

produse

**MICUL
FERMIER**

.RO

Manual de utilizare si intretinere

Instructiuni originale | Revizia 02 | 05/2026



GF-0173-S001-G02

Masina tocat carne Micul Fermier, din aluminiu, 1 sita

Constructia din aluminiu asigura rezistenta ridicata si durabilitate in timp

Sistem simplu de montare si demontare pentru utilizare rapida

Fixare usoara si stabila pe masa de lucru pentru siguranta in utilizare



➤ INSTRUCTIUNI ORIGINALE

Cititi cu atentie prezentele instructiuni de functionare inainte de prima punere in functiune a produsului si respectati obligatoriu instructiunile de siguranta! nerespectarea indicatiilor din prezentul manual scuteste producatorul de orice raspundere si duce la pierderea garantiei! Pastrati acest manual pentru referinte ulterioare.

2026 Toate drepturile rezervate



creștem împreună, din 2007

CUPRINS:

1. INFORMATII GENERALE	4
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANTA.....	4
3. DESCRIEREA PRODUSULUI	5
4. ASAMBLAREA PRODUSULUI	5
5. INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE	5
6. INTRETINERE.....	5
7. PROBLEME SI REMEDII	5
8. DEPOZITAREA PRODUSULUI	6
9. ELIMINAREA PRODUSULUI.....	6
10. DECLARATIE DE CONFORMITATE.....	7
11. CERTIFICAT DE GARANTIE.....	8

STIMATE CLIENT,

↗ Firma GOLDEN FISH SRL este constant preocupata de cresterea calitatii produselor si serviciilor, precum si de largirea si diversificarea portofoliului de produse disponibile, pentru a va oferi deplina satisfactie.

Va rugam sa cititi cu atentie prezentul manual inaintea primei utilizari si ulterior pastrati-l cu atentie, intr-un loc accesibil pentru orice consultare viitoare. Acest manual este compatibil cu produsul:

Masina tocat carne Micul Fermier, din aluminiu, 1 sita, GF-0173-S001-G02

In numele intregii noastre echipe, va multumim pentru increderea pe care ne-ati acordat-o prin cumpararea acestui produs si va asiguram de intreaga noastra colaborare. Suntem siguri ca acest produs nou, modern, functional si practic, fabricat din materiale de cea mai buna calitate, va va satisface exigentele in cel mai bun mod cu putinta.

Pentru a obtine cele mai bune rezultate este important sa cititi in intregime instructiunile din acest manual.

Manualul de utilizare este parte integranta a acestui produs. Acesta include instructiuni importante despre siguranta, utilizare si eliminare. Inainte de a incepe sa folositi aparatul, cititi cu atentie toate instructiunile privind operarea si siguranta.

Producatorul nu este raspunzator de orice pagube produse persoanelor sau proprietatilor cauzate de instalarea si utilizarea incorecta a produsului.

MULTUMESC

Gabriel Pastrav,
Director General



Golden Fish SRL face eforturi permanente pentru a pastra acuratetea informatiilor din acest manual. Uneori produsele pot avea culori sau nuante diferite ce sunt modificate de catre producator fara preaviz. Imaginile furnizate au caracter informativ si pot contine unele diferente in functie de configuratia constructiva a produsului comercializat.

01 INFORMATII GENERALE

Prezentul manual a fost redactat pe baza documentelor originale realizate de catre producator si a fost localizat pentru comercializare pe piata locala. In acest document se regasesc integral toate indicatiile originale provenite de la producator. Protejati-va pe dumneavoastra si pe ceilalti de ranire prin utilizarea corecta a produsului - cititi manualul inaintea primei utilizari si urmati toate masurile de siguranta.

02 INSTRUCIUNI DE SIGURANTA



ATENTIE

Pericol de zdrobire atunci cand melcul se misca.

Pericol de forfecare cu elemente ascutite la gura de iesire din masina. Pericole la curatare/intretinere - piese cu muchii ascutite.

- Dupa indepartarea ambalajului, verificati integritatea aparatului si in caz de deteriorare vizibila, nu-l utilizati si contactati vanzatorul.
- Asigurati-va inainte de utilizare ca masina de tocat este asamblata corespunzator si in siguranta.
- NU lasati masina de tocat nesupravegheata. Aceasta NU poate fi utilizata de catre copii sau persoane cu anumite dizabilitati. Cand nu este folosita, depozitati-o intr-un loc sigur si uscat, neaccesibil copiilor. Masina de tocat este conceputa pentru uz casnic.
- NU folositi aparatul pentru a toca oase, alimente congelate, produse alimentare tari sau produse nealimentare.
- Utilizarea de accesorii nerecomandate de producator poate provoca vatamari si poate conduce la anulara garantiei.
- NU folositi masina daca va aflati sub influenta alcoolului sau a medicamentelor, deoarece acestea pot afecta capacitatea utilizatorului de a utiliza in siguranta masina de tocat.
- Evitati contactul cu piesele mobile.
- NU va folositi degetele pentru a impinge carnea in masina. Daca faceti acest lucru va puteti provoca rani grave. Se recomanda sa folositi un element intermediar (lingura de lemn) pentru a impinge carnea in masina.
- Dupa fiecare utilizare demontati si spalati cu atentie toate piesele masinii cu apa calda si detergent de vase, apoi lasati sa se usuce si remontati.
- Indepartati de zona de lucru: cravate, inele, ceasuri, bratari sau alte bijuterii inainte de a folosi

masina de tocat.

- Asigurati-va ca masina este fixata in siguranta pe suprafata de lucru.
- Cutitul si sita au muchii ascutite! Pentru a evita ranirea, fiti foarte atent la manipularea acestora. La depozitare se recomanda pulverizarea de spray cu silicon.

03 DESCRIEREA PRODUSULUI

Masina de tocat GF-0173-S001-G02 este foarte simplu de montat, dar va fi afectata functionarea daca piesele nu sunt montate corect.

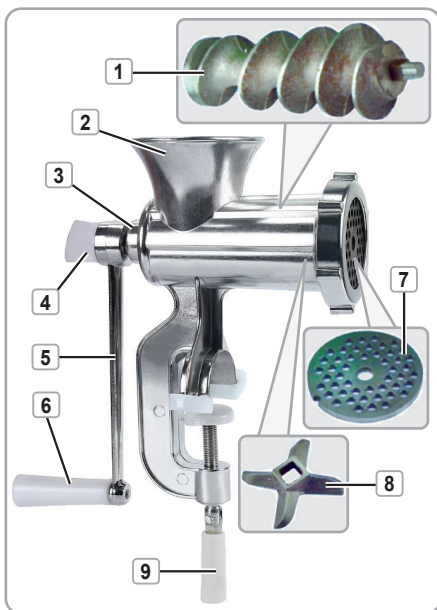


Fig.1

Masina tocat carne Micul Fermier, din aluminiu, 1 sita, GF-0173-S001-G02 este compusa din:

Poz.	Denumire
1	Snec sau surub melc de preluare a carni
2	Corp principal masina de tocat
3	Bucsa sustinere snec
4	Surub fixare maneta
5	Tija maneta
6	Maner maneta
7	Sita perforata
8	Cutit
9	Tija fixare masina de tocat

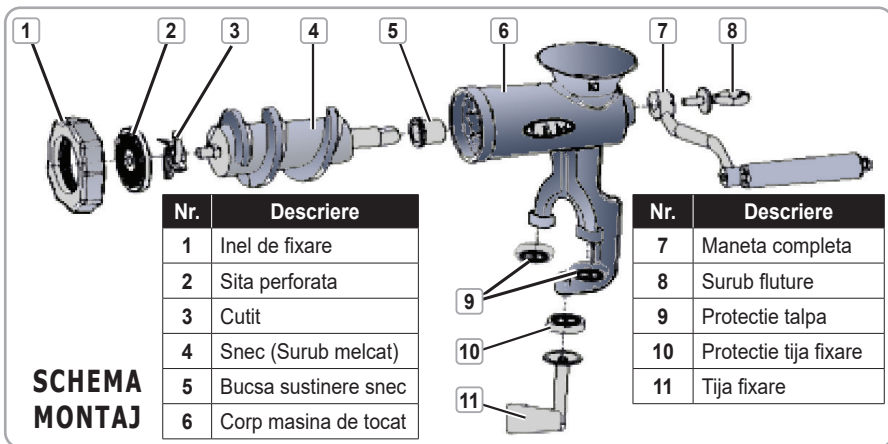


Fig.2

04 ASAMBLAREA PRODUSULUI

Asamblati masina de tocat carne in conformitate cu schema din Fig.2.

Introduceti Snecul (4) impreuna cu Bucsa (5) in Corpul masinii (6) dupa care fixati Manivela (7) cu ajutorul Surubului fluture(8) si montati Cutitul (3) pe stutul snecului, apoi Sita perforata(2) si strangeti totul cu Inelul de fixare(1).

La montaj trebuie sa acordati atentie:

- Pozitionati marginile de taiere ale cutitului in contact cu sita perforata;
- Nu strangeti prea mult inelul de fixare pentru a evita blocarea mecanismului;



Fig.3



Fig.4



Fig.5



Fig.6

- La prima utilizare trebuie sa rodati mecanismul in gol 2.3 minute pentru a elimina rezidurile de prelucrare apoi clatiti cu apa calda si folositi masina normal.

RO

05 INSTRUCIUNI DE UTILIZARE

Recomandari privind utilizarea masinii de tocat carne:

- Pentru a fi tocata corespunzator, carnea trebuie taiata in fasii sau bucati fara resturi de oase, sorici sau tendoane pentru a fi usor de preluat in gura de alimentare;

- Carnea grasa sau carnea amestecata cu cantitati mari de grasimi sunt mai greu de macinat. In acest caz, se recomanda sa pregatiti bucati mai mici de grasime si sa folositi o sita cu gauri mari pentru o prima trecere si ulterior o sita mai fina la a doua trecere prin masina.
- Verificati intotdeauna daca sita nu este uzata si daca cutitul este bine ascutit;
- Taiati carnea in bucati mici. Bucatile de carne ar trebui sa fie de aproximativ 2 cm x 2 cm x 6 cm. Acest lucru va ajuta la asigurarea faptului ca carnea este tocata uniform.
- Nu folositi carne congelata. Carnea congelata este mai dura si mai greu de tocat, ceea ce poate duce la deteriorarea masinii.
- Nu fortati masina. Daca masina pare sa se blocheze, opriti-o si curatati-o.
- Curatati masina dupa utilizare. Acest lucru va ajuta la prevenirea deteriorarii si la mentinerea masinii in stare buna de functionare.

sau tendoane infasurate in jurul cutitului care sa impiedice carnea sa iasa corect;

Lichid negru iese din orificiul central al sitei:

- Cand zgarcuirile si tendoanele se rasucesc in jurul cutitului sau cand carnea grasa ramane prea mult in masina de tocat, poate aparea un lichid de culoare inchisa care iese din gaura centrala a sitei. Lichidul inchis este grasime lichefiata care devine intunecata datorita contactului prelungit cu sita si stutul snecului. In acest caz trebuie sa dezamblati masina si sa efectuati o curatare minutioasa.



Fig.7

06 INTRETINERE

Demontati masina dupa fiecare utilizare si curatati-o doar cu apa clocotita si substante degresante dar fara a folosi detergenti agresivi. Dupa spalare piesele trebuie sa fie foarte bine uscate si unse cu ulei comestibil sau silicon pentru a evita formarea de puncte de rugina.

07 PROBLEME SI REMEDII

Masina de tocat se incalzeste excesiv:

- Verificati daca Inelul de fixare(1) nu este prea strans; verificati daca sita(2) si cutitul(3) sunt in stare buna si daca este cazul trebuie ascutite;
- Nu actionati masina daca este goala sau cu putina carne in interior - cutitul se va freca de sita fara ungere si va produce o uzare prematura a acestora;
- Verificati daca sita utilizata - o sita cu gauri prea mici poate incalzi excesiv masina;
- Verificati daca nu exista resturi de oase sau tendoane infasurate in jurul cutitului care sa impiedice carnea sa iasa corect;
- **Carnea nu iese din masina de tocat, iese incet sau revine la gura de alimentare:**
- Verificati daca cutitul este ascutit corect si daca partea ascutita este orientata spre sita.
- Asigurati-va ca ati pregatit carnea corect in fasii sau bucati nu prea mari;
- Verificati daca nu exista resturi de oase

08 ACCESORII OPTIONALE

Adaptoarele pentru suc de rosii/carnati sunt utilizate pentru prepararea sucului de sosii sau carnatilor dupa ce carnea a fost tocata si condimentata. Pentru a le folosi, desurubati Inelul de fixare(1), scoateti sita() si cutitul(), introduceti sita cu gauri mari si snecul special dupa care inchideti totul remontand Inelul de fixare(1).

09 INTRETINERE SI ELIMINARE

9.1. Intretinerea

Intretinerea atenta va mentine masina de tocat in stare de functionare continua si vor elimina eventuale probleme.

- Inlocuiti piesele deteriorate numai cu piese de schimb originale, deoarece piesele care nu sunt testate si aprobate de producatorul masinii pot provoca daune neprevazute.
- Curatati acumularile de resturi alimentare care pot ingreuna functionarea masinii de tocat.
- Daca sesizati o eficienta scazuta a masinii desi acesta are toate piesele functionale si corect montate, se recomanda sa verificati gradul de ascutire ale cutitului si sitei.
- Temperatura de lucru: + 5 °C...+ 40 °C. Temperatura de depozitare: -10 °C...+ 40 °C.

- Verificati daca toate piesele sunt bine fixate si daca sunt partial insurubate procedati la strangerea lor.
- Verificati daca snecul/surub melc prezinta deformari importante sau o uzura accentuata. In acest caz, daca corpul masinii se afla in stare buna se justifica inlocuirea snecului cu o piese de schimb originala.
- Indepartati orice corp strain care ar putea sa intre in zona de tocare.

9.2. Curatarea

- Demontati masina de tocat si curatati mecanismul cu o perie sau burete pentru a indeparta resturile alimentare apoi spalati intens toate piesele cu un degresant de uz casnic. Toate componentele vopsite trebuiesc curatate cu o laveta moale si umeda. Nu utilizati NICIODATA solventi pentru a curata componentele masinii. Acestia pot dizolva sau deteriora in alt mod materialul.



ATENȚIE

Nu utilizați niciodata gazolina, benzina, diluant, alcool sau alte substanțe asemănătoare. Curatarea cu solvenți toxici este total interzisă - există risc de sănătate publică prin contaminarea alimentelor.

9.3. Depozitarea

Nu depozitati produsul neprotejat in aer liber sau in mediu umed. Pastrati-l intr-un loc racoros si uscat.

Depozitati-l astfel incat acesta sa nu poata fi folosit de catre persoane neautorizate.

Nu lasati produsul sa stea in soare sau la o temperatura mai scazuta de -10°C, daca nu este folosit o perioada mai lunga de timp.

Depozitati produsul intr-un spatiu inaccesibil copiilor, intr-o pozitie stabila si sigura.

Nu pastrati produsul ambalat in folie sau in punga de plastic pentru a evita acumularea umiditatii.

9.4. Eliminarea produs

Nu aruncati produsul sau piese ale acestuia impreuna cu deseurile menajere!

In conformitate cu Directiva Europeana 2002/96/CE (text consolidat la 15.02.2014) privind deseurile de echipamente si punerea in aplicare a acesteia in conformitate cu legislatia nationala, instrumentele care au ajuns la sfarsitul vietii trebuie colectate separat si returnate la o instalatie de reciclare compatibila cu mediul.



Simbolul cosului de gunoi incrucisat indicat pe aparat indica faptul ca produsul, la sfarsitul duratei sale de viata utila, trebuie tratat separat de deseurile menajere si trebuie trimis la un centru de colectare separat pentru echipamentele sau returnat la comerciantul cu amanuntul in momentul achizitionarea unui nou produs echivalent.

Utilizatorul are responsabilitatea de a asigura indepartarea produsului la sfarsitul duratei sale de viata in instalatiile de colectare corespunzatoare, cunoscand sanctiunile prevazute de legislatia in vigoare privind deseurile.

Colectarea selectiva pentru fiecare material pentru reciclare, tratare si eliminare compatibila cu mediul contribuie la evitarea posibilelor efecte negative asupra mediului si asupra sanatatii si promoveaza recuperarea materialelor din care este compus produsul.

Pentru informatii mai detaliate cu privire la sistemele de colectare disponibile, contactati serviciul local pentru eliminarea deseurilor sau magazinul unde a fost efectuata achizitia.

Producatorii si importatorii isi indeplinesc responsabilitatea pentru reciclarea, tratarea si eliminarea produselor compatibile cu mediul, fie direct, fie prin participarea la un sistem colectiv de colectare si reciclare.

Ambalajul produsului este 100% reciclabil.



DECLARATIE DE CONFORMITATE

1. Denumirea producatorului..... Fabricat in P.R.C. pentru GOLDEN FISH SRL, Romania
2. Adresa producatorului..... Linia de Centura 5 CTPark Bucharest North,
Stefanestii de Jos, Ilfov, 077175
3. Denumire produsMasina tocat carne Micul Fermier, din aluminiu, 1 sita
4. Numar de identificare produs / Model fabricant:GF-0173-S001-G02
Standarde de armonizare relevante sau trimerile la specificatiile in legatura cu care se declara conformitatea:
5. H.G. nr. 1029 din 3 septembrie 2008 privind conditiile introducerii pe piata.
6. OG. Nr. 20 din 18 august 2010(actualizata) privind stabilirea unor masuri pentru aplicarea unitara a legislatiei Uniunii Europene care armonizeaza conditiile de comercializare a produselor.

SC GOLDEN FISH SRL, avand sediul social in Linia de Centura 5, CTPark Bucharest North, Stefanestii de Jos, Judetul Ilfov, Romania, inregistrata la Registrul Comerțului Ilfov cu nr. J23/2652/2016, CUI RO 22908031, prin reprezentant legal Pastrav Gabriel Constantin in calitate de Administrator, declaram pe propria raspundere, cunoscand prevederile art. 292 Cod Penal cu privire la falsul in declaratii, faptul ca produsul **"Masina tocat carne Micul Fermier, din aluminiu, 1 sita, GF-0173-S001-G02"** care face obiectul acestei declaratii de conformitate nu pune in pericol viata, sanatatea si securitatea muncii, nu produce impact negativ asupra mediului si este in conformitate cu Regulamentul (UE) nr. 1935/2004 privind materialele si obiectele destinate sa vina in contact cu produsele alimentare si Regulamentul (UE) nr. 2023/2006 privind bunele practici de fabricatie pentru materialele si obiectele destinate sa vina in contact cu produsele alimentare.

Semnat pentru si in numele: S.C. GOLDEN FISH SRL

Adresa la care se constituie si 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: +4 0374 496 550; www.micul-fermier.ro

Numele, functia persoanei imputernicite:.....Pastrav Gabriel Constantin, Administrator



(Semnatura si stampila)

Stimate client,

Va multumim pentru increderea pe care ne-ati acordat-o prin cumpararea acestui produs si va asiguram de intreaga noastra colaborare pe intreaga perioada de utilizare a acestuia.

Societatea GOLDEN FISH SRL respecta dreptul cumparatorului la o garantie legala de conformitate, in conditiile prezentului certificat de garantie, fara a limita sau elimina drepturile consumatorului in conformitate cu OUG 140/2021.

Societatea GOLDEN FISH SRL garanteaza aplicarea de masuri corective, fara costuri, in caz de neconformitate a bunurilor.

1. Datele vanzatorului:

Denumire: _____

Sediu social: _____

CUI: _____ Nr. Reg. Comertului: _____

Telefon _____ E-mail: _____

2. Datele produsului

Denumire produs: _____

Tip: carburant (benzina/motorina/amestec) electrica 230V/400V acumulator manuala

Marca: _____

Model: _____

Data achizitiei: _____

Factura / Bon nr.: _____

Achizitie: magazin fizic comanda speciala online: Da Nu (include link / comanda online)

3. Durata garantiei

- Persoane fizice (consumatori): 24 luni de la livrare (OUG nr. 140/2021, art. 9 alin. (1))
- Persoane juridice / profesionisti: 12 luni de la livrare (Cod Civil, art. 1707–1718)

Drepturile consumatorului prevazute de lege: reparare, inlocuire, reducere de pret, incetarea contractului (OUG 140/2021, art. 11–13).

Nota: In cazurile in care produsul este adus in service pentru remedierea unei neconformitati constatate, perioada in care produsul este indisponibil pentru remediere nu se considera consumata din durata garantiei comerciale, conform art. 12 alin. (6) si (7) din OUG 140/2021.

4. Obligatiile consumatorului

Garantia se acorda numai daca sunt indeplinite cumulative urmatoarele conditii:

- Prezentarea certificatului de garantie si documentului fiscal in copie sau original
- Seria si etichetele produsului intacte si lizibile;
- Utilizarea produsului conform destinatiei si instructiunilor producatorului (manual, eticheta, recomandari tehnice), fara solicitare excesive si respectarea instructiunilor de intretinere si manipulare (curatare, lubrifiere, verificari periodice);
- Accesorii si componente esentiale incluse la livrare, daca acestea sunt necesare pentru evaluarea defectului;
- Fara modificari sau reparatii neautorizate;
- Pentru achizitii online / la distanta: returnarea produselor in termen de 14 zile (OUG 34/2014, art. 9–14).

5. Drepturile consumatorului

Potrivit OUG nr. 140/2021:

- **Remedierea produsului** prin reparare sau inlocuire fara costuri pentru consumator (art. 12 alin. (1) lit. a))
- Repararea sau inlocuirea se face intr-un **termen rezonabil, care nu poate depasi 15 zile**

- **calendaristice**, in mod gratuit pentru consumator (art. 12, lit. (b), din momentul in care vanzatorul a fost informat de catre consumator cu privire la neconformitate.
- Consumatorul poate opta intre **reparare si inlocuire**, cu exceptia cazurilor in care masura aleasa este imposibila sau ar impune costuri disproportionale vanzatorului (art. 11 alin. (2) si (3)).
- Daca remedierea nu este posibila sau nu este realizata conform legii, consumatorul poate solicita:
 - **reducerea pretului** proportionala;
 - **incetarea contractului** si restituirea pretului platit (art. 11 alin. (4)).
- In locul remedierii, consumatorul poate suspenda plata unei parti restante din pret pana la indeplinirea obligatiilor de catre vanzator (art. 11 alin. (6)).

6. Obligatiile vanzatorului

- Livrarea produselor conforme cu contractul, descrierea si asteptarile rezonabile ale consumatorului;
- In caz de neconformitate, asigurarea remedierii fara costuri pentru consumator (**OUG 140/2021, art. 11–12**);
- Aplicarea masurilor corective intr-un **termen rezonabil**;
- In cazul in care neconformitatea bunului este constatata la scurt timp dupa livrare, fara a depasi 30 de zile calendaristice, consumatorul are dreptul de a solicita direct inlocuire produsului, conform art. 11 alin (7) din OUG 140/2021;
- Pentru produse cu continut digital sau servicii digitale: furnizarea actualizarilor si remedierea defectelor digitale pe durata garantiei legale (**OUG 140/2021, art. 6**).

7. Achizitii – conditii de returnare

• Magazin fizic

Produsul **NU este returnabil**, se aplica garantie legala daca produsul este neconform.

• Comanda speciala / produse personalizate

Produsele aduse la cererea expresa a consumatorului sau lucrate/produse la comanda **NU sunt returnabile**, cu exceptia cazurilor de neconformitate.

• Achizitii online sau la distanta

Consumatorul are **dreptul de retragere fara justificare** in termen de **14 zile calendaristice de la livrare** (OUG 34/2014).

8. Procedura de retur/remediere

- Consumatorul notifica vanzatorul in scris (email, telefon, posta) despre intentia de returnare sau remediere;
- Produsul se preda in stare corespunzatoare, cu ambalajul si accesoriile originale si documentele justificative (factura/bon fiscal, certificat de garantie);
- Vanzatorul remediaza defectul prin reparatie, inlocuire, reducere de pret sau incetarea contractului, **fara costuri nejustificate pentru consumator**.

Nota: dreptul la retur de 14 zile **se aplica doar achizitiilor online sau la distanta**, in rest se aplica doar remedii legale pentru neconformitate.

RO

Pentru orice neconformitate aparuta in perioada de garantie legala, consumatorul se poate adresa vanzatorului, respectiv magazinului de la care a fost achizitionat produsul, acesta fiind responsabil pentru aducerea produsului in conformitate, potrivit legislatiei in vigoare - art.9 din OUG 140/2021, sau poate contacta serviciul nostru autorizat la adresa de e-mail: service@micul-fermier.co

9. Uzura normala si situatii excluse din garantie

A. Definirea uzurii normale

Uzura normala reprezinta degradarea progresiva si inevitabila a produsului sau a componentelor acestuia, aparuta ca urmare a utilizarii obisnuite, in conditii normale, conform destinatiei produsului si instructiunilor producatorului.

Aceasta nu constituie lipsa de conformitate, intrucat nu reflecta un defect existent la momentul livrării, ci efectul utilizării in timp.

B. Elemente considerate uzura normala

Sunt considerate uzura normala, fara a se limita la acestea:

- **Consumabile si piese cu durata limitata de viata**
 - burghie, discuri/benzi abrazive, lame, lanturi, curele, garnituri, filtre, perii colectoare, sigurante, becuri, duze, freze, site, consumabil sudura, alte consumabile incluse in pachet.
- **Componente mecanice supuse frecarii sau solicitarii**
 - rulmenti, bucle, lagare, angrenaje, sisteme de transmisie, alte componente mecanica supuse frecarii sau solicitarii.
- **Elemente din cauciuc sau materiale elastice**
 - furtunuri, simeringuri, inele de etansare, amortizoare, garnitura, alte elemente din cauciuc sau materiale elastice.
- **Componente ale sistemelor de taiere sau actionare**
 - discuri, cutite, lanturi, tamburi, roti, sisteme de franare, alte componente ale sistemelor de taiere actionare.
- **Elemente electrice si electronice supuse uzurii sau degradarii in timp**
 - cabluri electrice, conectori, prize, intrerupatoare, relee, becuri, sigurante;
 - componente electronice afectate de utilizare indelungata sau de factori externi (ex: umiditate, praf, variatii de tensiune);
 - contacte electrice oxidate sau deteriorate in timp;
- **Accumulatori si baterii**
 - scaderea capacitatii de stocare a energiei in urma ciclurilor repetate de incarcare/descarcare;
 - descarcarea completa prelungita sau depozitarea necorespunzatoare;
- **Modificari estetice**
 - zgarieturi, decolorari, urme de utilizare, uzura a finisajelor, care nu afecteaza functionalitatea produsului.

C. Situatii care NU constituie neconformitate si nu sunt acoperite de garantie

Nu fac obiectul garantiei urmatoarele situatii:

- **Utilizare necorespunzatoare**
 - utilizarea produsului in alte scopuri decat cele pentru care a fost proiectat;
 - suprasolicitare sau utilizare peste limitele tehnice;
 - nerespectarea instructiunilor de utilizare;
- **Factori externi**
 - lovituri, caderi, socuri mecanice;
 - expunere la apa, umezeala excesiva, praf, substante chimice;
 - temperaturi extreme;
 - variatii sau alimentare cu tensiune necorespunzatoare;
- **Interventii neautorizate**
 - desfacerea produsului sau interventii efectuate de persoane neautorizate;
 - utilizarea de piese sau accesorii neconforme;
- **Intretinere necorespunzatoare**
 - lipsa operatiunilor de curatare, lubrifiere sau verificare;
 - utilizarea de consumabile necorespunzatoare (ulei, combustibil, accesorii);
- **Depozitare improprie**
 - pastrarea produsului in conditii de umiditate, temperatura sau mediu necorespunzator;
 - depozitarea pe termen lung fara intretinere adecvata;
- **Cauze electrice neimputabile produsului**
 - fluctuatii de tensiune, lipsa impamantarii, utilizarea de prelungitoare neadecvate;
 - conectarea la surse de alimentare neconforme cu specificatiile produsului;

Nota:

- *Excluderile de mai sus se aplica deoarece aceste situatii nu reprezinta o lipsa de conformitate existenta la momentul livrarii, ci sunt consecinta utilizarii, intretinerii sau a unor factori externi ulteriori.*
- *Garantia legala de conformitate acopera defectele existente la momentul livrarii, chiar daca acestea se manifesta ulterior si viciile ascunse care apar in termenul de garantie si care nu se datoreaza utilizarii necorespunzatoare.*
- *In conditiile legii, in cazul aparitiei unei neconformitati intr-un anumit interval de la livrare (1 an – OUG 140/2021 art 10 alin1) aceasta poate fi prezumata ca existand la momentul livrarii.*

RO

- *Vanzatorul poate refuza acordarea garantiei daca demonstreaza ca defectul este cauzat de una dintre situatiile enumerate mai sus.*
- *Uzura normala si situatiile enumerate nu fac obiectul garantiei legale de conformitate, insa acestea nu afecteaza dreptul consumatorului de a beneficia de remedierea defectelor reale de fabricatie sau de conformitate.*
- *Dispozitiile prezentului certificat se completeaza cu dispozitiile legale incidente garantiei legale de conformitate.*

10. Baza legala

- **OUG 140/2021 privind contractele de vanzare de bunuri**, art. 6, 7, 9–12 (garantie de conformitate, remedii, produse digitale)
- **Cod Civil, art. 1707–1718** (garantie in relatii profesionale)
- **OG 21/1992, art. 2 alin. 1, 18** (protectia consumatorilor)
- **OUG 34/2014, art. 9–14** (contracte la distanta / achizitii online)

In cadrul acestui proces, societatea GOLDEN FISH SRL va prelucreaza datele cu caracter personal, cu respectarea legilor aplicabile privind confidentialitatea si protectia datelor - **www.micul-fermier.ro**

11. Confirmari

Data livrării: _____

Vanzator (Nume / Semnatura / Stampila): _____

Client (Nume / Semnatura): _____

INTERVENTII IN PERIOADA DE GARANTIE:

Nr.	Data intrarii	Nr. factura	Prelungire garantie	Semnatura
1				
Constatari la receptie:				
Receptiile efectuate:				

Nr.	Data intrarii	Nr. factura	Prelungire garantie	Semnatura
2				
Constatari la receptie:				
Receptiile efectuate:				

RO

Nr.	Data intrarii	Nr. factura	Prelungire garantie	Semnatura
3				
Constatari la receptie:				
Receptiile efectuate:				



**MICUL
FERMIER**
.RO

**creștem
împreună,
din 2007**

Golden Fish SRL face toate eforturile in a va prezenta cat mai bine caracteristicile produselor prezente in manual. Imaginile produselor prezentate in manual sunt cu titlu de prezentare si pot fi diferite fata de produsele livrate (prin culoare, accesorii, aspect, etc.) Producatorul isi rezerva dreptul de a aduce modificari specificatiilor tehnice ale produselor fara o notificare prealabila.

CONTACT:

Golden Fish SRL
Linia de Centura 5
CTPark Bucharest North
Sat Stefanestii de Jos
Ilfov 077175, Romania

www.micul-fermier.ro
contact@micul-fermier.ro service@micul-fermier.ro
+40 374 496 550 +40 751 098 855

Fabricat in P.R.C.