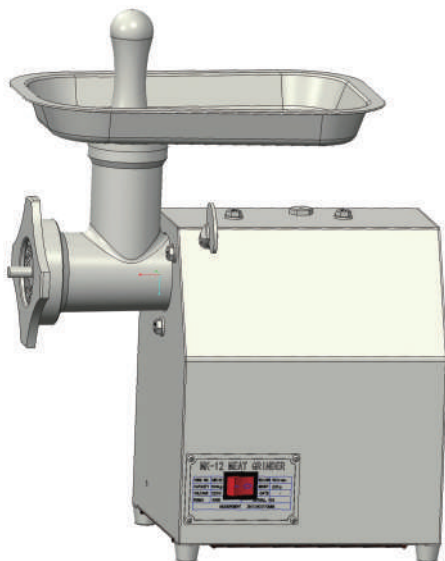




MAȘINĂ DE TOCAT CARNE ELECTRICĂ GF-0407

Instrucțiuni de utilizare și întreținere
Certificat de garanție
Declarație CE de conformitate



Instrucțiuni originale

Citiți cu atenție prezentele instrucțiuni de funcționare înainte de prima punere în funcțiune a mașinii și respectați obligatoriu instrucțiunile de siguranță! Nerespectarea indicațiilor din prezentele instrucțiuni scutește producătorul de orice răspundere și duce la pierderea garanției! Acest manual este valabil numai pentru mașina de tocat carne seria MK. Păstrați acest manual pentru referințe ulterioare.

Pozele sunt cu titlu informativ.



**PRODUCĂTOR:
GOLDEN FISH SRL**
Sat Ștefăneștii de jos, Comuna Ștefăneștii de jos,
Strada Linia de centură, Nr.2 G,
Corp A, Județ Ilfov
Tel:0752510318
E-mail: contact@micul-fermier.ro
www.micul-fermier.ro



CE ISO9001

Fabricat în China



Felicitări pentru achiziția noului Dvs. aparat. Ați luat o decizie înțeleaptă și ați achiziționat un produs valoros. Acest aparat a fost verificat din punct de vedere calitativ în timpul producției și a fost supus unui control final. Astfel, capacitatea funcțională a aparatului Dvs. a fost garantată.

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. Folosiți aparatul doar în conformitate cu manualul de utilizare și doar în scopurile recomandate. Păstrați manualul în condiții corespunzătoare și, odată cu transmiterea produsului către terți, predați și acest manual.

CUPRINS:

1. Simboluri utilizate	pag. 3
2. Instrucțiuni generale de siguranță	pag. 3
3. Instrucțiuni de siguranță pentru aparatul de tocat carne	pag. 5
4. Domeniu de utilizare	pag. 6
5. Părți componente	pag. 7
6. Asamblarea	pag. 7
7. Tocare	pag. 7
8. Prepararea de Kibbe (sau Kibbeh)	pag. 8
9. Prepararea cârnaților	pag. 8
10. Curățare și întreținere	pag. 9
11. Depozitare	pag. 9
12. Protejarea mediului înconjurător	pag. 9
13. Drepturi de autor	pag.10
14. Prim ajutor	pag.10
15. Date tehnice	pag.10
Certificat de garanție	pag.11
Declarația CE de conformitate	pag.13



ATENȚIE !!!

Această 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 inox garantează o rezistență în timp și curățarea ușoară. Designul compact face ca mașina de tocat carne să ocupe puțin loc în bucătăria dumneavoastră.

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 ESTE PROIECTAT PENTRU UZ INDUSTRIAL.

UTILIZAREA ACESTUI PRODUS ÎN ALTE CONDIȚII POATE CONDUCE LA PIERDEREA GARANȚIEI.

1. Simboluri utilizate



Citiți instrucțiunile de funcționare și respectați avertismentele și normele de securitate!



IMPORTANT!

Sfat pentru utilizator.

Informații utile referitoare la utilizarea aparatului. Nu conține informații referitoare la vătămări corporale.



ATENȚIE!

Pericol de vătămări corporale.

Nerespectarea poate provoca vătămări minore sau medii.



OBSERVAȚIE!

Pericol de pagube materiale.

Nerespectarea poate provoca deteriorarea aparatului sau a altor obiecte.



PERICOL!

Pericol mare de vătămări corporale.

Nerespectarea poate provoca vătămări grave sau moartea.



Prim ajutor



Aruncă în mod atent și responsabil deșeurile rezultate. Nu arunca pe jos!



Reciclare



ÎMPĂMÂNTARE

Legătura de împământare.



PERICOL DE ELECTROCUTARE!



PERICOL DE INCENDIU!



PERICOL DE EXPLOZIE!



Țineți copiii la distanță față de aparatul electric!



Aveți grijă la starea ireproșabilă a aparatului, cablului de rețea și ștecărului de rețea!



Acest simbol de pe manualul de utilizare, etichetă sau ambalaj indică faptul că acest produs nu trebuie eliminat împreună cu alte deșeuri menajere la finalul duratei lui de utilizare.

2. Instrucțiuni generale de siguranță



ATENȚIE! Citiți toate atenționările de siguranță și instrucțiunile de utilizare. Nerespectarea instrucțiunilor de mai jos poate cauza electrocutare, incendiu și răni grave. Termenul “aparat de putere” utilizat mai jos acoperă ambele surse de alimentare – aparat alimentat la priză (cu cablu de tensiune) și aparat de putere alimentat la acumulator (fără cablu de tensiune).

A. Siguranța în zona de lucru

a) Păstrați spațiul de lucru curat și bine luminat. Dezordinea sau lipsa de lumină a spațiului de lucru pot provoca accidente.



b) Nu lucrați cu aparatul în medii cu pericol de explozie, în care se află lichide, gaze sau prafuri inflamabile. Unelele electrice generează scântei, care pot aprinde praful sau vaporii.



c) Țineți la distanță copiii sau alte persoane atunci când utilizați aparate electrice. Puteți pierde controlul în timpul lucrului dacă vi se distrage atenția.

B. Protecție electrică

a) Ștecărul aparatului electric trebuie să se potrivească la priză. Ștecărul nu trebuie sub nicio formă

modificat. Nu utilizați adaptoare pentru priză împreună cu instrumente protejate prin împământare. Ștecărele nemodificate și prizele potrivite reduc riscul de electrocutare.

- b) Evitați contactul fizic cu suprafețe împământate precum: țevi, elemente de încălzire, plite și frigidere. Riscul de electrocutare crește atunci când corpul tău are contact cu o suprafață împământată.
- c) Nu expuneți echipamentul la ploaie și umezeală. Riscul de electrocutare crește dacă apa penetrează echipamentul electric.



d) Nu utilizați cablul de alimentare în mod necorespunzător, târând aparatul de cablu, atârându-l de cablu, trăgând de cablu pentru a scoate aparatul din priză. Țineți cablul de alimentare departe de surse de căldură, ulei, muchii ascuțite sau piese aflate în mișcare. Cablurile de alimentare deteriorate sau răsucite cresc riscul de electrocutare.

e) Mențineți cablul de rețea întotdeauna în afara razei de acțiune a aparatului și păstrați-l în spatele aparatului.

f) Scoateți întotdeauna ștecărul de rețea atunci când, lăsați aparatul nesupravegheat sau atunci când efectuați lucrări la aparat.

C. Siguranța persoanelor

a) Fiți atenți! Fiți atenți la ceea ce faceți și utilizați aparatele în mod corespunzător. Nu utilizați aparatele dacă sunteți obosit sau sub influența drogurilor, a alcoolului sau a medicamentelor. Doar o clipă de neatenție în timpul folosirii aparatului poate duce la răni grave.

b) Purtați echipament personal de protecție și întotdeauna purtați ochelari de protecție. Purtarea echipamentului de protecție precum masca de praf, pantofi antiderapanți, cască de siguranță sau căști de protecție pentru urechi, în funcție de tipul de aparat electric folosit, reduce riscul rănirii.

c) Evitați pornirile accidentale. Asigurați-vă că întrerupătorul este pe poziția oprit înainte de a introduce ștecărul în priză. Pot apărea accidente dacă transportați aparatul electric în timp ce aveți - degetul pe butonul de pornire sau dacă vă conectați aparatul la sursa de alimentare pornită.

d) Îndepărtați uneltele de reglare sau cheile fixe înainte de a porni aparatul. O unealtă sau o cheie, care este conectată la o piesă aflată în mișcare, poate provoca răni.

e) Evitați pozițiile incomode. Asigurați-vă că stați în picioare într-o poziție stabilă și echilibrată tot timpul. Aceasta vă asigură posibilitatea de a controla mai bine situațiile neașteptate.

f) Purtați haine adecvate. Nu purtați haine largi sau bijuterii. Țineți-vă părul, hainele și mănușile departe de părțile aflate în mișcare. Hainele largi, bijuteriile sau părul lung pot fi prinse în părțile aflate în mișcare ale aparatului.

g) Acest aparat poate fi utilizat de către copii sub 14 ani și de persoane cu capacități fizice, mentale sau senzoriale reduse, sau de către persoane lipsite de experiență și cunoștințe. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Întreținerea și curățarea nu trebuie executate de copii nesupravegheați.

h) Înainte de a începe să folosiți instrumentul electric trebuie să fiți atenți la ceea ce faceți. Lipsa de atenție în timpul folosirii instrumentului electric poate provoca răni grave.

D. Utilizarea și manipularea atentă a aparatelor electrice

a) Nu suprasolicitați aparatul. Utilizați aparatul în scopul pentru care a fost proiectat. Lucrați mai bine și mai sigur în intervalul de performanță specificat dacă utilizați aparatul electric potrivit.

b) Nu utilizați aparate electrice al caror întrerupător este defect. Un aparat care nu poate fi pornit sau oprit este periculos și necesită reparații.

c) Scoateți ștecărul din priză înainte de a efectua reglarea sau schimbarea accesoriilor sau depozitarea. Această măsură de precauție previne pornirea neintenționată a aparatului.

d) Depozitați aparatele electrice pe care nu le folosiți în locuri inaccesibile pentru copii. Nu lăsați aparatul să fie utilizat de către persoane care nu sunt familiarizate cu el sau care nu au citit instrucțiunile de utilizare. Aparatele sunt periculoase când sunt utilizate de către persoane fără experiență.

e) Aveți grijă de aparatul dumneavoastră. Verificați dacă părțile în mișcare funcționează fără probleme

și nu se blochează, dacă acestea sunt sparte sau deteriorate, astfel încât funcționarea să fie ineficientă. Reparați piesele deteriorate înainte de a utiliza aparatul. Multe accidente provin de la aparate care nu au fost bine întreținute.

f) Utilizați aparatul, accesoriile, sculele montate, în conformitate cu instrucțiunile de utilizare și într-o manieră specifică fiecărui aparat. Tineți cont de condițiile de muncă și activitatea ce urmează a fi efectuată. Utilizarea aparatelor electrice în alte scopuri în afara celor pentru care au fost create poate duce la situații periculoase.

E. Service

a) Repararea aparatului trebuie efectuată numai de către personal calificat și numai cu piese de schimb originale. Acest lucru atestă faptul că siguranța aparatului este menținută.

b) În cazul în care cordonul de alimentare este deteriorat, acesta va trebui înlocuit de către producător, personalul service sau o persoană similară calificată pentru a evita situațiile periculoase.

3. Instrucțiuni de siguranță pentru aparatul de tocat carne

- Înainte de prima folosire, spălați cuțitul, discurile, pâlnia, etc. în apă caldă cu săpun sau detergent neutru pentru spălat vase. Clătiți cu apă caldă, după care uscați părțile componente.

- Nu porniți dispozitivul dacă, conductorul de alimentare este deteriorat sau carcasa este deteriorată în mod vizibil.

- În cazul în care cablul de alimentare ne-decuplabil, este deteriorat, acesta trebuie înlocuit la producător sau într-un atelier de reparații specializat de către o persoană calificată, cu scopul de a evita pericolul.

- Dispozitivul poate fi reparat numai de către persoane special școlarizate în acest domeniu.

Reparația care este realizată incorect poate cauza un pericol serios pentru utilizator.

- Păstrați o deosebită prudență atunci când folosiți dispozitivul în prezența copiilor.

- Înainte de a înlocui echipamentul sau înainte de a vă apropia de piesele care sunt în mișcare în timpul utilizării, dispozitivul trebuie oprit și, de asemenea, trebuie decuplat de la sursa de alimentare cu curent electric.


- Înainte de a începe curățarea dispozitivului, întotdeauna, trebuie să decuplați conductorul de alimentare de la priza cu curent electric.

- Acest dispozitiv nu este destinat pentru a fi utilizat de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale limitate sau de către persoane care nu au experiență sau nu cunosc dispozitivul sau, cu excepția cazului în care utilizarea acestuia are loc sub supraveghere sau în conformitate cu instrucțiunea de utilizare a dispozitivului, transmise de către persoanele responsabile de siguranța acestor persoane.

- Trebuie să fiți atenți la copii pentru ca aceștia să nu se joace cu dispozitivul.

- Dispozitivul poate fi folosit numai împreună cu recipientul de umplere conductor.

- Pentru împingerea produselor folosiți numai accesoriul de împingere. Folosirea altor obiecte pentru împingerea produselor poate cauza deteriorarea dispozitivului și a sistemului de propulsie.

 **Nu împingeți ingredientele în carcasa cuțitului cu degetele sau cu un obiect (cum ar fi o spatulă) în timp ce aparatul funcționează. În acest scop se utilizează numai împingătorul.**

- Nu supraîncărcați dispozitivul cu o cantitate excesivă de produse și nici prin împingerea prea puternică a produselor (cu ajutorul accesoriului de împingere).

- Nu scoateți ștecărul din priza rețelei de alimentare cu curent electric trăgând de cablu.

- Nu supuneți dispozitivul și echipamentul acestuia la acțiunea unei temperaturi mai mari de 60°C. Puteți deteriora dispozitivul.

- Montați cu exactitate ansamblul de tocare, deoarece atunci când acesta este montat incorect poate conduce la o tocare de calitate proastă, și, de asemenea, poate fi cauza deteriorării cuțitului și a sitei.

- În cazul în care cuțitul de tocare și sita s-au deteriorat acestea trebuie schimbate imediat înlocuite cu unele noi.
- Aveți mare grijă când mânuiți cuțitul, mai ales când îl scoateți de pe axul melcului și îl curățați. Marginile acestuia sunt foarte ascuțite!
- În cazul în care dispozitivul este în stare de funcționare nu acoperiți orificiile de aerisire de pe carcasă. În timpul funcționării dispozitivul nu trebuie amplasat pe o suprafață moale.
- Sistemul de propulsie a dispozitivului nu trebuie scufundat în apă și nici spălat sub jet de apă.
- Nu spălați piesele care fac parte din sistemul de propulsie.
- Pentru curățarea carcasei nu folosiți detergenți agresivi sub forma unor emulsii, loțiuni, paste etc. Acestea pot prinde altele, să conducă la eliminarea simbolurilor informative grafice, cum ar fi: gradații, indicații, semne de avertizare, etc..
- Pentru curățarea pieselor metalice folosiți o periuță moale.
- Nu spălați piesele metalice în mașinile de spălat vase. Detergenții agresivi folosiți în timpul funcționării unor astfel de dispozitive pot cauza schimbarea culorii pieselor sus menționate. Spălați aceste piese manual cu ajutorul detergenților tradiționali folosiți pentru spălarea vaselor.
- După ce utilizarea dispozitivului a luat sfârșit scoateți ștecărul conductorului de racordare din priza rețelei cu curent electric. Ascundeți cablul prin introducerea delicată a acestuia în orificiul special prevăzut, iar ștecărul cablului introduceți-l în locul special pregătit.
- În cazul în care dispozitivul nu pornește contactați un service autorizat.
- Carnea destinată pentru tocare trebuie separată de oase, tendoane, cartilaje și vene.
- Înainte de a începe tocarea bucățile mai mari de produse tăiați-le în bucăți mai mici.
- Nu treceți prin mașina de tocat mac uscat. Înainte de tocare macul trebuie să fie opărit și înmuiat – chiar și peste douăsprezece ore.
- Tăiați alimentele în fâșii sau cuburi mai mici decât gaura pâlniei de umplere a aparatului.
- Aveți grijă să nu introduceți în aparat carne cu oase, tendoane dure, coji de nuci, etc.
- Carnea sau peștele crud se recomandă a fi răcite (nu înghețate) înainte de tocare, pentru a reduce pierderea de zeamă.
- Carnea proaspăt tocată trebuie refrigerată sau gătită în termen de maxim 24 de ore.
- La o folosire intensă a aparatului, grăsimea din carne se poate acumula în interiorul tubului aparatului, forțând motorul și reducând eficiența tocătorului. Dacă se întâmplă acest lucru, opriți imediat aparatul. Spălați părțile componente în apă caldă, după care reasamblați aparatul. Dacă e posibil, alternați tocarea/mărunțirea pâinii cu tocarea cărnii (acest lucru ajută la menținerea curată a melcului și tubului interior).
- Nu forțați niciodată aparatul dacă merge greu. Încercați să vedeți de ce se întâmplă acest lucru. Așteptați întotdeauna răcirea aparatului după o folosire continuă.
- Nu tocați niciodată carne congelată!
- Dacă aparatul (motorul) se oprește brusc, acest lucru se poate datora siguranței termice, care oprește motorul datorită încălzirii sale. Așteptați cel puțin 60 de minute, pentru deblocarea siguranței termice. Cu toate că acest aparat este dotat cu o astfel de siguranță, nu așteptați intervenția sa, ci faceți pauze conform recomandărilor din acest manual. Motorul se poate arde chiar și înainte de intervenția siguranței termice!

4. Domeniu de utilizare

Acest aparat este conceput exclusiv pentru prelucrarea alimentelor în cantități casnice obișnuite și în vederea utilizării în locuințele private pentru:

- tocarea cărnii proaspete;
- prepararea cârnaților în membrană naturală sau artificială;

Este interzisă utilizarea aparatului pentru prelucrarea alimentelor înghețate sau tari, de exemplu, oase sau nuci, precum și utilizarea în scopuri profesionale.

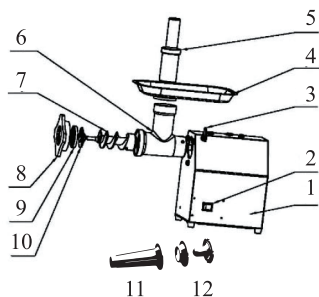
NU ESTE PROIECTAT PENTRU UZ INDUSTRIAL. Folosiți aparatul numai în modul descris
Pag.6

și numai în domeniile de utilizare indicate. Orice altă utilizare sau modificare a aparatului este considerată ca o utilizare necorespunzătoare scopului și reprezintă pericole considerabile de accidente. Pentru daunele cauzate de o utilizare necorespunzătoare scopului, producătorul nu preia nicio responsabilitate.

5. Părți componente

Legendă:

1. Corp tocător
2. Buton ON/OFF
3. Buton de blocare / eliberare
4. Tavă alimentare
5. Presă alimente (presator)
6. Tub principal (tub T)
7. Ax melcat (melc)
8. Inel de fixare
9. Disc de tocat
10. Lamă (cuțit) de tocat (cuțit stea)
11. Accesoriu pentru cârnați
12. Accesoriu pentru Kibbe

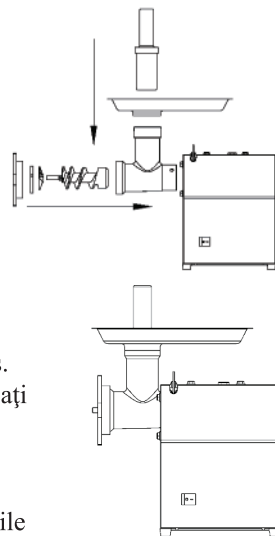


6. Asamblarea



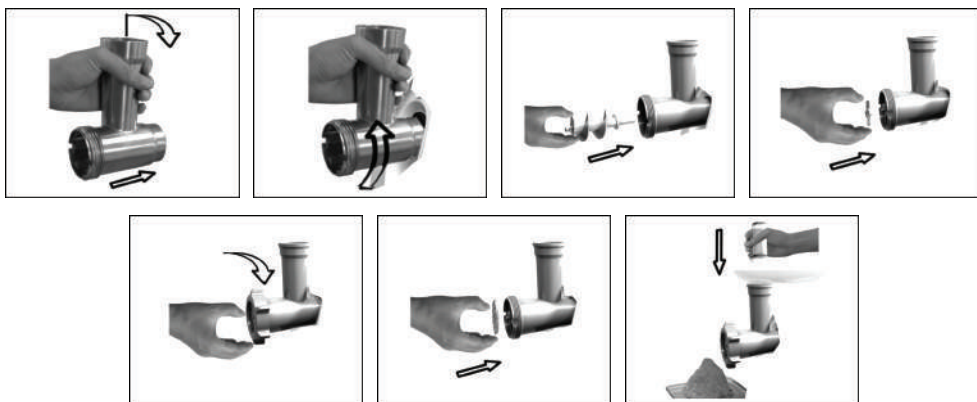
ATENȚIE! Asigurați-vă întotdeauna că mașina este oprită și deconectată de la rețea înainte de a umbla la ea.

1. Apăsăți butonul de fixare, țineți tubul T și introduceți în partea de îmbinare. Apoi deplasați tubul T în sens antiorar în așa fel încât să-l strângeți ferm.
2. Așezați melcul în tubul T, cu partea alungită înainte, apoi rotiți în așa fel încât axul să avanseze puțin și să se îmbine în blocul motor.
3. Așezați lama de tocat pe axul melcat, cu lama orientată spre față. În cazul unei montări inadecvate, carnea nu va fi tocată.
4. Așezați discul de tocat dorit lângă lama de tocat, îmbinându-l în locaș.
5. Susțineți sau apăsați centrul discului de tocat cu o mână, apoi înșurubați ferm inelul de fixare cu cealaltă mână. Nu strângeți în exces.
6. Așezați pâlnia pe tubul T și fixați-o în poziție.
7. Puneți unitatea pe o suprafață stabilă.
8. Lăsați libere și nu obstrucționați aerisirea din partea inferioară și părțile laterale ale blocului motor.



7. Tocare

1. Introduceți melcul în tubul T cu partea alungită înainte. Așezați unitatea de tocare pe melc. (Lamele de tocare trebuie să se afle în față) Așezați discul de tocare mediu sau discul de tocare grosier (în funcție de consistența urmărită) pe melc. (Asigurați-vă că se îmbină canelurile de pe discul de tocare pe proeminențele capului tocător). Rotiți inelul cu înșurubare în direcția săgeții de pe tubul T până când este îmbinat corespunzător.
2. Atașați tubul T la blocul motor și tava pe partea verticală a tubului T.
3. Acum, aparatul este gata de tocat. Tăiați carnea în fâșii lungi de 10 cm și groase de 2 cm. Scoateți cât de multe oase, bucăți de zgârci și tendoane puteți. (Nu utilizați niciodată carne congelată!) Așezați carnea în tavă. Utilizați presatorul pentru a împinge ușor carnea în tubul T. (Pentru biftoc tartar, tocați carnea cu discul de tocare mediu de două ori.). Cuplați unitatea și aduceți comutatorul pe poziția ON. Pag.7



8. Prepararea de Kibbe (sau Kibbeh)

1. Asamblați tubul T prin introducerea melcului, a accesoriilor pentru kibbe și înșurubarea adecvată a inelului.
2. Atașați tubul T la blocul motor.
3. Așezați tava pe partea verticală a tubului T.
4. Acum, aparatul este gata de preparat kibbe.
5. Alimentați compoziția de kibbe preparată prin accesoriul pentru kibbe. Tăiați cilindrul gol continuu (obținut astfel) în lungimile dorite și utilizați conform preferințelor.

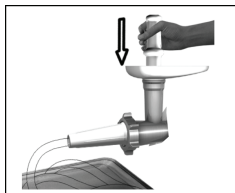
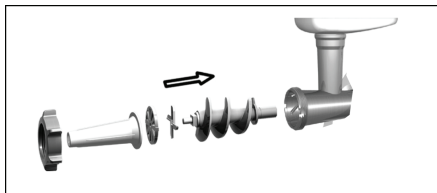


Kubbe este un preparat tradițional oriental, având forma crochetelor, mai groase ca un deget și ovale. Se prepară din carne de miel și făină burghul, care se amestecă pentru a forma o pastă. Din aceasta se fac mici tuburi cu ajutorul accesoriului kibbe (un tub mai mare, tăiat la dim. dorite). Aceste tuburi se umplu cu o mixtură (funcție de rețetă). Marginile se închid prin mișcări rotative în podul palmei, strângând ușor aluatul cu degetele, până la astuparea completă. Forma finală trebuie să arate ca o minge de rugbi, ascuțită la capete. În final aceste forme se frig.

9. Prepararea cârnaților

1. Tocați carnea.
2. Atașați tubul T la blocul motor.
3. Introduceți melcul în tubul T, cu partea alungită înaintea. Așezați apoi cuțitul stea și discul dorit în tubul T. Așezați pâlnia de cârnați pe tubul T și înșurubați inelul pentru fixare.
4. Asigurați-vă că se îmbină canelurile de pe separator pe proeminențele capului tocător.
5. Așezați tava pe partea verticală a tubului T.
6. Acum, aparatul este gata de preparat cârnați. Așezați ingredientele pe o tavă. Utilizați presatorul pentru a împinge ușor carnea în tubul T, conform ilustrației de mai jos.
7. Lăsați membrana de cârnați în apă caldă timp de 10 minute. Apoi, trageți membrana umedă pe pâlnia de cârnați.
8. Împingeți carnea tocată (și sezonată) în tubul T. Dacă membrana se blochează pe pâlnia de cârnați,

umeziți-o cu puțină apă.



10. Curățare și întreținere



AVERTISMENT! Înainte de a efectua lucrări la aparat scoateți întotdeauna ștecărul de rețea din priză și lăsați aparatul să se răcească.

Deșurubați inelul cu înșurubare și scoateți toate piesele din tubul T. Apăsăți butonul de eliberare și rotiți întreg tubul de alimentare T în direcția săgeții. Scoateți presatorul și tava.

Spălați accesoriile cu apă caldă cu detergent neutru, clătiți cu apă caldă sau fierbinte după care uscați. Cu excepția unității motor, toate părțile aparatului pot fi spălate. Mânuiți cu atenție cuțitele și părțile ascuțite ale aparatului. Nu introduceți părțile componente în mașina de spălat vase. Nu folosiți unelte metalice pentru a curăța părțile componente, scoateți sau curățați carnea cu mâna.

Resturile de carne pot fi scoase din interior prin trecerea unei felii de pâine prin carcasa tocătorului. Curățați exteriorul cu o cârpă ușor umezită, după care ștergeți cu o cârpă uscată.

Nu folosiți pentru curățare benzină, diluant, perii metalice, praf abraziv sau alte materiale similare.

Nu introduceți aparatul în apă sau în alte lichide.

După spălare și uscare, cuțitul tip stea și sitele (discurile) se vor acoperi cu ulei comestibil, pentru a le menține lubrificate și a nu rugini.

Accesoriile metalice trebuie să fie întotdeauna bine uscate înainte de depozitare, astfel acestea vor rugini.

Nu uitați să ungeți cuțitul stea și discurile cu ulei, după care se pot împacheta într-o hârtie.

11. Depozitare



- Depozitați aparatul într-un spațiu inaccesibil copiilor într-o poziție stabilă și sigură într-un loc răcoros și uscat, evitând temperaturile prea ridicate sau scăzute.

- De fiecare dată când depozitați aparatul acesta trebuie să fie curat.

- Protejați aparatul față de acțiunea directă a razelor solare și păstrați-l într-un loc întunecos, dacă este posibil.

- Nu păstrați aparatul ambalat în folie sau în pungă de plastic pentru a evita acumularea umidității.

12. Protejarea mediului înconjurător

Îndepărtarea aparatului la sfârșitul perioadei de viață. Acest produs nu trebuie eliminat împreună cu alte deșeuri menajere la finalul duratei lui de utilizare.

Deoarece eliminarea necontrolată a deșeurilor poate dăuna mediului înconjurător sau sănătății umane, vă rugăm să separați aceste produse de alte tipuri de deșeuri și să le reciclați în mod responsabil.

Este responsabilitatea dvs., să îl predați la un punct de colectare disponibil.

Colectarea separată a produselor uzate și a ambalajelor permite reciclarea și re folosirea materialelor. Reutilizarea materialelor reciclate contribuie la prevenirea poluării mediului înconjurător și reduce cererea de materii prime. Promovați astfel reutilizarea durabilă a resurselor materiale. Pentru informații suplimentare despre locurile unde să predați deșeurile electrice și electronice, contactați primăria / municipalitatea, serviciul de colectare a deșeurilor menajere sau magazinul de unde ați achiziționat acest produs.





Avertizare! Aparatul trebuie să fie făcut inutilizabil înainte de a fi aruncat, astfel încât să nu mai constituie un pericol.

13. Drepturi de autor

Firma GOLDEN FISH SRL își rezervă toate drepturile intelectuale și editoriale relative la prezenta publicație tehnică din care revendică toate proprietățile intelectuale, interzicând multiplicarea și cesiunea către terți fără un acord scris prealabil din partea producătorului.

14. Prim ajutor

În caz de accident, asigurați-vă că există o trusă de prim ajutor în apropierea locului unde folosiți produsul. Înlocuiți orice produs luat din trusa de prim ajutor.

Când ajungeți la medic, vă rugăm să furnizați următoarele informații:

- Locul accidentului.
- Cum s-a întâmplat.
- Numărul de persoane rănite.
- Felul leziunilor.

15. Date tehnice

Model: MK-12

Puterea nominală de alimentare: 800 W

Tensiunea nominală: 220V~230V

Frecvența nominală: 50Hz

Viteza: 190 rotații/min

Capacitate: 150-200 kg/h

Masă: 22 kg



CERTIFICAT DE GARANȚIE

ProdusulModelMagazin

Nr.factura / Data cumpărării.....Ștampila / semnătura vânzător

Semnatura cumpărător

GARANȚIE DE CONFORMITATE - 2 ani

GARANȚIE COMERCIALĂ - 2 ani

Prezentul certificat de garanție este valabil dacă îndeplinește următoarele condiții:

1. Produsul a fost utilizat conform prevederilor prezentate în manualul de utilizare.
2. Produsul este însoțit de factura sau bonul fiscal, care atestă achiziționarea lui.

Certificatul de garanție este valabil pe durata de **24 luni**, din momentul achiziționării produsului.

Obligațiile Vânzătorului și Cumpărătorului la momentul cumpărării:

1. Vânzătorul este obligat sa completeze citeț toate rubricile CERTIFICATULUI DE GARANȚIE, să semneze și să ștampileze.
2. Cumpărătorul va cita și va semna CERTIFICATUL DE GARANȚIE original în fața Vânzătorului după care i se va înmâna împreună cu produsul manualul de utilizare.
3. La primirea produsului, Cumpărătorului îi revine dreptul de a verifica produsul, inclusiv accesoriile și materialele conexe, manualul de utilizare, CERTIFICATUL DE GARANȚIE și DECLARAȚIA DE CONFORMITATE.

Eventualele deficiențe ale livrării trebuie reclamate de către Cumpărător pe orice cale Vânzătorului în maxim o zi lucrătoare de la livrare, orice sesizare ulterioară fiind nulă de drept.

Condițiile de garanție:

- o Garanția se acordă conform legislației române în vigoare la data cumpărării.
- o Garanția comercială se acordă numai la prezentarea produsului defect și a facturii originale sau a bonului fiscal, originale împreună cu acest certificat de garanție, completat (clar și corect).
- o Garanția comercială se acordă la magazinul de unde a fost achiziționat produsul.
- o Garanția de conformitate se acordă la magazinul de unde a fost achiziționat produsul sau la sediul nostru din Sat Fundeni, Județul Ilfov, Str. Dragonul Roșu nr.1-10, Complex Comercial Dragon 8, stand 310.
- o Garanția se referă la viciile de fabricație ale produsului care afectează utilizarea lui normală, în condiții de siguranță.
- o Termenul de garanție se prelungește cu perioada cât produsul se află în reparație în service. Furnizorul nu răspunde pentru defecțiunile apărute ca urmare a folosirii necorespunzătoare a produsului. Anularea garanției se va realiza în următoarele cazuri:
 - deteriorări sau defecțiuni datorate de transportul necorespunzător efectuat de către cumpărător.
 - pierderea facturii sau a certificatului de garanție.
 - defecțiuni provocate de utilizarea necorespunzătoare a produsului.
 - modificarea stării originale a produsului în scopul depășirii performanțelor.
 - realizarea unor intervenții de către persoane nespecializate.
 - depozitare incorectă, lovire, suprasolicitare, etc.

Vânzătorul își asumă în perioada de garanție următoarele obligații:

- diagnosticarea, expertizarea, repararea și/sau înlocuirea gratuită a componentelor defecte care provin din vina producătorului ca defect de fabricație, în maxim 15 zile, cu condiția ca produsul să fi fost utilizat conform instrucțiunilor de utilizare.
- produsele aflate în garanție ce nu pot fi reparate vor fi înlocuite de vânzător.

Garanția se aplică numai pentru defectele de material sau fabricație.

Sunt excluse de la garanție defectele rezultate de uzură sau solicitarea excesivă precum și deteriorările provocate de catastrofe, intemperii, inundații, incendii sau accidente.

Intervenții în perioada de garanție

Nr.	Data intrării	Nr.factura	Descriere reparații și părți înlocuite	Data ieșirii	Semnătura	Prelungire garanție

NOTĂ: Prezentul certificat de garanție se înscrie în prevederile Legii 449/12.11.2003 republicată.

DECLARAȚIA „CE” DE CONFORMITATE

1. Număr unic de identificare : GF-0407

2. Denumirea și adresa producătorului:

GOLDEN FISH SRL / Sat Ștefăneștii de jos, Comuna Ștefăneștii de jos, Strada Linia de centură, Nr.2 G, Corp A, Județ Ilfov

3. Declarația de conformitate este emisă pe răspunderea exclusivă a producătorului:

GOLDEN FISH SRL / Sat Ștefăneștii de jos, Comuna Ștefăneștii de jos, Strada Linia de centură, Nr.2 G, Corp A, Județ Ilfov

4. Obiectul declarației:

Denumire : POLIZOR UNGHIULAR, marca „Micul Fermier“

5. Obiectul declarației descris la punctul 4 este în conformitate cu legislația comunitară relevantă de armonizare și satisface ansamblul prevederilor din:

- Hotărârea 1029 din 2008 privind condițiile introducerii pe piață a mașinilor.
- Directiva 2006/42/CE din 17 mai 2006 privind echipamentele tehnice și de modificare a Directivei 95/16/CE (reformare).
- Directiva 2014/30/UE a Parlamentului European și a Consiliului din 26 februarie 2014 privind armonizarea legislațiilor statelor membre cu privire la compatibilitatea electromagnetică (reformare).

6. Standardele de armonizare relevante folosite sau trimiterile la specificațiile în legătură cu care se declară conformitatea:

- SR EN 60745-1:2009/A11:2011 Unelte electrice cu motor portabile. Securitate. Partea 1: Prescripții generale
- SR EN ISO 12100:2011 ver.eng. Securitatea mașinilor. Principii generale de proiectare. Aprecierea riscului și reducerea riscului
- SR EN 61310-:2008 Securitatea mașinilor. Indicare, marcare și manevrare. Partea 1: Cerințe pentru semnale vizuale, acustice și tactile
- SR EN 61310-2:2008 Securitatea mașinilor. Indicare, marcare și manevrare. Partea 2: Cerințe pentru marcare
- SR EN 60034-1:2011/AC:2014/C91:2014 Mașini electrice rotative. Partea 1: Valori nominale și caracteristici de funcționare
- SR EN 60034-5:2003/A1:2007 Mașini electrice rotative. Partea 5: Grade de protecție asigurate prin proiectarea completă a mașinilor electrice rotative (cod IP). Clasificare
- SR EN 60034-6:2002 Mașini electrice rotative. Partea 6: Moduri de răcire (Cod IC)
- SR EN 60034-9:2006/A1:2008 Mașini electrice rotative. Partea 9: Limite de zgomot
- SR EN 60204-1:2007+A1:2009+AC:2013 Securitatea mașinilor. Echipamentul electric al mașinilor. Partea 1: Cerințe generale CEM:
- EN 55014-1:2006+A1:2009+A2:2011 Compatibilitate electromagnetică. Cerințe pentru aparate electrocasnice, unelte electrice și aparate similare. Partea 1: Emisie
- EN 55014-2:2015 Compatibilitate electromagnetică. Cerințe pentru aparate electrocasnice, scule electrice și aparate similare. Partea 2: Imunitate. Standard de familie de produse
- EN 61000-3-2:2014 Compatibilitate electromagnetică (CEM). Partea 3-2: Limite. Limite pentru emisiile de curenți armonici (curent de intrare al echipamentelor ≤ 16 A pe fază)
- EN 61000-3-3:2013 Compatibilitate electromagnetică (CEM). Partea 3-3: Limite. Limitarea variațiilor de tensiune, a fluctuațiilor de tensiune și a flickerului în rețelele publice de alimentare de joasă tensiune, pentru echipamente având un curent nominal ≤ 16 A pe fază și care nu sunt supuse unor restricții de conectare
- SR EN 61000-4-2:2009 Compatibilitate electromagnetică (CEM). Partea 4-2: Tehnici de încercare și măsurare. Încercare de imunitate la descărcări electrostatice
- SR EN 61000-4-4:2013 ver.eng. Compatibilitate electromagnetică (CEM). Partea 4-4: Tehnici de încercare și măsurare. Încercări de imunitate la trenuri de impulsuri rapide de tensiune
- SR EN 61000-4-5:2015/A1:2018 ver.eng. Compatibilitate electromagnetică (CEM). Partea 4-5: Tehnici de încercare și măsurare. Încercări de imunitate la unde de șoc
- SR EN 61000-4-6:2014 Compatibilitate electromagnetică (CEM). Partea 4-6: Tehnici de încercare și măsurare. Încercări de imunitate la perturbații conduse, induse de câmpuri de radiofrecvență
- SR EN 61000-4-11:2005/A1:2018 ver.eng. Compatibilitate electromagnetică (CEM). Partea 4-11: Tehnici de încercare și de măsurare. Încercări de imunitate la scăderi de tensiune, întreruperi de scurtă durată și variații de tensiune
- SR EN 60204-1: 2007+A1:2009+AC:2013 Securitatea mașinilor. Echipamentul electric al mașinilor. Partea 1: Cerințe generale

7. Organismul notificat (denumire, număr) Beide (Shenzhen) Product Service Limited a efectuat verificarea conformității cu raportul nr. B-E180718494 și a emis certificatul B-E180718494 din 2018-07-23.

8. În plus față de legislația de mai sus și cu cerințele menționate la pct. 5 și 6, această declarație în continuare afirmă că obiectul declarației este în conformitate cu următoarele:

o Directiva 2014/35/UE a Parlamentului European și a Consiliului din 26 februarie 2014 privind armonizarea legislației statelor membre referitoare la punerea la dispoziție pe piață a echipamentelor electrice destinate utilizării în cadrul unor anumite limite de tensiune.

o Regulamentul CE 1907/2006 REACH.

o Directiva 94/62/CE privind ambalajele și deșeurile de ambalaje.

o HG nr. 621 din 23 iunie 2005 (*actualizată*) privind gestionarea ambalajelor și a deșeurilor de ambalaje.

o HG nr. 247 din 17 martie 2011 pentru modificarea și completarea HG nr. 621/2005 privind gestionarea ambalajelor și a deșeurilor de ambalaje.

9. Persoana autorizată să constituie și să păstreze dosarul tehnic al produsului este PASTRAV GABRIEL CONSTANTIN, cu domiciliul în Str. Mărășești nr.30A, Otopeni, Jud. Ilfov.
10. În cazul unei modificări asupra echipamentului, fără acordul producătorului sau distribuitorului autorizat, această declarație își pierde valabilitatea.

Semnat pentru și în numele: GOLDEN FISH SRL

București, 06 August 2018

PASTRAV GABRIEL CONSTANTIN

Administrator

