

Declarație Vanzător	DA	NU
Produsul achiziționat nu prezintă neconformități evidente	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Produsul/ambalajul nu prezintă deteriorări evidente	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Am predat cumpărătorului documentele de însoțire	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Semnătură Vanzător	<input type="text"/>	

Declarație Cumpărător	DA	NU
Am verificat aspectul și componența produsului/accesoriilor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
La achiziție s-a efectuat o proba de funcționare	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Am luat la cunoștință despre condițiile de acordare a garanției	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Semnătură Cumpărător	<input type="text"/>	

## INTERVENȚII ÎN PERIOADA DE GARANȚIE:

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:				

## MANUAL DE UTILIZARE ȘI ÎNTREȚINERE

Instrucțiuni originale | Revizia 01 | 12/2022

## MAȘINĂ DE CÂRNAȚI ORIZONTALĂ CU VENTUZĂ

IMPORTATOR: GOLDEN FISH SRL, service@micul-fermier.ro, FABRICAT ÎN PRC

bio

GF-0824-S001-G02

1,5kg

ALUMINIU  
DUR

bio

GF-0826-S001-G02

2,5kg

INOX

CÂRNAȚI  
SUCULENȚI,  
AROMAȚI, CRUZI  
USCAȚI SAU  
AFUMAȚI

În numele echipei noastre, vă mulțumim pentru încrederea pe care ne-ați acordat-o prin cumpărarea acestui produs și vă asigurăm de întreaga noastră colaborare. Echipa noastră vă stă la dispoziție pentru orice problemă tehnică sau comercială:

SC Golden Fish SRL, adresa: Linia de Centura 5, CTPark Bucharest North, Stefanestii de Jos, Jud Ilfov, 077175; CUI: RO22908031 Nr. Reg. Com.: J23/2652/2016 Telefon: 0374 496 580  
www.micul-fermier.ro



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 SCUȚESTE PRODUCĂTORUL DE ORICE RĂSPUNDERE ȘI DUCEREA LA PIERDEREA GARANȚIEI!  
PĂSTRAȚI ACEST MANUAL PENTRU REFERINȚE ULTERIOARE.

2022 Toate drepturile rezervate

## 1. INFORMAȚII GENERALE

Prezentul manual a fost redactat pe baza documentelor originale realizate de către producător și a fost localizat pentru comercializare pe piața locală. Protejați-vă pe dumneavoastră și pe ceilalți de rănire prin utilizarea corectă a produsului - citiți manualul înaintea primei utilizări și urmați toate măsurile de siguranță.

## 2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

- După îndepărtarea ambalajului, verificați integritatea produsului și în caz de deteriorare vizibilă, nu-l utilizați și contactați vânzătorul.
- Asigurați-vă înainte de utilizare că mașina de cârnați este asamblată corespunzător și în siguranță, cu toate protecțiile necesare.
- NU lăsați mașina de umplut cârnați nesupravegheată. Aceasta NU poate fi utilizată de către copii sau persoane cu anumite dizabilități. Când nu este folosită, depozitați-o într-un loc sigur și uscat, neaccesibil copiilor. Mașina de cârnați este concepută pentru uz casnic sau semiprofesional.
- Utilizarea de accesorii nerecomandate de producător poate provoca vătămări și poate conduce la anularea garanției.
- NU folosiți mașina dacă vă aflați sub influența alcoolului sau a medicamentelor, deoarece acestea pot afecta capacitatea utilizatorului de a utiliza în siguranță mașina de umplut cârnați.
- Evitați contactul cu piesele mobile. NU vă folosiți degetele pentru a împinge carnea în mașină. Dacă faceți acest lucru vă puteți provoca răni grave. Se recomandă să folosiți un element intermediar (lingură de lemn) pentru a împinge carnea în mașină.
- După fiecare utilizare demontați și spălați cu atenție toate piesele mașinii cu apă caldă și detergent de vase, apoi lăsați să se usuce și ulterior remontați.
- Păstrați zona de lucru permanent curată și în ordine. Asigurați-vă că mașina de umplut cârnați este fixată în siguranță pe suprafața de lucru plană și uscată.
- Piesele mașinii au muchii ascuțite! Pentru a evita rănirea, fiți foarte atent la manipularea acestora. La depozitarea de durată se recomandă pulverizarea de spray cu silicon.

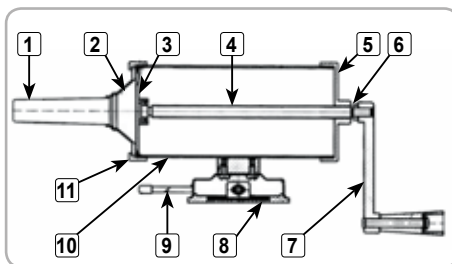
## 3. DESCRIEREA PRODUSULUI

Gama de mașini de umplut cârnați orizontale cu ventuză GF-0824-S001-G02, GF-0826-S001-G02, sunt produse robuste, eficiente și ușor de utilizat la prepararea meznelurilor în membrană naturală.

### GF-0824-S001-G02



Nr.	Descriere
1	Pâlnie
2	Reducție pâlnie
3	Disc de presare
4	Ax melcat
5	Capac posterior
6	Piuliță fixare manivelă
7	Manivelă detașabilă
8	Ventuză
9	Manetă ventuză
10	Cilindru
11	Capac anterior



### ATENȚIE

**Pericol de zdrobire prin presare și forfecare cu elementele mecanismului de presare. Pericole la curățare/întreținere - piese cu muchii ascuțite.**

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

Cumparatorul 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.

Cumparatorul 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:

#### i INFORMAȚII

Pentru orice defecțiune apărută în perioada de garanție legală, apelați la vânzător, respectiv prin magazinul de unde a fost achiziționat produsul sau direct la: [service@miculfermier.ro](mailto:service@miculfermier.ro); [contact@micul-fermier.ro](mailto:contact@micul-fermier.ro); Tel. +40 751 098 855; +40 374 496 580.

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:

- piesele 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 (republicată).

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](http://www.micul-fermier.ro)

**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 dovezii 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. Viciul 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**

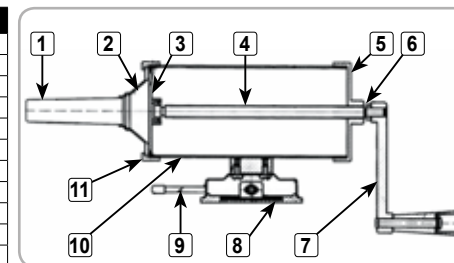
Produsele achiziționate din magazin, pe care Cumpărătorul are posibilitatea să le inspecteze și să le recepționeze pe loc, **NU sunt returnabile**, cu excepția lipsei de conformitate.

**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,

**GF-0826-S001-G02**

Nr.	Descriere
1	Pâlnie
2	Reducție pâlnie
3	Disc de presare
4	Ax melcat
5	Capac posterior
6	Piuliță fixare manivelă
7	Manivelă detasabilă
8	Ventuză
9	Manetă ventuză
10	Cilindru
11	Capac anterior

**4. SPECIFICAȚII TEHNICE**

Mașina de cârnați oferă posibilitatea să preparați o gamă largă de cârnați în membrană naturală cu minim de efort, într-un timp foarte scurt. Avantajele utilizării mașinii de cârnați :

- design modern;
- ușor de întreținut;
- realizată din aluminiu dur și inox pentru a oferi rezistență înaltă la presiunea necesară umplerii cârnaților și respectării normelor de siguranță alimentară

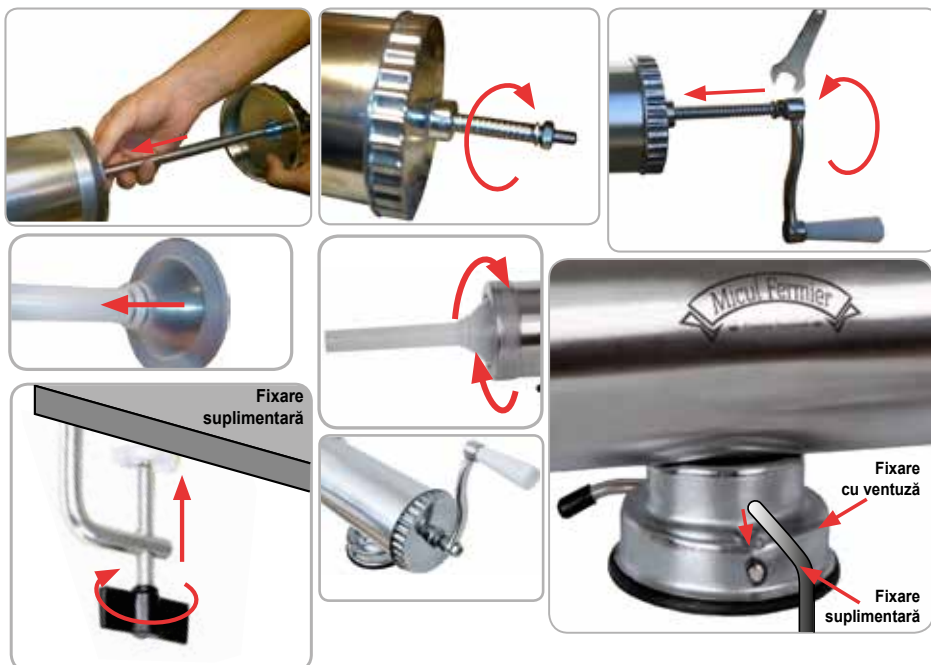
Caracteristică	Model	
	GF-0824-S001-G02	GF-0826-S001-G02
Mod de prindere	se fixează de masa prin ventuză	
Mod de utilizare	orizontală	
Capacitate de lucru	1.5 kg	2.5 kg
Număr pâlnii	5 buc	
Dimensiune pâlnii	Ø 10, 15, 19, 22, 25	
Material produs	otel inoxidabil + aluminiu dur	
Dimensiune	29.8 x 11 x 14.9 cm	34 x 12 x 165.8 cm
Număr de unități per bax	12 bucăți	
Greutate netă	1.2 kg	1.6 kg
Greutate brută	1.4 kg	1.8 kg

**5. ASAMBLAREA PRODUSULUI**

Gama de mașini de umplut cârnați orizontale cu ventuză GF-0824-S001-G02, GF-0826-S001-G02 sunt livrate premontate conform schemei de mai sus, dar necesită montarea mânerului detașabil(7) pe axul melcat(4) blocat cu piulița(6). Așezați mașina de umplut cârnați cu ventuză pe masa de lucru care trebuie să aibe o suprafață dreaptă, uscată și suficient de rigidă. Dacă suprafața de lucru permite fixați mașina cu ventuză(8) prin rotirea manetei(9) și/sau folosiți menghina de prindere pentru a prindere fermă pe masa de lucru. Alegeți pâlnia potrivită(1) și montați-o în reducția (2) strângând totul cu capacul anterior filetat(11).

La prima utilizare trebuie să rodați mecanismul prin acționarea în gol 2..3 minute pentru a elimina rezidurile de prelucrare apoi clătiți cu apă caldă și folosiți mașina normal.

Mașina de cârnați dispune de suprafețe de protecție speciale pentru a nu deforma sau deteriora suprafețele mesei de lucru.



## 6. INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

Mașina de umplut cârnați orizontală cu ventuză GF-0824-S001-G02, GF-0826-S001-G02 vă oferă posibilitatea să preparați o gamă largă de cârnați în membrană naturală cu minim de efort, într-un timp foarte scurt.

Suculenți, aromați, cruzi, uscați sau afumați, cârnații de casă sunt piesa de rezistență la orice masă în familie, așa că cel mai bine se pregătesc cu mașina de facut cârnați, marca Micul Fermier.

Mașina de umplut cârnați are un design modern și este confecționată din materiale de calitate care asigură o performanță remarcabilă fiind totodată foarte ușor de întreținut.

Construcția mașinii este preponderent realizată din aluminiu dur și inox (GF-0826) pentru a oferi rezistență înaltă la presiunea necesară umplerii cârnaților și respectării normelor de siguranță alimentară. Cilindru inoxidabil (10) permite umplerea rapidă cu o cantitate mare de carne și la final se poate curăța și spăla foarte ușor.

**Pachetul conține:** Aparatul pentru cârnați; Manual, Manivela detașabilă, Sistem de prindere pe masă; Cheiță pentru înșurubat, Reducție prindere pâlnii, Set pâlnii de diferite dimensiuni.



**GARANȚIE COMERCIALĂ 2 ani**

**GARANȚIE DE CONFORMITATE LEGALĂ 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**.

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 liberale) și este de **2 ani** de la data livrării.
- **PROFESIONISTI:** pentru persoane fizice autorizate, persoane juridice sau alte forme de organizare termenul de garanție este de **1 an** de la data livrării.

**Acest produs NU dispune de elemente digitale și NU încorporează un conținut digital care să implice furnizarea de un serviciu digital actualizat periodic.**

**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 măsură 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 acestor perioade - art. 10 (3).



## CERTIFICAT DE GARANȚIE

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.

<b>Produs</b>	<b>Mașină de cârnați orizontală cu ventuză</b> <b>Modele: GF-0824-S001-G02, GF-0826-S001-G02</b>	
Tip	Produs fără elemente digitale .....	<input type="checkbox"/>
	Produs cu elemente digitale ce încorporează un conținut digital sau un serviciu digital .....	<input type="checkbox"/>
	Produs acționat de un motor termic .....	<input type="checkbox"/>
	Produs acționat de un motor electric .....	<input type="checkbox"/>
	Produs de tip accesoriu / Produs fără acționare .....	<input type="checkbox"/>

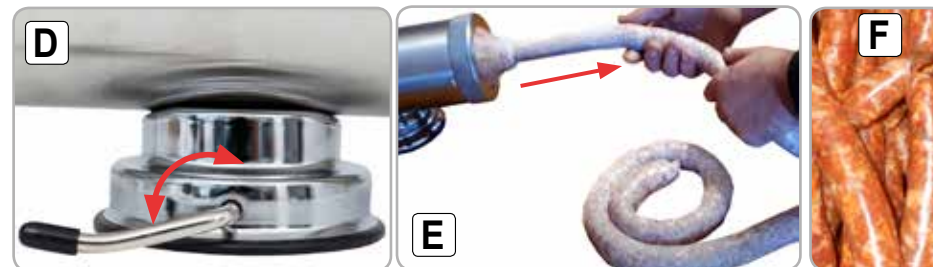
<b>Comerciant</b>	Vanzător:..... / Magazin:.....		
Date de contact	Adresă: .....	e-mail: .....	Tel.: .....
Nr. factură / Data	..... / .....		
Semnătura	.....		

<b>Cumpărător</b>	Nume/Prenume: .....		
Date de contact	Adresă: .....	e-mail: .....	Tel.: .....
Semnătura	.....		

<b>Comanda</b>	Achiziție din magazin fizic .....		<input type="checkbox"/>
Modalitate de achiziție	Proba de funcționare realizată .....	On-line .....	<input type="checkbox"/>
Modalitatea de comandă	Din stocul existent .....	<input type="checkbox"/>	
	În stoc dar nu la locul achiziției .....	<input type="checkbox"/>	La comanda specială .....

<b>Garanția</b>	Consumatori	Profesioniști / Persoane juridice
Legală	<b>2 ani</b>	<b>1 an</b>
Comercială	<b>2 ani</b>	<b>1 an</b>

Semnătura Vânzător: .....  
(semnătură și stampilă)



### Mod de operare:

#### Urmați etapele următoare:

- Pregătiți carnea tocată pentru umplere cârnați (vezi recomandări);
- Prin rotirea manivelei(7) (în sens invers acelor de ceasornic) deplasați tija melcată(4) până la capătul cursei sale; Demontați capacul anterior(11) apoi montați pâlnia de cârnați cu ajutorul reducăției (2) și strngeți la loc inelul capacului anterior(11). Trageți membrana de cârnați pe pâlnia de ieșire pe întreaga sa lungime; Desfaceți capacul posterior(5) pentru a putea scoate axul melcat(4) și Discul de presare(3).
- Introduceți carnea tocată în mașină evitând formarea de bule de aer. Mașina de cârnați dispune de o supapă care permite eliminarea aerului din compoziție, prevenind includerea acestuia în produsul final(vezi recomandari). Remontați capacul posterior(5) împreună cu axul melcat(4) și manivela(7);
- Așezați mașina de cârnați cu ventuza pe o suprafață plană și acționați maneta de vidare(9);
- Rotiți manivela(7) (în sensul acelor de ceasornic) pentru a presa carnea în camera cilindrului. Opturați cu degetul ieșirea cârnii tocate din pâlnie până la atingerea presiunii de pompare.
- Acționați manivela pentru a umple cârnații ajutând cu mâna pentru o formare constantă.

#### Recomandări de utilizare:

- În prealabil, carnea tocată amestec pentru cârnați trebuie să fie frământată foarte bine, cu multa 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 tocate în amestec pentru cârnați. Până la utilizare, se recomandă menținerea în apă a membranei naturale pregătită pentru cârnați;
- Umplerea recipientului cilindric al mașinii de cârnați nu se face prin turnare directă ci prin aruncare cu mâna a mici cantități de carne - astfel se va evita formarea de bule de aer la interiorul amestecului de carne tocată, care ulterior se va transfera în cârnați cu efecte defavorabile asupra calității produsului final;
- Folosiți pâlnia cu forma și dimensiunea corectă în raport cu tipul de carne și membrana folosită;
- Evitați acumularea de aer în camera cilindrului - mașina de cârnați dispune de o supapă care permite eliminarea aerului din compoziție, prevenind includerea acestuia în produsul final.

### 7. ÎNTREȚINERE

După fiecare utilizare îndepărtați capul de presare și curățați mașina de cârnați cu apă clocotită și substanțe degresante dar fără a folosi detergenți agresivi sau toxici. După spălare piesele trebuie foarte bine uscate și unse cu ulei comestibil sau silicon pentru a evita formarea de puncte de rugină.

## 8. PROBLEME ȘI REMEDII

### Mașina de umplut cârnați necesită o forță excesivă pentru acționare:

- Verificați dacă capul de presare este în stare bună și dacă este curat și nu sunt resturi de carne în angrenaj;
- Nu acționați mașina dacă este prea puțină carne în interior. Completați cu carne de cârnați;
- Verificați pâlnia utilizată - o pâlnie prea mică în raport cu tipul de carne utilizat poate forța și încălzi excesiv mașina;
- Verificați dacă nu există resturi de oase sau tendoane care să împiedice carnea să iasă corect din mașină;

### Carnea nu iese din mașina de cârnați sau iese prea încet:

- Verificați că ați ales corect tipul de pâlnie în raport cu tipul de carne de cârnați folosit;
- Asigurați-vă că ați pregătit carnea de cârnați corect și aceasta este corect hidratată pentru o curgere normală;
- Verificați dacă nu există resturi de oase sau tendoane în exces în carnea de cârnați care poate îngreuna formarea cârnaților - mai ales în cazul celor subțiri.

## 9. ACCESORII OPȚIONALE

Mașinile de umplut cârnați permit utilizarea unui set largit de pâlnii de umplere care se pot achiziționa separat. Trebuie să urmăriți compatibilitatea sistemului de prindere și recomandările producătorilor - nu orice pâlnie care se poate monta pe mașina de cârnați va da rezultate optime. Este de preferat să apelați la accesoriile oferite de producătorul mașinii achiziționate.

## 10. ELIMINARE PRODUS

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 acesteia 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 achiziționării unui nou echipament echivalent.



Utilizatorul are responsabilitatea de a asigura îndepărtarea utilajului la sfârșitul duratei sale de viață în instalațiile de colectare corespunzătoare, conștientizând 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.

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.



## 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, Ștefăneștii de Jos, Județul Ilfov, România
3. Denumire produs ..... Mașină de cârnați orizontală cu ventuză
4. Numar de identificare produs / Model fabricant: GF-0824-S001-G02,GF-0826-S001-G02
5. Standarde de armonizare relevante sau trimerile la specificațiile în legătură cu care se declara conformitatea:
6. H.G. nr. 1029 din 3 septembrie 2008 privind condițiile introducerii pe piața (Directiva 2006/42/CE)
7. 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;
8. EN ISO 12100:2010 privind siguranța utilajelor - Principii generale pentru proiectare - Evaluarea riscurilor și reducerea riscurilor;
9. EN 1672-2:2005+A1:2009 privind utilajele pentru prelucrarea alimentelor. Noțiuni de bază. Cerințe de igienă;
10. EN 1005-1: 2001 + A1: 2008 Siguranța utilajelor. Performanța fizică umană.



SC GOLDEN FISH SRL, având sediul social în Linia de Centura 5, CTPark Bucharest North, Ștefăneștii de Jos, Județul Ilfov, Romania, 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 "**Mașină de cârnați orizontală cu ventuză, GF-0824-S001-G02,GF-0826-S001-G02**" 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 2011/65/UE privind restricțiile substanțelor periculoase, 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, Ștefăneștii de Jos, Jud Ilfov, 077175;  
CUI: RO22908031  
Nr. Reg. Com.: J23/2652/2016  
Telefon: 0374 496 580  
www.micul-fermier.ro

Nume și prenumele persoanei împuternicite:.....Păstrăv Gabriel Constantin  
August 2020



(Semnatura și stampila)