

MANUAL DE UTILIZARE ȘI ÎNTREȚINERE

Instrucțiuni originale | Revizia 01 | 06/2022

MAȘINĂ ELECTRICĂ DE TOCAT CARNE

▶ ELEGANTĂ, ROBOTĂ, FIABILĂ

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

CONSULTAȚI GAMA DE MAȘINI DE TOCAT MICUL FERMIER/DETOOLZ



DZ-CB100



DZ-CB101

- ▶ 1400W, 220-240V/50Hz
- ▶ 1,6 kg/min
- ▶ 3 SITE 5mm/7mm/9mm
- ▶ CUȚIT OTEL INOXIDABIL
- ▶ TAVĂ ALUMINIU/INOX
- ▶ ACCESORIU PENTRU SUC DE ROȘII
- ▶ ACCESORII CHIFTELE KIBBE
- ▶ ACCESORII UMPLUT CÂRNAȚI



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 SCUTEȘTE
PRODUCATORUL DE ORICE RĂSPUNDERE ȘI DUCE LA PIERDEREA GARANȚIEI!
PĂSTRAȚI ACEST MANUAL PENTRU REFERINȚE ULTERIOARE.



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	7
2.4. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ ELECTRICĂ.....	7
2.5. INSTRUCȚIUNI DE PRIM AJUTOR.....	8
3. DATE TEHNICE - DESCRIEREA PRODUSULUI	9
3.1. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	9
MAȘINĂ DE TOCAT CARNE DZ-CB100.....	9
MAȘINĂ DE TOCAT CARNE DZ-CB101.....	10
3.2. DESCRIEREA PRODUSULUI DZ-CB101	10
3.3. SPECIFICAȚII TEHNICE	11
3.4. PIESE DE SCHIMB DZ-CB100	12
3.5. PIESE DE SCHIMB DZ-CB101	13
4. INSTRUCȚIUNI DE OPERARE	14
4.1. PUNEREA ÎN FUNCȚIUNE	14
4.2. MODUL DE OPERARE	18
5. ÎNTREȚINERE ȘI ELIMINARE.....	22
5.1. ÎNTREȚINEREA	22
5.2. CURĂȚAREA.....	22
5.3. DEPOZITAREA.....	22
5.4. GARANȚIE / ELIMINARE PRODUS	22
6. PROBLEME ȘI REMEDII	24
7. DECLARAȚIE DE CONFORMITATE	26
8. CERTIFICAT DE GARANȚIE	27

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.

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 electrică de tocat carne roșie, model DZ-CB100, DZ-CB101 -----

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.

Echipa noastră vă stă la dispoziție pentru orice problemă tehnică sau comercială.

RO

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

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 altele noi versiuni ce vor fi supuse unor actualizări ulterioare.

Producătorul își rezervă dreptul de a face acest lucru prin actualizarea manualele 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 înainte primei utilizări și urmați toate măsurile de siguranță.

Scopul acestui manual este de a vă aduce la cunoaștință 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:

INFORMAȚII

În cazul unor informații particulare.

NOTĂ/OBSERVAȚIE

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.
	ÎMPĂMÂNTARE Necesită legătura de împământare.
	PROTECȚIE MAINI Se recomandă folosirea mănușilor 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.

RO

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.

02 INSTRUȚIUNI 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 aceasta.

Mașina electrică de tocat carne DZ-CB100, DZ-CB101 este un produs robust, eficient și ușor de utilizat pentru tocarea cărnii roșii proaspete pentru carnati, chiftele/kebbe, musaca, preparării sucului proaspăt de roșii sau umplerii cărnaților de casă.

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.

2.2. Securitate personală

Rămâneți în alertă, mențineți atenția la ce faceți și fiți precaut atunci când manevrați mașina electrică de tocat carne roșie.



ATENȚIE

Nu folosiți această mașină de tocat 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 lung neprotejat. Hainele libere, bijuteriile sau părul lung pot fi prinse în părți mobile ale mașinii.



PERICOL

Pericol de strivire sau tăiere! Țineți mâinile departe de zona de preluare a cărnii. 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 stăin 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 vârstă 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. Această 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. Apelați la un centru service autorizat. 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 accesoriu 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 probă se poate utiliza mașina cu accesoriul montat în mod normal.

După utilizarea mașinii de tocat trebuie să demontați 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 cărnii - evitați orice intervenție cu mâna în zona de alimentare. Opriti 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 carne se poate acumula în interiorul tubului aparatului, forțând motorul și reducând eficiența procesului de tocare. Dacă se întâmplă acest lucru, opriți imediat mașina. Pentru a evita aceste situații se recomandă să alternați tocarea cărnii cu tocarea de ceapă sau paine 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 prezin-

te stropi de apă sau ulei înainte de utilizare. Este interzisă scufundarea mașinii de tocat în apă sau spălarea sub jet de apă.

Este interzisă trecerea bruscă a aparatului de la un regim de funcționare la altul, de exemplu, trecerea-comutatorului din poziția "ON" direct în poziția "R" sau invers.



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 montați cuțitul și sita de tocare când folosiți accesoriul pentru chiftele/kibbe sau accesoriul pentru umplere cârnați.

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 adaptor pentru priză pentru aparate electrice protejate prin împământare. Mașina de to-

cat 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.



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 priză 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.

Fiți 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 carne roșie proaspătă fără tendoane, fără oase și fără grăsime 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 sculei dacă nu mai sunteți în măsură să o faceți direct.

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. 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 sau accidentare mecanică;
- Numărul de persoane rănite;
- Starea răniților și felul leziunilor.

03 DATE TEHNICE - DESCRIEREA PRODUSULUI

3.1. Descrierea produsului DZ-CB100

MAȘINĂ DE TOCAT CARNE DZ-CB100



Fig.1

Nr.	Descriere
1	Împingător
2	Tavă de alimentare
3	Corp tocător
4	Mâner transport
5	Intrerupător ON/O/R (Pornit/Oprit/Invers)
6	Comutator ON/R
7	Accesoriu chiftele/kibbe

Nr.	Descriere
8	Set 3 site
9	Accesoriu pentru cârnați
10	Accesoriu pentru suc de roșii
11	Carcasă motor
12	Inel fixare
13	Cuțit
14	Șnec melcat

RO

3.2. Descrierea produsului DZ-CB101



RO

Nr.	Descriere
1	Împingător
2	Tavă de alimentare
3	Corp toacător
4	Mâner transport
5	Intrerupător ON (Pornit/Oprit)
6	Comutator aschimbare sens R
7	Accesoriu chiftele/kibbe

Nr.	Descriere
8	Set 3 site
9	Accesoriu pentru cârnați
10	Accesoriu pentru suc de roșii
11	Carcasă motor
12	Inel fixare
13	Cuțit
14	Șnec melcat

3.3. Specificații tehnice

Mașina electrică de tocat carne DZ-CB100, DZ-CB101 este un produs robust, eficient și ușor de utilizat pentru tocarea cărnii roșii proaspete pentru carnați, chiftele/kebbe, musaca, preparării sucului proaspăt de roșii sau umplerii cărnaților de casă. .

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



Mașina de tocat Micul Fermier poate fi de folos în orice bucătărie pentru tocarea cărnii proaspete pentru cărnați, chiftele, kibbe, musaca sau prepararea sucului proaspăt de roșii.

Această mașină de tocat poate fi extrem de utilă la prepararea sosului de roșii proaspăt și sănătos pentru paste, pizza sau pentru supe de roșii.

Mașina electrică de tocat carne DZ-CB100, DZ-CB101 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.
- Inversor al sensului de rotație foarte util la deblocarea mașinii de tocat.
- Motor protejat la supraîncălzire - sistemul va întrerupe în mod automat alimentarea cu energie electrică a mașinii de tocat.
- Motor puternic de 1400W, care asigură un ritm constant de tocare, fără a se bloca.
- Toaca rapid și ușor, printr-o simplă apăsare de buton.
- Mașina de tocat dispune de o gamă de accesorii suplimentare pentru suc de roșii, cărnați, chiftele sau kibbe.

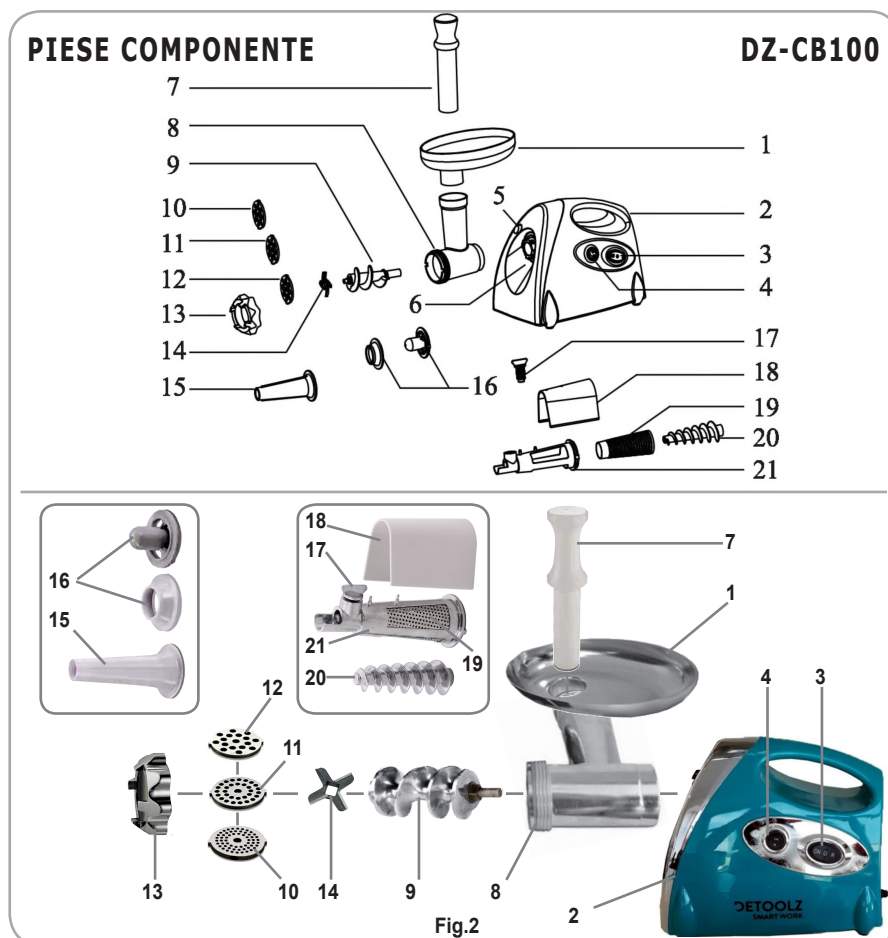
Mașina de tocat carne DZ-CB100, DZ-CB101 prezintă următoarele caracteristici tehnice:

Caracteristică	Model	
	DZ-CB100	DZ-CB101
		
Tensiune	220-240V / 50...60Hz	
Putere	1400W	
Intensitatea curentului electric	1,96A	
Comutator sens	•	•
Set Site	3 SITE: 3.0mm(fin) / 5.0mm(mediu) / 7.0mm(grosier)	
Accesorii suc de roșii	•	•
Accesorii umplut cărnați	•	•
Accesorii chiftele sau kibbe	•	•
Accesorii suc de roșii	•	•
Capacitate tocare	1.6 kg/min	
Dimensiuni	515x320x520mm	
Greutate (4pcs)	14,5kg/18,15kg	

RO

3.4. Piese de schimb DZ-CB100

Ori de câte ori trebuie să montați, reparați sau să intervenți asupra mașinii electrice de tocat carne **DZ-CB100** trebuie să respectați procedura de montare/demontare descrisă în planșa următoare:



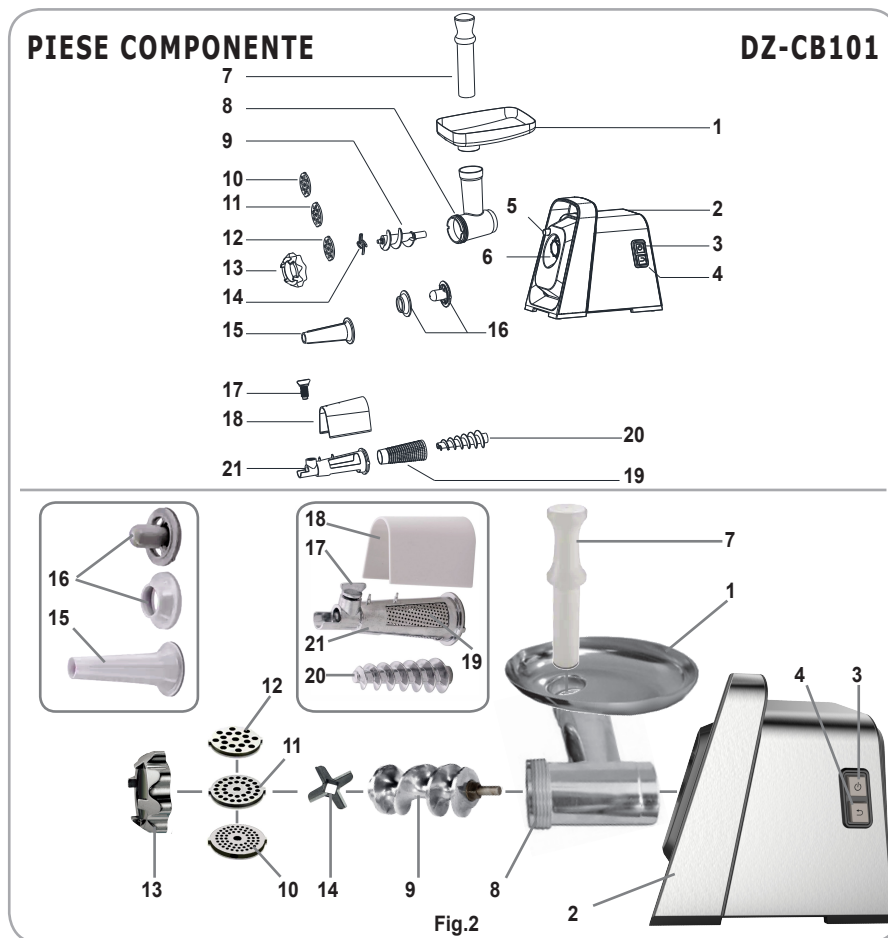
RO

Nr.	Descriere
1	Tava de alimentare
2	Carcasa motorului
3	Înterupător ON/O/R
4	Comutator ON/R
5	Buton de deblocare Tub T
6	Cuplă specială pentru Tub T
7	Dispozitiv de împingere a alimentelor
8	Tub principal (Tub T)
9	Șnec melcat de alimentare
10	Sită de tocare (mică)
11	Sită de tocare (medie)

Nr.	Descriere
12	Sită de tocare (mare)
13	Inel de fixare
14	Cuțit
15	Accesoriu pentru cămași
16	Accesoriu pentru chiffe/kibbe
17	Șurub de reglare debit
18	Capac de protecție
19	Sită pentru stors roșii
20	Șnec melcat pentru roșii
21	Separator suc de roșii

3.5. Piese de schimb DZ-CB101

Ori de câte ori trebuie să montați, reparați sau să interveniți asupra mașinii electrice de tocat carne DZ-CB101 trebuie să respectați procedura de montare/demontare descrisă în planșa următoare:



Nr.	Descriere
1	Tava de alimentare
2	Carcasa motorului
3	Înterupător ON/O/R
4	Comutator ON/R
5	Buton de deblocare Tub T
6	Cuplă specială pentru Tub T
7	Dispozitiv de împingere a alimentelor
8	Tub principal (Tub T)
9	Șnec melcat de alimentare
10	Sită de tocare (mică)
11	Sită de tocare (medie)

Nr.	Descriere
12	Sită de tocare (mare)
13	Inel de fixare
14	Cuțit
15	Accesoriu pentru cămași
16	Accesoriu pentru chifle/kibbe
17	Șurub de reglare debit
18	Capac de protecție
19	Sită pentru stors roșii
20	Șnec melcat pentru roșii
21	Separator suc de roșii

RO

04 INSTRUȚIUNI DE OPERARE

4.1. Punerea în funcțiune

Înainte de orice intervenție asupra mașinii electrice de tocat carne DZ-CB100, DZ-CB101 sau în cazul montării/înlocuirii unui accesoriu, **asigurați-vă că aceasta este oprită și nu este conectată la rețeaua de alimentare.**

Montarea mecanismului de tocare carne(Fig.2):

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



Conținut colet:

- Mașina electrică de tocat
 - 1 buc. cutit și 3 buc. site 3.0mm(fin) / 5.0mm (mediu) / 7.0mm(grosier)
 - Șnecl melcat, Împingător, Inel strângere
 - Accesorii suc de roșii, cârnați, chiftele/kibbe
 - Manual de instrucțiuni
 - Cutie de transport
- Așezați mașina de tocat, piesele de montat și accesorii pe o suprafață plană și uscată;



Fig.3

RO **DETOOLZ**

- Apăsați butonul de deblocare(5) cu o mână iar cu cealaltă mână introduceți tubul T(8) în poziția înclinată spre dreapta în mufa de îmbinare;
- Elibrați butonul de deblocare(5) - acesta va rămâne presat;
- Rotiți tubul T(8) în sens contrar acelor de ceasornic după care butonul de blocare va reveni automat la poziția inițială;

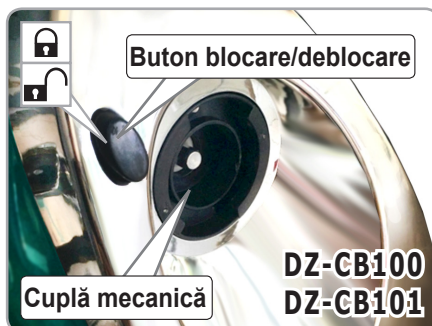


Fig.4

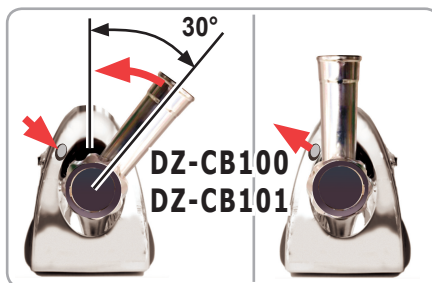


Fig.5

- Introduceți șneclul melcat(9) în tubul T (8), cu partea alungită înainte, apoi rotiți axul în așa fel încât acesta să avanseze în cupla din blocul motor(2);



Fig.6



Fig.7

- Așezați cuțitul de tocat(14) pe axul melcat, cu lama de tăiere orientată spre față. În cazul orientării inverse a cuțitului, carnea nu va fi tocată.
- Așezați Sita de tocat(10,11,12) lângă cuțitul de tocat(14) prin orientarea după locașul din tubul T(8);



Fig.8

- Apăsați ușor centrul discului de tocat cu o mână, apoi înșurubați ferm inelul de fixare(13) cu cealaltă mână. Nu strângeți în exces;



Fig.9

- Așezați tava de alimentare(1) pe capatul superior al tubului T(8) și fixați-o într-o poziție în care suprafața tavei să se situeze deasupra carcasei motorului(2);



Fig.10

- Mențineți libere fantele de aerisire ale motorului;
- Verificați că întrerupătorul ON/O/R este pe poziția neutră apoi cuplați alimentarea la rețeaua electrică (după ce ați verificat dacă rețeaua corespunde specificațiilor tehnice);
- Cuplați întrerupătorul pe poziția pornit (ON);
- La prima utilizare lăsați mașina de tocat să funcționeze în gol pentru 5...10min pentru rodarea mecanismului de tocare. Pentru a curăța pulberea metalică rezultată, trebuie să demontați toate piesele și să le spălați în apă călduță cu săpun (sau detergent neutru pentru spălat vase) urmată de o clătire intensă cu apă caldă. După uscarea completă a pieselor, acestea se pot remonta conform instrucțiunilor anterioare - acum puteți utiliza mașina de tocat în mod normal.



Fig.11

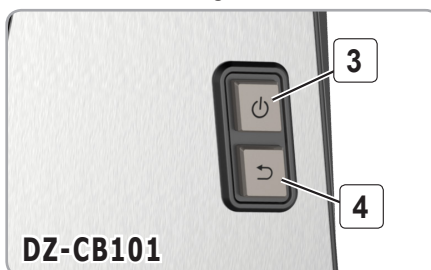


Fig.12

Montarea accesoriului pentru suc de roșii:

- Verificați conținutul coletului și după caz contactați vânzătorul dacă sunt piese lipsă sau piese avariate la transport;
- Așezați mașina de tocat și accesoriile de montat pe o suprafață plană și uscată;
- Introduceți în tubul T(8) șnecul melcat pentru tocat(9);
- Cuplați șnecul melcat pentru presat roșii (20) în capătul șnecului pentru carne (9);
- Introduceți sita pentru stors roșii(19) în Separatorul pentru suc(21);

RO



Fig.13

- Ansamblul format dintre separator suc(21) și sită suc(19) trebuie așezat peste șneclul melcat pentru presat roșii(20);
- Strângeți totul prin rotirea inelului de fixare (13);
- Montați șurubul de reglare debit(17);
- Montați capacul de protecție stropi(18)
- Montați tubul T(8) prin rotirea în sens contrar acelor de ceasornic după care eliberați butonul de blocare(similar montajului pentru tocat carne);
- Așezați tava de alimentare(1) pe capatul superior al tubului T(8) și fixați-o într-o poziție în care suprafața tavei să se situeze deasupra carcasei motorului(similar montajului pentru tocat carne);



Fig.14

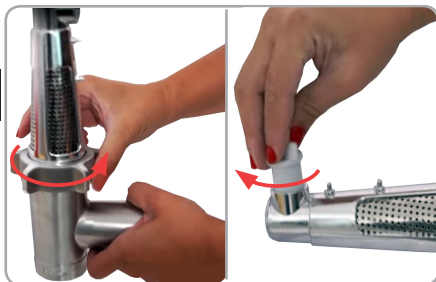


Fig.15

- Mențineți libere fantele de aerisire ale motorului;
- Verificați că întrerupătorul ON/O/R este pe poziția

neutră apoi cuplați alimentarea la rețeaua electrică (după ce ați verificat dacă rețeaua corespunde specificațiilor tehnice);

- Cuplați întrerupătorul pe poziția pornit (ON) - acum puteți utiliza mașina de tocat în modul de lucru pentru suc de roșii.

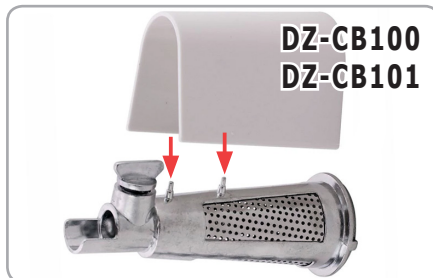


Fig.16

Montarea accesoriului pentru umplut cârnați:

- Verificați conținutul coletului și după caz contactați vânzătorul dacă sunt piese lipsă sau piese avariate la transport;
- Așezați mașina de tocat și accesoriile de montat pe o suprafață plană și uscată;
- Introduceți tubul pentru cârnați(15) prin inelul de fixare(13);

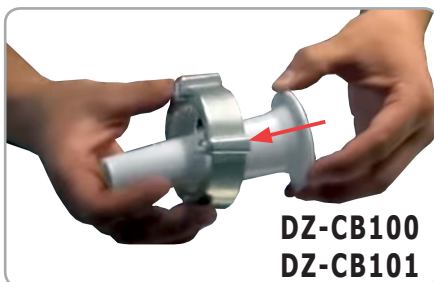


Fig.17

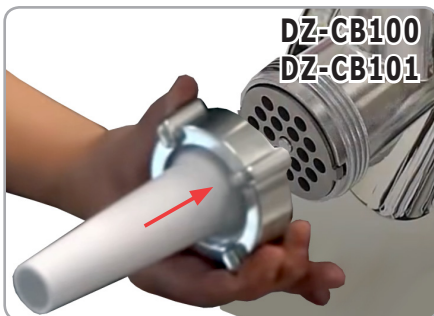


Fig.18

- Scoateți cuțitul de tocare lăsând sita în poziția sa direct pe axul șneclului melcat;
- Cuplați inelul de fixare și tubul de cârnați la tubul T(8), rotind inelului în sensul acelor de ceasornic;
- Strângeți inelul de fixare dar fără a bloca piesele componente;
- Mențineți libere fantele de aerisire ale motorului;
- Verificați că întrerupătorul ON/0/R este pe poziția neutră apoi cuplați alimentarea la rețeaua electrică (după ce ați verificat dacă rețeaua corespunde specificațiilor tehnice);
- Cuplați întrerupătorul pe poziția pornit (ON) - acum puteți utiliza mașina de tocat în modul de lucru pentru umplere cârnați.
- Realizați o proba de funcționare în gol la turația maximă.

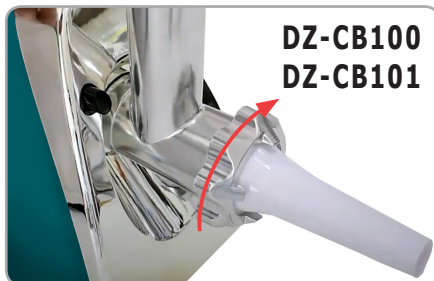


Fig.19

Montarea accesoriului pentru chiftele/kibbe:

- Verificați conținutul coletului și după caz contactați vânzătorul dacă sunt piese lipsă sau piese avariate la transport;
- Așezați mașina de tocat și accesoriile de montat pe o suprafață plană și uscată;
- Montați cele două piese ale accesoriului de chiftele/kibbe(15);
- Scoateți cuțitul de tocare lăsând sita în poziția sa direct pe axul șneclului melcat;



Fig.20



Fig.21

- Cuplați inelul de fixare și tubul de chiftele/kibbe la tubul T(8), rotind inelului în sensul acelor de ceasornic;
- Strângeți inelul de fixare dar fără a bloca piesele componente;



Fig.22

- Mențineți libere fantele de aerisire ale motorului;
- Verificați că întrerupătorul ON/0/R este pe poziția neutră apoi cuplați alimentarea la rețeaua electrică (după ce ați verificat dacă rețeaua corespunde specificațiilor tehnice);
- Cuplați întrerupătorul pe poziția pornit (ON) - acum puteți utiliza mașina de tocat în modul de lucru pentru umplere cârnați.
- Realizați o proba de funcționare în gol la turația maximă.

Funcția schimbare sens rotire(REVERSE):

În caz de blocare sau obstrucție, puteți utiliza funcția de schimbare a sensului de rotire (Reverse) folosind butoanele de comenzi ON/0/R.

- Așteptați oprirea completă a mașinii de tocat înainte de a activa comanda R "Reverse";
- Apăsăți întrerupătorul(3) ON/0/R pe poziția R;
- Treceți comutatorul(4) pentru câteva secunde pe poziția R apoi reveniți la poziția ON;
- Dacă funcția de schimbare a sensului nu este eficientă pentru deblocare, este indicat să opriți ma-

RO

șina și să realizați curățarea interiorului mașinii;



ATENȚIE

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



NOTĂ/OBSERVAȚIE

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



Fig.23

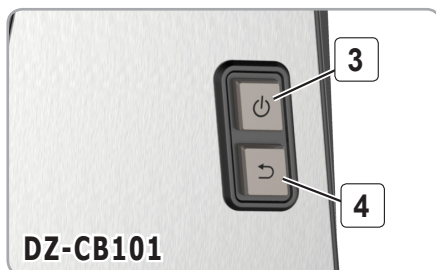


Fig.24

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 șneul melcat și să îngrămădească carnea în spatele cuțitului, reducând performanțele mașinii și durata de viață a acesteia.



ATENȚIE

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



NOTĂ/OBSERVAȚIE

Această 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 grasime 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 tocarea propriu-zisă.
- Curățați și spălați bine carnea. Eliminați zgârciurile și tendoanele care la tocare se vor prinde în jurul cuțitului.
- Urmăriți textura cărnii 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 acumularile de grasime, 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 grijă sau atenție. Un cuțit uzat va smulge carnea și parțial o va împinge înapoi sau acumula între cuțit și sită.

- Toacerea 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;



Fig.25

Recomandări privind funcția de umplere cârnați sau preparare chiftele/kibbe:

- În prealabil, carnea tocată amestec pentru cârnați/chiftele/kibbe 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 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 folosită;

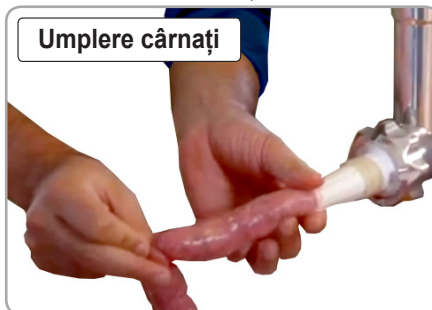


Fig.26

Recomandări privind funcția suc de roșii:

Sucul de roșii fără sămburi și pielite este excelent consumat ca atare sau poate fi folosit pentru a găti sosuri, supe sau pentru a face diverse conserve de bulion natural.

- Roșiile pentru conserve, suc de roșii sau bulion, trebuie să fie bine coapte.
- Atenție, nu toate soiurile de tomate sunt recomandate pentru suc sau bulion. Trebuie să folosiți soiuri de roșii care au puține semințe, o anumită consistență, culoare, pielea subțire, un raport echilibrat între substanța uscată și apă.
- Înainte de preparare, tomatele trebuie să fie curățate de frunze sau codițe, spălate foarte bine, tăiate în două, sau în trei bucăți și apoi eliminată partea albă mai dură din interior.



Fig.27

În procesul de prelucrare, roșiile sunt împinse în interiorul acestui accesoriu unde se realizează extragerea propriu zisă a piureului de fruct și separarea totală a semințelor, casei seminale, a eventualelor părți cu defecte ale fructului, a resturilor de coajă și pieluțe. Produsul final rezultat în urma stoarcerii cum ar fi piureul cremă, sucurile cu pulpă sau sucii limpede se recomandă să fie ambalat imediat sau fiert, pentru a se păstra calitățile fructului în stare proaspătă.



Fig.28

Modul de lucru pentru tocare carne:

- Pregătiți carnea proaspătă 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 mașina nu a rămas cu întrerupătorul cuplat pe poziția pornit ON sau nu este setat mersul în sens invers R;
- 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;
- Introduceți carnea proaspătă în mașină, preluată de pe tava de alimentare și împinsă cu tubul de împingere special destinat. Este interzisă împingerea carnii cu mâna chiar dacă gâtul tubului T nu permite atingerea zonei de preluare a șnecului melcat;

- Evitați să forțați mașina prin împingerea cărnii cu o forță excesivă și cu un debit prea mare. Se va produce îngrămădirea cărnii în spatele cuțitului și asta va influența negativ calitatea produsului final;
- Dacă sesizați o tocare lentă sau amestecul este prea omogen, se recomandă să utilizați pentru câteva secunde funcția de inversare a sensului de rotație R, conform instrucțiunilor anterioare;
- 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.

Modul de lucru pentru extragere suc de roșii:

- Pregătiți roșiile proaspete conform recomandărilor anterioare;
- Așezați mașina de tocat pe o suprafață plană și uscată;



Fig.29

- Verificați că mașina de tocat este montată corect și are toate accesoriile necesare operației actuale. Verificați că mașina nu a rămas cu întrerupătorul cuplat pe poziția pornit ON sau nu este setat mersul în sens invers R;
- 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;
- Introduceți roșiile proaspete în mașină, preluată de pe tava de alimentare și împinse cu tubul de împingere special destinat. Este interzisă împingerea cu mâna chiar dacă gâtul tubului T nu permite atingerea zonei de preluare a șnecului melcat;

- Evitați să forțați mașina prin împingerea roșiilor cu o forță excesivă și cu un debit prea mare. Se va produce o stocare prematură a roșiilor și asta va influența negativ calitatea produsului final;
- Dacă sesizați o stocare lentă, se recomandă să utilizați pentru câteva secunde funcția de inversare a sensului de rotație R, conform instrucțiunilor anterioare;
- Potrivii cu atenție șurubul de reglare a orificiului de ieșire pentru semințe, casei seminale, resturi de coajă și pielțe;
- Dacă orificiul de ieșire este reglat prea mare, roșiile nu vor avea suficient timp sa-și lase sucul în dreptul sitei de separație și va fi expulzat sucul de roșii împreună cu resturile de coajă și pielțe;
- Dacă orificiul de ieșire este reglat prea mic, roșiile vor rămâne prea mult timp în dreptul sitei de separație și resturile de coajă și pielțe nu vor fi evacuate eficient, conducând la blocarea procesului.

Modul de lucru pentru umplere cârnați/chifetele/kibbe:

- 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 ca nu ați uitat să scoateți cuțitul și sita de tocare;
- Verificați că mașina nu a rămas cu întrerupătorul cuplat pe poziția pornit ON sau nu este setat merul în sens invers R;
- 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;

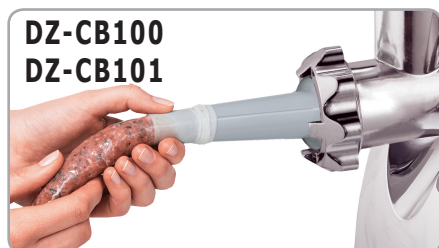


Fig.30



Fig.31



Fig.32

RO

05 ÎNTREȚINERE ȘI ELIMINARE

5.1. Întreținerea

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



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 personal calificat și autorizat.
- 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 ascușite, 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, lovitură, deformări care creează 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 grasime, 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 că există deteriorări la nivelul cablului de alimentare sau ștecherului.

rului. 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.



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 carne neprotejată în aer liber sau în mediu umed. Păstrați-o într-un loc răcoros și uscat.

Depozitați această mașină astfel încât aceasta să nu poată fi pornită de către persoane neautorizate.

Nu lăsați mașina să stea în soare sau la o temperatură mai scăzută de -10°C, dacă nu este folosită 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 produsului

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 distribuitorul autorizat sau agenții 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 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, 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 accesoriile acestora conțin o cantitate considerabilă de materii prime și plastic, care pot fi reciclate la randul lor.



06 PROBLEME ȘI REMEDII



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 produsului. 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 defectuasă 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 răcească complet 30..40 min, 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 neacufișite 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 învârt	Mașina de tocat este blocată	Oprii mașina imediat. Folosiți funcția de schimbare a sensului de rotație R și/sau curățați toate piesele mecanismului de tocare.
Mașina funcționează, dar prea lent	Mașina este blocată	Folosiți funcția de schimbare a sensului de rotație R și/sau curățați toate piesele mecanismului de tocare.
	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 și nu carne parțial decongelată.

RO

07

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 Mașină electrică de tocat carne roșie
4. Numar de identificare produs / Model fabricant: DZ-CB100, DZ-CB101
Standarde de armonizare relevante sau trimerile la specificațiile în legătură cu care se declara conformitatea:
5. H.G. nr. 1029 din 3 septembrie 2008 privind condițiile introducerii pe piață (Directiva 2006/42/CE)
6. 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;
7. 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).
8. EN 61000-3-2 2014 Compatibilitate electromagnetica (CEM) Limite pentru emisiile de curenți armonici.
9. EN 61000-3-3:2013 Compatibilitate electromagnetica (CEM). Limitarea variațiilor de tensiune, a fluctuațiilor de tensiune în rețelele publice dc alimentare dc joasa tensiune.
10. EN 61000-4-6 2014 Compatibilitate electromagnetica (CEM) Tehnici de încercare și măsurare încercări de imunitate la perturbații conduse, induse de câmpuri de radiofrecvență.
11. EN 60204-1:2007+A1;2009+AC:2013 Securitatea mașinilor. Echipamentul electric al mașinilor.



SC GOLDEN FISH SRL, având sediul social în Linia de Centura 5, CTPark Bucharest North, Stefanestii de Jos, Județul 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 electrică de tocat carne roșie, DZ-CB100, DZ-CB101”** 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 privind echipamentelor electrice destinate utilizării în cadrul unor anumite limite de tensiune, Directiva 2014/30/UE privind compatibilitatea electromagnetica, Directiva 2011/65/UE privind restricția utilizării anumitor substanțe periculoase în echipamente electrice și electronice.

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

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

CUI: RO22908031

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

Telefon: 0374 496 580

www.micul-fermier.ro

RO

Nume si prenumele persoanei împuternicite:

lunie 2022

08

CERTIFICAT DE GARANȚIE

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

Semnatură Cumpărător

GARANȚIE DE CONFORMITATE LEGALĂ (Legea 449/2003 cu modificari și completări)

GARANȚIE COMERCIALĂ - 2 ani (durata medie de utilizare a produsului este de circa 5 ani).

SC GOLDEN FISH SRL, acorda 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.

CONDIȚII DE ACORDARE A GARANȚIEI:

- Produsul a fost utilizat conform prevederilor prezentate în manualul de utilizare.
- Produsul este însoțit de factura sau bonul fiscal, și Certificatul de garanție în original, în perioada de valabilitate (24/12 luni), completat integral, semnat și stampilat.
- Garanția se acorda numai daca produsul este întreg, nedemontat și transportat în ambalaj corespunzător.
- Garanția se acordă numai pentru vicii de fabricație, defecte de material sau de fabricație și nu se extinde asupra accesoriilor, consumabilelor sau a subansamblelor supuse uzării.

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 uzura 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.

INTERVENȚII ÎN PERIOADA DE GARANȚIE:

Nr.	Data intrării	Nr. factură	Descriere reparații	Semnătura	Prelungire garanție
1					
2					
3					
4					

RO

Semnatura Vânzător
 (semnatura și stampila)



www.detoolz.ro

SC Golden Fish SRL

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