

CERTIFICAT DE GARANȚIE

Denumirea produsului Model/Serie

Nr. factură Data cumpărării

Vânzător Magazin

Adresa magazin

Numele cumpărătorului

Adresa cumpărătorului

Semnătură Cumpărător

GARANȚIE DE CONFORMITATE LEGALĂ (Legea 449/2003 cu modificari și completări) GARANȚIE COMERCIALĂ - 1 an

Durata medie de utilizare a produsului este de 3...5 ani dacă se utilizează conform specificațiilor pentru uz gospodăresc și sunt evitate solitățile excesive specifice utilizării industriale.

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:

- **12 luni - pentru cumpărătorii persoane fizice; 6 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 (12/6 luni), completat integral, semnat și stampilat.
- Garanția se acordă numai dacă 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					

Semnătura Vânzător

(semnătura și stampila)

MANUAL DE UTILIZARE ȘI ÎNTREȚINERE

Instrucțiuni originale | Revizia 01 | Ed. 01 | 08/2020

MAȘINĂ DE CĂRNAȚI VERTICALĂ

GF-0827 5,5kg



bio
ALUMINIU DŪR

GF-1289 4,0kg



bio
ALUMINIU DŪR



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



**CĂRNAȚI
SUCULENȚI,
AROMAȚI, CRUZI
USCAȚI SAU
AFUMAȚI**

GF-0821 3,0kg



bio
ALUMINIU DŪR

GF-1414 2,5kg



bio
ALUMINIU DŪR

GF-1415 4,0kg



bio
ALUMINIU DŪR

În numele echipei noastre, vă mulțumim pentru încrederea pe care ne-ați acordat-o prin cumpărarea acestui produs și vă asigurăm de întreaga noastră colaborare. Echipa noastră vă stă la dispoziție pentru orice problemă tehnică sau comercială: GOLDEN FISH SRL, Șoseaua de centură nr.6, Platforma betonată D.1.1, pav. administrativ, biroul nr.12, etaj 1, Cod postal 077175, sat Ștefăneștii de Jos, comuna Ștefăneștii de Jos, Județul Ilfov, Romania, Tel: +40 751 098 855; email: service@micul-fermier.ro



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

2020 Toate drepturile rezervate

1. INFORMAȚII GENERALE

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

2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

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

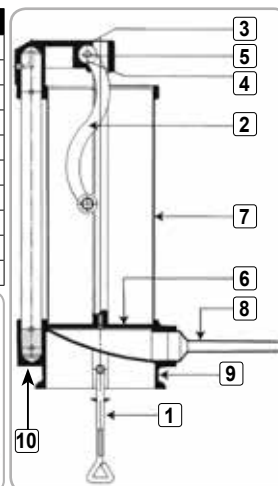
3. DESCRIEREA PRODUSULUI

Gama de mașini de umplut cârnați verticale GF-0821, GF-0827, GF-1289, GF-1414, GF-1415, sunt produse robuste, eficiente și ușor de utilizat la prepararea mezelurilor în membrană naturală.

GF-0827 5.5kg



Nr.	Descriere
1	Șurub de prindere
2	Mâner detașabil
3	Roată dintată
4	Șaibă
5	Șurub
6	Disc împingător carne
7	Cilindru
8	Pâlnie ieșire
9	Bază așezare
10	Ax pivotant



6 PÂLNII:
Ø14/Ø18/Ø21/Ø25/Ø29/Ø35mm

ATENȚIE

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

DECLARAȚIE DE CONFORMITATE

1. Denumirea producătoruluiFabricat în P.R.C. pentru GOLDEN FISH SRL, România
2. Adresa producătoruluiȘoseaua de Centură Nr.6, sat Ștefăneștii de Jos, comuna Ștefăneștii de Jos, Județul Ilfov, România
3. Denumire produsMașină de cârnați verticală
4. Numar de identificare produs / Model fabricant: GF-0821,GF-0827,GF-1289,GF-1414,GF-1415
5. Standarde de armonizare relevante sau trimerile la specificațiile în legătură cu care se declara conformitatea:
6. H.G. nr. 1029 din 3 septembrie 2008 privind condițiile introducerii pe piața (Directiva 2006/42/CE)
7. OG. Nr. 20 din 18 august 2010(actualizată) privind stabilirea unor măsuri pentru aplicarea unitară a legislației Uniunii Europene care armonizează condițiile de comercializare a produselor;
8. EN ISO 12100:2010 privind siguranța utilajelor - Principii generale pentru proiectare - Evaluarea riscurilor și reducerea riscurilor;
9. EN 1672-2:2005+A1:2009 privind utilajele pentru prelucrarea alimentelor. Noțiuni de bază. Cerințe de igienă;
10. EN 1005-1: 2001 + A1: 2008 Siguranța utilajelor. Performanța fizică umană.



SC GOLDEN FISH SRL, având sediul social în Șoseaua de Centură Nr.6, sat Ștefăneștii de Jos, comuna Ștefăneștii de Jos, Județul Ilfov, Romania, înregistrată la Registrul Comerțului Ilfov cu nr. J23/2652/2016, CUI RO 22908031, prin reprezentant legal Pastrav Gabriel Constantin în calitate de Administrator, declarăm pe propria răspundere, cunoscând prevederile art. 292 Cod Penal cu privire la falsul în declarații, faptul că produsul "**Mașină de cârnați verticală, GF-0821, GF-0827, GF-1289, GF-1414, GF-1415**" care face obiectul acestei declarații de conformitate nu pune în pericol viața, sănătatea și securitatea muncii, nu produce impact negativ asupra mediului și este în conformitate cu Directiva 2006/42/CE privind echipamentele tehnice, Directiva 2011/65/UE privind restricțiile substanțelor periculoase, Reg.1935/2004/UE privind materialele și obiectele destinate să vină în contact cu produsele alimentare, respectiv Reg.10/2011/UE pentru materiale plastice în contact cu produsele alimentare. Conformitățile declarate : EN ISO 12100:2010, EN 1672-2:2005+A1:2009 conform certificat I/SETC.000620190722 (ISET S.r.l.)

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

Adresa la care se constituie și se pastrează dosarul tehnic: Șoseaua de centură nr.6, Platforma betonată D.1.1, pav. administrativ, biroul nr.12, etaj 1, Cod postal 077175, sat Ștefăneștii de Jos, comuna Ștefăneștii de Jos, Județul Ilfov, Romania
email: service@micul-fermier.ro
Tel: +40 751 098 855

Nume si prenumele persoanei împuternicite:
August 2020

Olaviu Opincă,
Director de Produse



(Semnatura și stampila)

Recomandări de utilizare:

- În prealabil, carnea tocată amestec pentru cârnați trebuie să fie frământată foarte bine, cu multa răbdare circa 20-30 de minute;
- Pentru rezultate optime, carnea trebuie să fie un amestec tocat corespunzător și omogen, bine echilibrat, fără bule de aer, bine hidratat, cu condimente atent alese și cântărite, fără să conțină resturi de oase, șorici sau tendoane;
- Se recomandă degustarea unei cantități mici din șarja de carne tocate în amestec pentru cârnați. Până la utilizare, se recomandă menținerea în apă a membranei naturale pregătită pentru cârnați;
- Umplerea recipientului cilindric al mașinii de cârnați nu se face prin turnare directă ci prin aruncare cu mâna a mici cantități de carne - astfel se va evita formarea de bule de aer la interiorul amestecului de carne tocată, care ulterior se va transfera în cârnați cu efecte defavorabile asupra calității produsului final;
- Folosiți pâlnia cu forma și dimensiunea corectă în raport cu tipul de carne și membrana folosită;
- Evitați acumularea de aer în camera cilindrului - mașina de cârnați dispune de o supapă care permite eliminarea aerului din compoziție, prevenind includerea acestuia în produsul final.

6. ÎNTREȚINERE

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

7. PROBLEME ȘI REMEDII**Mașina de umplut cârnați necesită o forță excesivă pentru acționare:**

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

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

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

8. ACCESORII OPȚIONALE

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

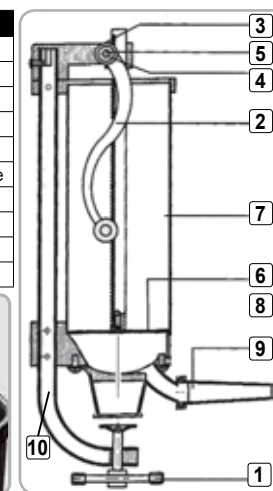
8. ELIMINARE PRODUS

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

**GF-1289 4,0kg**

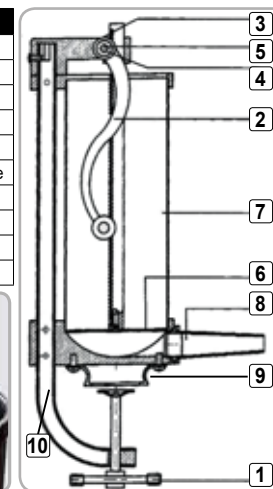
5 PÂLNII:
Ø10/Ø17/Ø21/Ø25/
Ø29mm

Nr.	Descriere
1	Șurub de prindere
2	Mâner detașabil
3	Roată dintată
4	Șaibă
5	Șurub
6	Disc împingător carne
7	Cilindru
8	Pâlnie ieșire
9	Bază așezare
10	Ax pivotant

**GF-0821 3,0kg**

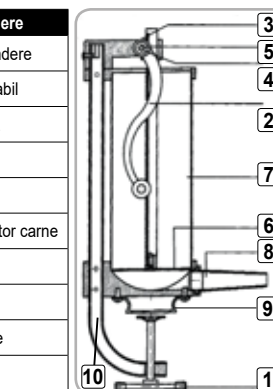
5 PÂLNII:
Ø10/Ø15/Ø19/Ø22/
Ø25mm

Nr.	Descriere
1	Șurub de prindere
2	Mâner detașabil
3	Roată dintată
4	Șaibă
5	Șurub
6	Disc împingător carne
7	Cilindru
8	Pâlnie ieșire
9	Bază așezare
10	Ax pivotant

**GF-1414 2,5kg**

5 PÂLNII:
Ø10/Ø15/Ø19/
Ø22/Ø25mm

Nr.	Descriere
1	Șurub de prindere
2	Mâner detașabil
3	Roată dintată
4	Șaibă
5	Șurub
6	Disc împingător carne
7	Cilindru
8	Pâlnie ieșire
9	Bază așezare
10	Ax pivotant

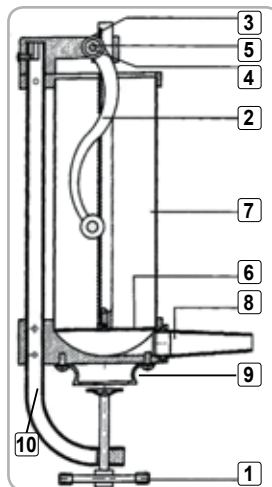


GF-1415 4,0kg

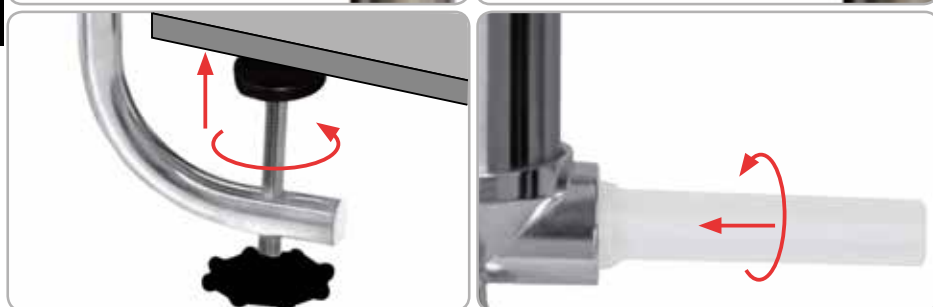
5 PĂLNII:
Ø10/Ø17/Ø21/Ø25/
Ø29mm



Nr.	Descriere
1	Șurub de prindere
2	Mâner detașabil
3	Roată dintată
4	Șaiță
5	Șurub
6	Disc împingător carne
7	Cilindru
8	Pâlnie ieșire
9	Bază așezare
10	Ax pivotant

**4. ASAMBLAREA PRODUSULUI**

Gama de mașini de umplut cârnați verticale GF-0821, GF-0827, GF-1289, GF-1414, GF-1415 sunt livrate premontate conform schemei de mai sus, dar necesită montarea mânerului detașabil(2) pe axul roții dințate(3) apoi șaița(4) și strângeți șurubul(5). Așezați mașina de umplut cârnați pe masa de lucru care trebuie să aibe o suprafață dreaptă, uscată și suficient de rigidă. Strângeți șurubul de prindere(1) până ce mașina este ferm fixată pe masa de lucru. Alegeți pâlnia potrivită și montați-o la gura de ieșire prin răsucire tip baionetă. La prima utilizare trebuie să rotați mecanismul prin acționarea în gol 2..3 minute pentru a elimina rezidurile de prelucrare apoi clătiți cu apă caldă și folosiți mașina normal. Mașina de cârnați dispune de suprafețe de protecție speciale pentru a nu deforma sau deteriora suprafețele mesei de lucru.

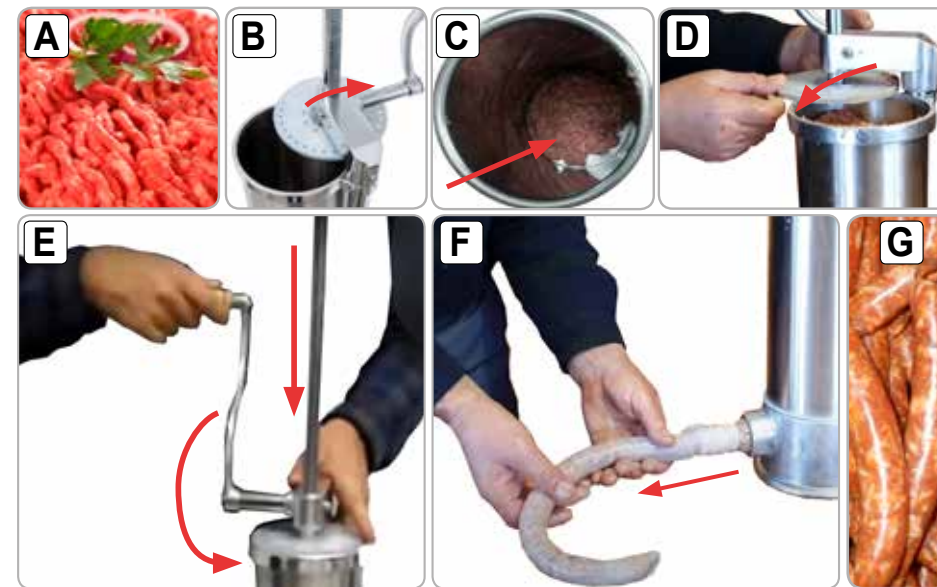
**5. INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE**

Mașina de umplut cârnați verticală GF-0821, GF-0827, GF-1289, GF-1414, GF-1415 vă oferă posibilitatea să preparați o gamă largă de cârnați în membrană naturală cu minim de efort, într-un timp foarte scurt. Suculenți, aromați, cruzi, uscați sau afumați, cârnații de casă sunt piesa de rezistență la orice masă în familie, așa că cel mai bine se pregătesc cu mașina de facut cârnați, marca Micul Fermier. Mașina de umplut cârnați are un design modern și este confecționată din materiale de calitate care asigură o performanță remarcabilă fiind totodată foarte ușor de întreținut.

Construcția mașinii este preponderent realizată din aluminiu dur și inox pentru a oferi rezistență înaltă la presiunea necesară umplerii cârnaților și respectării normelor de siguranță alimentară. Cilindru inoxidabil (7) permite umplerea rapidă cu o cantitate mare de carne și la final se poate curăța și spăla foarte ușor.

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

Mod de operare:



Urmați etapele următoare:

- Pregătiți carnea tocată pentru umplere cârnați(vezi recomandări);
- Prin rotirea manivelei(2) (în sens invers acelor de ceasornic) ridicați tija cremalieră până la capătul cursei sale;
- Rotiți capul de presare în jurul axului pivotant(10) pentru deschiderea cilindrului(7);
- Introduceți carnea tocată în mașină evitând formarea de bule de aer. Mașina de cârnați dispune de o supapă care permite eliminarea aerului din compoziție, prevenind includerea acestuia în produsul final(vezi recomandari);
- Rotiți capul de presare în jurul axului pivotant(10) pentru închiderea cilindrului(7). Trageți membrana de cârnați pe pâlnia de ieșire pe întreaga sa lungime;
- Rotiți manivela(2) (în sensul acelor de ceasornic) pentru a presa carnea în camera cilindrului. Opturați cu degetul ieșirea cărnii tocate din pâlnie până la atingerea presiunii de pornire;
- Acționați manivela pentru a umple cârnații ajutând cu mâna pentru o formare constantă.