

**DECLARAȚIE DE CONFORMITATE**

SC GOLDEN FISH SRL, având sediul social în Linia de Centura 5, CT-Park Bucharest North, Stefanestii de Jos, Jud Ilfov, 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 "**Mașină de tocat carne, model GF-0043-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 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  
Nume și prenumele persoanei împuternicite:  
Martie 2022

**GOLDEN FISH SRL**

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

**CERTIFICAT GARANȚIE**

**GARANȚIE DE CONFORMITATE LEGALĂ (Legea 449/2003 cu modificări și completări) (către persoane fizice) – 2 ani**

**GARANȚIE COMERCIALĂ (către persoane juridice)- 1 ani**

Durata medie de utilizare a produsului este de 3...4 ani dacă se utilizează conform specificațiilor pentru uz gospodăresc și sunt evitate solităriile excesive specifice utilizării industriale.

SC GOLDEN FISH SRL, acordă cumpărătorului o garanție comercială în condițiile prezentului certificat de garanție. Garanția acordată prin prezentul certificat nu limitează sau elimină drepturile consumatorului.

Durata garanției comerciale se acordă prin prezentul certificat este de:

- **24 luni - pentru cumpărătorii persoane fizice;**
- **12 luni - pentru cumpărătorii persoane juridice.**

Perioada de garanție începe de la data achiziției.

Denumirea produsului..... Model/Serie.....  
Nr. factură ..... Data cumpărării.....  
Vânzător..... Magazin.....  
Adresa magazin.....  
Numele cumpărătorului.....  
Adresa cumpărătorului.....  
..... Semnătură Cumpărător.....

**MANUAL DE UTILIZARE ȘI ÎNTREȚINERE**

Instrucțiuni originale | Revizia 01 | Ed. 01 | 03/2022

**MAȘINĂ DE TOCAT CARNE****VERDE #32 CU RULMENT JIA**

- STRUCTURA DIN FONTA CONFERA REZISTENȚĂ;
- BAZA CU 4 PERFORAȚII - FIXARE USOR PE MASA DE LUCRU;
- ESTE FOARTE SIMPLU DE MONTAT;

**GF-0043-S001-G02**

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

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**

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 DUCE LA PIERDEREA GARANȚIEI! PĂSTRAȚI ACEST MANUAL PENTRU REFERINȚE ULTERIOARE.

2022 Toate drepturile rezervate

RO





La montaj trebuie să acordați atenție:

- Poziționați marginile de tăiere ale cuțitului în contact cu sita perforată;
- Nu strângeți prea mult inelul de fixare pentru a evita blocarea mecanismului;
- La prima utilizare trebuie să rodați mecanismul în gol 2-3 minute pentru a elimina rezidurile de prelucrare apoi clătiți cu apă caldă și folosiți mașina normal.

## 6. PUNEREA ÎN FUNCȚIUNE

- Înainte de utilizare carnea se curăță, se îndepărtează pielea și oasele și se taie mărunt
- Se introduce în gura de alimentare a mașinii de tocat și se învârt de mână;
- Carnea grasă sau carnea amestecată cu cantități mari de grăsimi sunt mai greu de măcinat. 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;
- Mașina este concepută și pentru acționarea cu motor electric (turatie: 1400+ 1500 rot/min, putere: 1.5+2 kW).



## 7. ÎNTREȚINERE

Demontați mașina după fiecare utilizare și curățați-o doar cu apă clocotită și substanțe degresante, dar fără a folosi detergenți agresivi. După spălare piesele trebuiesc foarte bine uscate și unse cu ulei comestibil sau silicon pentru a evita formarea de puncte de rugină.

## 8. PROBLEME ȘI REMEDII

**Carnea nu iese din mașina de tocat, iese încet sau revine la gura de alimentare:**

- Verificați dacă cuțitul este ascuțit corect și dacă partea ascuțită este orientată spre sită;
- Verificați dacă nu există resturi de oase sau tendoane înfășurate în jurul cuțitului care să împiedice carnea să iasă corect.
- Nu acționați mașina dacă este goală sau cu puțină carne în interior - cuțitul se va freca de sită fără ungere și va produce o uzare prematură a acestora;

**Lichid negru iese din orificiul central al sitei:**

- Când zgârciurile și tendoanele se răsucesc în jurul cuțitului sau când carnea grasă rămâne prea mult în mașina de tocat, poate apărea un lichid de culoare închisă care iese din gaura centrală a sitei. Lichidul închis este grăsime lichefiată care devine întunecată datorită contactului prelungit cu sita și ștuțul șnecului. În acest caz trebuie să dezasamblați mașina și să efectuați o curățare minuțioasă.

**Carnea nu iese din mașina de tocat, iese încet sau revine la gura de alimentare:**

- Verificați dacă cuțitul este ascuțit corect și dacă partea ascuțită este orientată spre sită.
- Asigurați-vă că ați pregătit carnea corect în fâșii sau bucăți nu prea mari;

- Verificați dacă nu există resturi de oase sau tendoane înfășurate în jurul cuțitului care să împiedice carnea să iasă corect;

## 9. ELIMINARE PRODUS

În conformitate cu Directiva Europeană 2012/19/EU privind deșeurile de echipamente electrice și electronice și Directiva 2008/98/CE privind deșeurile și punerea în aplicare a acestora în conformitate cu legislația națională, instrumentele, utilajele care au ajuns la sfârșitul vieții trebuie colectate separat și returnate la o instalație de reciclare compatibilă cu mediul.

Nu aruncați produsul la gunoierul menajer! Duceți-l într-un centru de reciclare sau într-o instalație de reciclare resturi metalice și separat părțile din plastic.



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.

