, la sfârșitul duratei sale de viață utilă, trebuie tratat separat de deșeurile menajere și trebuie trimis la un centru de colectare separat pentru echipamentele electrice și electronice sau returnat la comerciantul cu amănuntul în momentul achiziționarea unui nou echipament echivalent.

Utilizatorul are responsabilitatea de a asigura îndepărtarea produsului la sfârșitul duratei sale de viață în instalațiile de colectare corespunzătoare, cunoscând sancțiunile prevăzute de legislația în vigoare privind deșeurile.

Colectarea selectivă pentru fiecare material pentru reciclare, tratare și eliminare compatibilă cu mediul contribuie la evitarea posibilelor efecte negative asupra mediului și asupra sănătății și promovează recuperarea materialelor din care este compus produsul.

Pentru informații mai detaliate cu privire la sistemele de colectare disponibile, contactați serviciul local pentru eliminarea deșeurilor sau magazinul unde a fost efectuată achiziția.

Producătorii și importatorii își îndeplinesc responsabilitatea pentru reciclarea, tratarea și eliminarea produselor compatibile cu mediul, fie direct, fie prin participarea la un sistem colectiv de colectare și reciclare.

Ambalajul produsului este 100% reciclabil.

Echipamentele electrice uzate și accesorii acestora conțin o cantitate considerabilă de materii prime și plastic, care pot fi reciclate la rândul lor.



**ATENȚIE**

Trebuie să întrerupeți imediat utilizarea produsului și să contactați distribuitorul dacă problemele de funcționare nu pot fi rezolvate utilizând remediile de mai jos.

Defectele minore sunt deseori suficiente pentru a afecta buna funcționare a mașinii de tocat. În majoritatea cazurilor, veți putea corecta cu ușurință aceste defecte. Vă rugăm să consultați următorul tabel:

Problemă	Cauză probabilă	Moduri de remediere
Mașina nu poate fi pornită.	Conexiune electrică defectuoasă sau defecțiune a întrerupătorului.	Verificați conexiunea la rețeaua de alimentare cu energie electrică. Dacă întrerupătorul prezintă defecte, acesta trebuie imediat schimbat într-un centru service autorizat.
	Mașina de tocat a fost anterior folosită intens până la declanșarea sistemului de protecție la supraîncălzire.	Lăsați mașina de tocat să se racească complet 30-40 minute, apoi încercați să o porniți din nou.
	Mașina a fost depozitată pentru o perioadă îndelungată la o temperatură extremă.	Schimbați locul de depozitare și așteptați până ce temperatura este în limitele celei recomandate 0°C ± 40°C.
Tocarea se face în mod inefficient.	Cuțitul și sita sunt uzate sau neascutite corect.	Verificați uzura cuțitului și sitei și după caz ascuțiți-le sau înlocuiți-le cu altele noi.
	Cuțitul a fost montat invers.	Montați corect cuțitul de tocare cu lamele către sită.
Mașina este în funcțiune, dar nu mai este eficientă.	Acumulare de grăsime, zgârciuri, tendoane în jurul cuțitului.	Folosiți funcția de schimbare a sensului de rotație R și/sau curățați toate piesele mecanismului de tocare.
Mașina este pornită, dar axul șnecului melcat nu se învâрте.	Mașina de tocat este blocată.	Opriți mașina imediat. Curățați toate piesele mecanismului de tocare.
Mașina funcționează, dar prea lent.	Presiune excesivă de alimentare cu carne.	Alimentați mai lent cu carne proaspătă.
	Carnea conține componente dure, resturi de oase, tendoane. Carnea este parțial decongelată.	Tăiați carnea în bucăți mai mici. Eliminați resturile de oase, zgârciuri sau tendoane. Folosiți carne proaspătă refrigerată, ci nu carne parțial congelată.

DECLARAȚIE DE CONFORMITATE

1. Denumirea producătorului Fabricat în P.R.C. pentru GOLDEN FISH SRL, România
 2. Adresa producătorului Linia de Centura 5 CTPark Bucharest North,
Stefanestii de Jos, Ilfov, 077175
 3. Denumire produs Mașina de tocat carne, 800W, 150Kg/h, din inox, cu 2 site
 4. Numar de identificare produs / Model fabricant: DZ-CB1002-G01
- Standarde de armonizare relevante sau trimerile la specificațiile în legătură cu care se declara conformitatea:
5. OG. Nr. 20 din 18 august 2010 (actualizată) privind stabilirea unor măsuri pentru aplicarea unitară a legislației Uniunii Europene care armonizează condițiile de comercializare a produselor;
 6. EN 55014-1:2017 și EN 55014-2:2015 - Compatibilitate electromagnetică (limitarea emisiilor de frecvențe radio ale aparatelor de uz casnic, sculelor electrice și aparatelor similare).
 7. EN 61000-3-2:2014 Compatibilitate electromagnetică (EMC). Limite. Limite pentru emisiile de curent armonic (curentul de intrare al echipamentului ≤ 16 A pe fază)
 8. EN 61000-3-3:2013 Compatibilitate electromagnetică (EMC). Limite. Limitarea modificărilor de tensiune, a fluctuațiilor de tensiune și a pălpăirii în sistemele publice de alimentare cu joasă tensiune, pentru echipamente cu curent nominal ≤ 16 A pe fază și care nu sunt supuse conexiunii condiționate
 9. EN 60204-1:2007+A1; 2009+AC:2013 Securitatea mașinilor. Echipament electric al mașinilor.
 10. HG nr.1029 din 3 septembrie 2008 privind condițiile introducerii pe piață a mașinilor (Directiva 2006/42/CE)



SC GOLDEN FISH SRL, având sediul social în Linia de Centura 5 CTPark Bucharest North, Stefanestii de Jos, Ilfov, 077175, România, înregistrată la Registrul Comerțului Ilfov cu nr. J23/2652/2016, CUI RO 22908031, prin reprezentant legal Pastrav Gabriel Constantin în calitate de Administrator, declarăm pe propria răspundere, cunoscând prevederile art. 292 Cod Penal cu privire la falsul în declarații, faptul că produsul "**Mașina de tocat carne, 800W, 150Kg/h, din inox, cu 2 site, DZ-CB1002-G01**" care face obiectul acestei declarații de conformitate nu pune în pericol viața, sănătatea și securitatea muncii, nu produce impact negativ asupra mediului și este în conformitate cu Directiva 2006/42/CE privind echipamentele tehnice, Directiva 2014/35/UE cu privire la echipamente electrice destinate utilizării în cadrul unor limite limitate de tensiune, Directiva 2014/30/UE cu privire la compatibilitatea electromagnetică (Hotărârea Guvernului nr. 487/2016), Reg.1935/2004/UE privind materialele și obiectele destinate să vină în contact cu produsele alimentare, respectiv Reg.10/2011/UE pentru materiale plastice în contact cu produsele alimentare.

Semnat pentru și în numele:.....S.C. GOLDEN FISH SRL

Adresa la care se constituie și se pastrează dosarul tehnic: Linia de Centura 5, CTPark Bucharest North, Stefanestii de Jos, Jud Ilfov, 077175;

CUI: RO22908031

Nr. Reg. Com.: J23/2652/2016

Telefon: 0374 496 550

www.micul-fermier.ro

Numele și prenumele persoanei împuternicite:.....Păstrăv Gabriel Constantin
Mai 2024



(Semnatura și stampila)

Stimate client,

Vă mulțumim pentru încrederea pe care ne-ați acordat-o prin cumpărarea acestui produs și vă asigurăm de întreaga noastră colaborare pe întreaga perioadă de utilizare a acestuia.

SC GOLDEN FISH SRL, acordă cumpărătorului o garanție legală/comercială în condițiile prezentului certificat de garanție, fără a limita sau elimina drepturile consumatorului în conformitate cu OUG 140/2021 ce transpune Directiva (UE) 2019/771.

SC GOLDEN FISH SRL garantează aplicarea de măsuri corective, fără costuri, în caz de neconformitate a bunurilor și că aceste măsuri nu afectează garanția acordată.

Produs	Mașina de tocat carne, 800W, 150Kg/h din inox, cu 2 site, DZ-CB1002-G01	
Tip	Produs fără elemente digitale	☐
	Produs cu elemente digitale ce încorporează un conținut digital sau serviciu digital	☐
	Produs acționat de un motor termic	☐
	Produs acționat de un motor electric	☐
	Produs de tip accesoriu / Produs fără acționare	☐
Comerciant	Vânzător: / Magazin:	
Date de contact	Adresa:	
Nr. factură / Data	E-mail:	
Semnătură	Tel.:	
Cumpărător	Nume/Prenume:	
Date de contact	Adresa: E-mail: Tel.:	
Semnătură		
Comanda	Achiziție din magazin fizic ☐ On-line ☐	
Modalitate de achiziție	Probă de funcționare realizată ☐	
Modalitatea de comandă	Din stocul existent ☐ La comandă specială ☐	
	În stoc dar nu la locul achiziției ☐	
Garanția	Consumatori	Profesioniști / Persoane juridice
Legală	2 ani	1 an
Comercială	2 ani	1 an

Semnătură Vânzător

GARANȚIE COMERCIALĂ**2 ani**

Durata medie de utilizare a produsului este de 10 ani dacă se utilizează conform specificațiilor pentru uz gospodăresc și sunt evitate solicitările excesive specifice utilizării industriale. SC GOLDEN FISH SRL, în condițiile prezentului certificat de garanție, acordă cumpărătorului o garanție comercială de **2 ani de la livrarea produsului**.

GARANȚIE DE CONFORMITATE LEGALĂ**2 ani**

În conformitate cu OUG. nr. 140/2021 pentru transpunerea Directivei (UE) 2019/771 **Perioada de garanție legală de conformitate este de 2 ani de la livrarea produsului.** Această garanție legală este acordată astfel:

- **CONSUMATORI:** persoana fizică sau grup de persoane fizice constituite în asociații, care acționează în scopuri din afara activităților comerciale, industriale sau de producție, artisanale ori libérale și este de **2 ani** de la data livrării.
- persoana fizică sau grup de persoane fizice constituite în asociații, care acționează în scopuri din afara activităților comerciale, industriale sau de producție, artisanale ori libérale și este de **2 ani** de la data livrării.
- **PROFESIONIȘTI:** pentru persoane fizice autorizate, persoane juridice sau alte forme de organizare termenul de garanție este de **1 an** de la data livrării.

Produse ce includ elemente digitale:

Dacă produsul include elemente digitale ce încorporează un **conținut digital sau un serviciu digital**, perioada de garanție legală de conformitate pentru conținutul digital sau serviciul digital pentru care contractul de vânzare - cumpărare prevede furnizarea continuă de conținut digital sau a serviciului digital pe durată determinată este:

- 2 ani de la livrare, respectiv de la livrarea bunului - pentru produse cu durată medie de utilizare de 5 ani;
- 5 ani de la livrare, respectiv de la livrarea bunului - pentru produse cu durată medie de utilizare mai mare de 5 ani;
- Pe tot parcursul perioadei de furnizare a conținutului / serviciului digital - pentru furnizare continuă a conținutului / serviciului digital pe o perioadă mai mare de 5 ani.

REMEDII (incluse în garanția legală de conformitate)

Firma GOLDEN FISH SRL garantează toate drepturile legale prevăzute de OUG nr.140/2021 în beneficiul consumatorilor cu privire la garanția legală de conformitate. Dispozițiile prezentului certificat de garanție legală de conformitate se completează, în mod corespunzător, cu dispozițiile OUG nr.140/2021.

Măsurile corective în caz de neconformitate:

- În caz de neconformitate, consumatorul are dreptul de a beneficia de aducerea în conformitate a bunurilor, de a beneficia de o reducere proporțională a prețului sau de a obține încetarea contractului, în condițiile legii.
- Pentru ca bunurile să fie aduse în conformitate, consumatorul poate opta între reparație și înlocuire, cu excepția cazului în care măsura corectivă aleasă ar fi imposibilă sau, în comparație cu cealaltă măsură corectivă disponibilă, ar impune vânzătorului costuri care ar fi disproporționate, luând în considerare toate circumstanțele (exemplu valoarea bunurilor în cazul în care nu ar fi existat neconformitatea, gravitatea neconformității sau dacă măsura corectivă alternativă ar putea fi executată fără vreun inconvenient semnificativ pentru consumator.
- Consumatorii pot să opteze pentru o anumită măsurată corectivă în cazul în care neconformitatea bunurilor este constantă la scurt timp după livrare, fără a depăși 30 zile calendaristice.

• Instalarea incorectă a bunurilor:

Orice neconformitate cauzată de instalarea incorectă a bunurilor este considerată ca reprezentând o neconformitate a bunurilor în una din următoarele situații:

- Instalarea face parte din contractul de vânzare și a fost realizată de vânzător sau sub răspunderea vânzătorului;
- Instalarea, destinată să fie realizată de consumator, a fost realizată de acesta și instalarea incorectă s-a datorat unor erori din instrucțiunile de instalare furnizate de vânzător sau, în cazul bunurilor cu elemente digitale, de către vânzătorul sau furnizorul conținutului digital sau al serviciului digital.

Sarcina probei de neconformitate:

- Orice neconformitate care este constatată în termen de un an de la data la care bunurile au fost livrate este prezumată a fi existat deja în momentul livrării bunurilor, până la proba contrarie sau cu excepția cazului în care această prezumție este incompatibilă cu natura bunurilor sau cu natura neconformității.
- În cazul bunurilor cu elemente digitale pentru care contractul de vânzare prevede furnizarea continuă de conținut digital sau de servicii digitale pentru o anumită perioadă, sarcina probei cu privire la conformitatea conținutului digital sau a serviciului digital pe parcursul perioadelor de garanție legală îi revine vânzătorului în cazul unei neconformități care este constatată pe parcursul acestei perioade - art. 10 (3).

Remediarea bunurilor prin reparație:

- În cazul în care neconformitatea este remediată prin reparație, termenele se prelungesc cu timpul de nefuncționare a bunului, din momentul la care a fost adusă la cunoștința vânzătorului lipsa de conformitate până la predarea efectivă a bunului în stare de utilizare normală către consumator.

Remediarea bunurilor prin înlocuire:

- În cazul în care neconformitatea este remediată prin înlocuire, pentru bunurile care înlocuiesc bunurile neconforme, termenele legale de garanție pentru produsul înlocuit încep să curgă de la data înlocuirii cu noul produs.

Reducerea prețului și încetarea contractului:

Consumatorul are dreptul fie să obțină o reducere proporțională a prețului în conformitate cu legea, fie să obțină încetarea contractului de vânzare în condițiile legii, în oricare dintre următoarele cazuri:

- Vânzătorul nu a finalizat reparația sau înlocuirea sau, după caz, nu a finalizat reparația sau înlocuirea potrivit prevederilor legii sau vânzătorul a refuzat să aducă în conformitate bunurile potrivit prevederilor legii;
- Se constată o neconformitate, în pofida eforturilor vânzătorului de a o remedia;
- Neconformitatea este de o asemenea gravitate încât justifică o reducere de preț sau dreptul la încetarea imediată a contractului de vânzare;
- Vânzătorul a declarat că nu va aduce bunurile în conformitate într-un termen rezonabil sau fără inconveniente semnificative pentru consumator ori acest lucru reiese clar din circumstanțele cazului.

Consumatorul are dreptul de a suspenda plata unei părți restante din prețul bunurilor sau a unei părți a acesteia până în momentul în care vânzătorul își va fi îndeplinit obligațiile care îi revin în temeiul legii.

Reducerea de preț este proporțională cu diminuarea valorii bunurilor primite de consumator în comparație cu valoarea pe care bunurile ar avea-o dacă ar fi în conformitate.

ÎNCETAREA CONTRACTULUI:

- Nu poate fi solicitată dacă vânzătorul dovedește că neconformitatea este minoră;
- Poate fi solicitată pentru totalitatea bunurilor achiziționate și livrate, deși motivul de încetare vizează doar anumite bunuri, în cazul în care consumatorului nu i se poate pretinde în mod rezonabil să accepte să păstreze numai bunurile conforme;
- Determină obligația consumatorului de a returna vânzătorului bunurile, pe cheltuiala vânzătorului;
- Determină obligația vânzătorului de a rambursa consumatorului prețul plătit pentru bunuri la primirea bunurilor sau a unei dovezi prezentate de consumator că bunurile au fost returnate;
- Vânzătorul va folosi aceleași modalități de plată ca și cele folosite de consumator pentru tranzacția inițială, cu excepția cazului în care consumatorul a fost de acord cu o altă modalitate de plată și cu condiția de a nu cădea în sarcina consumatorului plata de comisioane în urma rambursării.

Garanția legală pentru viciu ascuns este aplicabilă în condițiile legii, conform OG nr. 21/1992 (revizia 2) privind protecția consumatorului, OUG nr. 140/2021 și Codului Civil. Viciu ascuns reprezintă deficiența calitativă a unui produs livrat sau a unui serviciu prestat care nu a fost cunoscută și nici nu putea fi cunoscută de către consumator prin mijloacele obișnuite de verificare.

DREPTUL DE RETUR

Achiziție prin comanda specială

Produsele aduse pe comandă specială de la furnizori externi care nu sunt în stoc, pentru care s-a solicitat producerea lor și s-a achitat un avans, **NU** sunt returnabile sub nici o formă, cu excepția lipsei vizibile de conformitate. Comanda specială se va emite după semnarea unui Contract de vânzare-cumpărare încheiat între cele două părți, care detaliază toți termenii și condițiile speciale care se aplică.

Achiziție din stoc din magazinul fizic

Produsele achiziționate din magazin, pe care Cumpărătorul are posibilitatea să le inspecteze și să le recepționeze pe loc, **NU** sunt returnabile, cu excepția lipsei de conformitate.

Achiziție din stocul nedisponibil inspectării

Produsele care nu sunt în stoc, dar sunt deja comandate de Vânzător sau produsele din stoc care **NU** sunt disponibile Consumatorului să le inspecteze și să le recepționeze pe loc, în cazul în care s-a achitat avans, pot fi returnate în termen de maxim 14 zile de la primirea produselor.

Achiziție prin comerț la distanță

Produsele achiziționate prin comerț la distanță (online, telefonic, etc.) se supun termenilor directivei 2011/83/UE **și pot fi returnate în termen de 14 de zile, indiferent de motiv**. Dacă Consumatorul se decide să returneze produsul în termenul legal, costurile de transport sunt suportate integral de către acesta.

Procedura de retur

Cumpărătorul va transmite o solicitare de retur prin email, telefon sau poșta în termen de maxim 14 zile de la recepția produselor și să returneze produsele în starea lor originală la magazinul de la care au fost achiziționate, în maxim 14 zile de la transmiterea solicitării.

Cumpărătorul are posibilitatea de a alege alte produse din stoc, de o valoare totală minimă cu cea a produselor returnate, în termen de maxim 14 zile de la transmiterea solicitării. Produsele alese la schimb nu pot fi din nou returnate, cu excepția lipsei de conformitate

CONDIȚII DE ACORDARE A GARANȚIEI:



INFORMAȚII

Pentru orice defecțiune apărută în perioada de garanție legală, apălați la vânzător, respectiv prin magazinul de unde a fost achiziționat produsul sau direct la:
service@micul-fermier.ro; tel: +40 751 098 855; contact@micul-fermier.ro; tel: +0374 496 550.

Reparațiile / Înlocuirile se efectuează cu respectarea următoarelor condiții:

- Fără costuri și fără vreun inconvenient semnificativ pentru consumator, ținând seama de natura bunurilor și de scopul pentru care consumatorul a solicitat bunurile în cauză;
- Consumatorul pune bunurile la dispoziția vânzătorului, iar vânzătorul preia bunurile înlocuite pe propria cheltuială;
- Obligația de a repara sau înlocui bunurile include, după caz, demontarea bunurilor neconforme și instalarea bunurilor de înlocuire sau a bunurilor reparate sau suportarea costurilor aferente demontării și instalării;
- Consumatorul nu este obligat să plătească pentru utilizarea normală a bunurilor înlocuite în perioada care a precedat înlocuirea acestora.

Reclamațiile referitoare la aspectele prevăzute mai jos, se rezolvă numai contra cost:

- Piese și accesorii care prezintă lovituri, zgârieturi, spărturi sau deformări din vina exclusivă a consumatorului.

NU SE ACORDĂ GARANȚIE ÎN CAZUL:

- Deteriorarea și/sau defectarea produsului ca urmare a nerespectării parțiale sau totale a instrucțiunilor.
 - Modificarea stării originale a produsului în scopul depășirii performanțelor.
 - Sunt excluse de la garanție defectele rezultate de uzură sau solicitarea excesivă.
 - Produsele desigilate sau la care s-a intervenit în vederea reparării de către persoane neautorizate.
 - Produsele care au fost utilizate pentru alte scopuri decât cele indicate în prezentul manual.
- Drepturile consumatorului sunt cele prevăzute în OUG nr. 140/2021 și OG 21/1992 (repubblicată).

În cadrul acestui proces, GOLDEN FISH SRL vă prelucrează datele cu caracter personal, cu respectarea legilor aplicabile privind confidențialitatea și protecția datelor - www.micul-fermier.ro

Declarație Vânzător	DA	NU
Produsul achiziționat nu prezintă neconformități evidente	☐	☐
Produsul/ambalajul nu prezintă deteriorări evidente	☐	☐
Am predat cumpărătorului documentele de însoțire	☐	☐
Semnătură Vânzător		

Declarație Cumpărător	DA	NU
Am verificat aspectul și componența produsului/accesoriilor	☐	☐
La achiziție s-a efectuat o proba de funcționare	☐	☐
Am luat la cunoștință despre condițiile de acordare a garanției	☐	☐
Semnătură Cumpărător		

RO

Nr.	Data intrării	Nr. factură	Prelungire garanție	Semnătură
1				
Constatări la recepție:				
Reparațiile efectuate:				

Nr.	Data intrării	Nr. factură	Prelungire garanție	Semnătură
2				
Constatări la recepție:				
Reparațiile efectuate:				

Nr.	Data intrării	Nr. factură	Prelungire garanție	Semnătură
3				
Constatări la recepție:				
Reparațiile efectuate:				

[illegible]

RO

[illegible]

NOTE:

[illegible]

RO



**creștem
împreună,
din 2007**

CONTACT:

Golden Fish SRL
Linia de Centură 5
CTPark Bucharest North
Sat Ștefăneștii de Jos
Ilfov 077175, România

www.micul-fermier.ro
contact@micul-fermier.ro
0374 496 550

Fabricat in P.R.C.