Manual de utilizare si intretinere

Instructiuni originale | Revizia 02 | 05/ 2026

GF-0827-S001-G02

Masina de carnati Micul Fermier, capacitate 5.5 Kg, verticala, 6 palnii incluse

Recomandata pentru prepararea rapida si eficienta a carnatilor

Design vertical pentru economie de spatiu si stabilitate sporita

Include 6 palnii de dimensiuni diferite pentru prepararea diferitelor tipuri de carnati

↗ **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

COD DOCUMENT FL-2026-05

MICUL FERMIER .RO

creștem împreună, din 2007

CUPRINS:

1. INFORMATII GENERALE 4
2. INSTRUCTIUNI DE SIGURANTA 4
3. DESCRIEREA PRODUSULUI 4
4. SPECIFICATII TEHNICE 5
5. ASAMBLAREA PRODUSULUI 5
6. INSTRUCTIUNI DE UTILIZARE 5
7. INTRETINERE 7
8. PROBLEME SI REMEDII 7
9. ACCESORII OPTIONALE 7
10. ELIMINARE PRODUS 7
11. DECLARATIE DE CONFORMITATE 8
12. CERTIFICAT DE GARANTIE 9

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 de carnati Micul Fermier, capacitate 5.5 Kg, verticala, 6 palnii incluse, GF-0827-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. 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 INSTRUCTIUNI DE SIGURANTA

ATENTIE

Pericol de zdrobire prin presare si forfecare cu elementele mecanismului de presare. Pericole la curatare/intretinere - piese cu muchii ascutite.

■ Dupa indepartarea ambalajului, verificati integritatea produsului si in caz de deteriorare vizibila, nu-l utilizati si contactati vanzatorul.

■ Asigurati-va inainte de utilizare ca masina de carnati este asamblata corespunzator si in siguranta, cu toate protectiile necesare.

■ NU lasati masina de umplut carnati 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 carnati este conceputa pentru uz casnic sau semiprofesional.

■ Utilizarea de accesorii nerecomandate de producator poate provoca vatamari si poate conduce la anularea 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 umplut carnati.

■ 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 ulterior remontati.

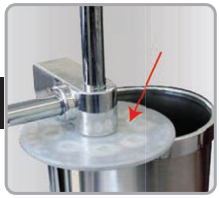
■ Pastrati zona de lucru permanent curata si in ordine. Asigurati-va ca masina de umplut carnati este fixata in siguranta pe suprafata de lucru plana si uscata.

■ Piesele masinii au muchii ascutite! Pentru a evita ranirea, fiti foarte atent la manipularea acestora. La depozitarea de durata se recomanda pulverizarea de spray cu silicon.

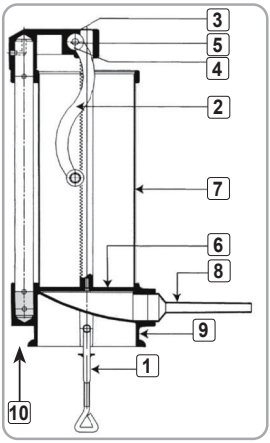
03 DESCRIEREA PRODUSULUI

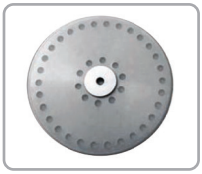
Masina de carnati Micul Fermier, capacitate 5.5 Kg, verticala, 6 palnii incluse, GF-0827-S001-G02 este un produs robust, eficient si usor de utilizat la prepararea carnatilor (mezelurilor) in membrana naturala. Setul include 6 palnii de diferite dimensiuni, oferind flexibilitate in realizarea diverselor tipuri de carnati, de la cei subtiri pana la variante mai groase. Acestea permit adaptarea in functie de preferinte si retete.

GF-0827-S001-G02 **5.5kg**



Nr.	Descriere
1	Surub de prindere
2	Maner detasabil
3	Roata dintata
4	Saiba
5	Surub
6	Disc impingator carne
7	Cilindru
8	Palnie iesire
9	Baza asezare
10	Ax pivotant





6 PALNII:

Ø14/Ø18/Ø21/Ø25/Ø29/Ø35mm

RO

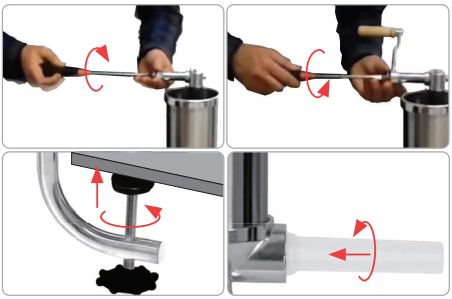
04 SPECIFICATII TEHNICE

Masina de carnati ofera posibilitatea sa preparati o gama larga de carnati in membrana naturala cu minim de efort, intr-un timp foarte scurt. Avantajele utilizarii masinii de carnati:

- design modern;
- usor de intretinut;
- realizata din aluminiu dur si inox pentru a oferi rezista inalta la presiunea necesara umplerii carnatilor si respectarii normelor de siguranta alimentara.

Caracteristica	GF-0827-S001-G02
Mod de prindere	se fixeaza de masa prin insurubare
Mod de utilizare	verticala
Capacitate de lucru	**5.5 kg**
Numar palnii	**6 buc**
Dimensiune palnii	**ø 14, 18, 21, 25, 29, 35**
Material produs	otel inoxidabil + aluminiu dur
Dimensiune	**18 x 17.5 x 48 cm**
Numar de unitati per bax	**4 buc**
Greutate neta bax	**5.0 kg**
Greutate bruta bax	**5.4 kg**

05 ASAMBLAREA PRODUSULUI



Masina de carnati este livrata premontata, dar necesita montarea manerului detasabil(2) pe axul rotii dintate(3) apoi saiba(4), strangeti surubul(5). Asezati masina de umplut carnati pe masa de lucru care trebuie sa aiba o suprafata dreapta, uscata si suficient de rigida. Strangeti surubul de prindere(1) pana ce masina este ferm fixata pe masa de lucru. Alegeti palnia potrivita si montati-o la gura de iesire prin rasucire tip baioneta. La prima utilizare trebuie sa rodati mecanismul prin actionarea in gol 2..3 minute pentru a elimina rezidurile de prelucrare apoi clatiti cu apa calda si folositi masina normal. Masina de carnati dispune de suprafete de protectie speciale pentru a nu deforma sau deteriora suprafetele mesei de lucru.

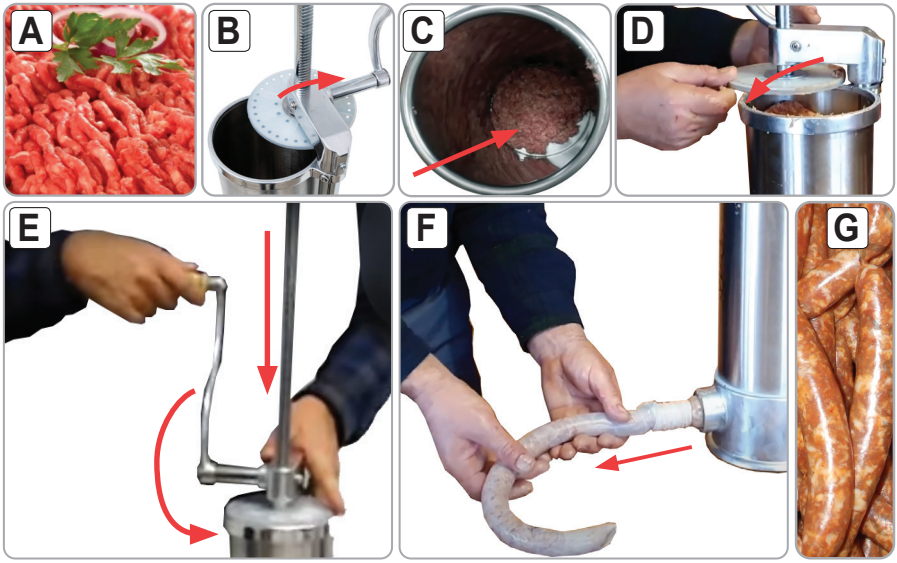
06 INSTRUCTIUNI DE UTILIZARE

Masina de umplut carnati verticala, va ofera posibilitatea sa preparati o gama larga de carnati in membrana naturala cu minim de efort, intr-un timp foarte scurt. Suculenti, aromati, cruzi, uscati sau afumati, carnatii de casa sunt piesa de rezistenta la orice masa in familie, asa ca cel mai bine se pregatesc cu masina de facut carnati, marca Micul Fermier. Masina de umplut carnati are un design modern si este confectionata din materiale de calitate care asigura o performanta remarcabila fiind totodata foarte usor de intretinut.

Constructia masinii este preponderent realizata din aluminiu dur si inox pentru a oferi rezista inalta la presiunea necesara umplerii carnatilor si respectarii normelor de siguranta alimentara. Cilindru inoxidabil (7) permite umplerea rapida cu o cantitate mare de carne si la final se poate curata si spala foarte usor.

Pachetul contine: Aparatul pentru carnati; Manual, Manivela detasabila, Sistem de prindere pe masa; Cheita pentru insurubat, Bucsa prindere palnii, Set palnii de diferite dimensiuni.-5 buc

Mod de operare:



Urmati etapele urmatoare:

A. Pregatiti carnea tocata pentru umplere carnati(vezi recomandari);
B. Prin rotirea manivelei(2) (in sens invers acelor de ceasornic) ridicati tija cremaliera pana la capatul cursei sale;
C. Rotiti capul de presare in jurul axului pivotant(10) pentru deschiderea cilindrului(7);
D. Introduceti carnea tocata in masina evitand formarea de bule de aer. Masina de carnati dispune de o supapa care permite eliminarea aerului din compozitie, prevenind includerea acestuia in produsul final(vezi recomandari);
E. Rotiti capul de presare in jurul axului pivotant(10) pentru inchiderea cilindrului(7). Trageti membrana de carnati pe palnia de iesire pe intreaga sa lungime;
F. Rotiti manivela(2) (in sensul acelor de ceasornic) pentru a presa carnea in camera cilindrului. Obturati cu degetul iesirea carnii tocate din palnie pana la atingerea presiunii de pornire;
G. Actionati manivela pentru a umple carnatii ajutand cu mana pentru o formare constanta.

Recomandari de utilizare:

■ In prealabil, carnea tocata amestec pentru carnati trebuie sa fie framantata foarte bine, cu multa rabdare circa 20-30 de minute;

RO

■ Pentru rezultate optime, carnea trebuie sa fie un amestec tocat corespunzator si omogen, bine echilibrat, fara bule de aer, bine hidratat, cu condimente atent alese si cantarite, fara sa contina resturi de oase, sorici sau tendoane;

■ Se recomanda degustarea unei cantitati mici din sarja de carne tocate in amestec pentru carnati. Pana la utilizare, se recomanda mentinerea in apa a membranei naturale pregatita pentru carnati;

■ Umplerea recipietului cilindric al masinii de carnati nu se face prin turnare directa ci prin aruncare cu mana a mici cantitati de carne - astfel se va evita formarea de bule de aer la interiorul amestecului de carne tocata, care ulterior se va transfera in carnati cu efecte defavorabile asupra calitatii produsului final;

■ Folositi palnia cu forma si dimensiunea corecta in raport cu tipul de carne si membrana folosita;

■ Evitati acumularea de aer in camera cilindrului - masina de carnati dispune de o supapa care permite eliminarea aerului din compozitie, prevenind includerea acestuia in produsul final.

07 INTRETINERE

Dupa fiecare utilizare indepartati capul de presare si curatati masina de carnati cu apa clocotita si substante degresante dar fara a folosi detergenti agresivi sau toxici. Dupa spalare piesele trebuiesc foarte bine uscate si unse cu ulei comestibil sau silicon pentru a evita formarea de puncte de rugina.

08 PROBLEME SI REMEDII

Masina de umplut carnati necesita o forta excesiva pentru actionare:

- Verificati daca capul de presare este corect orientat; verificati daca acesta este in stare buna si daca este curat si nu sunt resturi de carne in angrenaj;
- Nu actionati masina daca este prea putina carne in interior. Completati cu carne de carnati;
- Verificati daca palnia utilizata - o palnie prea mica in raport cu tipul de carne utilizat poate forza si incalzi excesiv masina;
- Verificati daca nu exista nu exista resturi de oase sau tendoane care sa impiedice carnea sa iasa corect din masina;

Carnea nu iese din masina de carnati sau iese prea incet:

- Verificati ca ati ales corect tipul de palnie in raport cu tipul de carne de carnati folosit;
- Asigurati-va ca ati pregatit carnea de carnati corect si aceasta este corect hidratata pentru o curgere normala;
- Verificati daca nu exista resturi de oase sau tendoane in exces in carnea de carnati care poate ingreuna formarea carnatilor - mai ales in cazul celor subtiri.

09 ACCESORII OPTIONALE

Masinile de umplut carnati permit utilizarea unui set largit de palnii de umplere care se pot achizitiona separat. Trebuie sa urmariti compatibilitatea sistemului de prindere si recomandarile producatorilor - nu orice palnie care se poate monta pe masina de carnati va da rezultate optime. Este de preferat sa apelati la accesoriile oferite de producatorul masinii achizitionate.

10 ELIMINARE PRODUS

In conformitate cu Directiva Europeana 2012/19/EU privind deseurile de echipamente electrice si electronice si Directiva 2008/98/CE privind deseurile si punerea in aplicare a acestora in conformitate cu legislatia nationala, instrumentele, utilajele care au ajuns la sfarsitul vietii trebuie colectate separat si returnate la o instalatie de reciclare compatibila cu mediul.
Utilizatorul are responsabilitatea de a asigura indepartarea utilajului la sfarsitul duratei sale de viata in instalatiile de colectare corespunzatoare, conoscand 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.

RO

KEEP ENVIROMENT 20 PAP alu ABS

11

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 produs .....Masina de carnati Micul Fermier, capacitate 5.5 Kg, verticala, 6 palnii incluse
4. Numar de identificare produs / Model fabricant: GF-0827-S001-G02

Standarde de armonizare relevante sau trimiterile 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 Comerţului 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 de carnati Micul Fermier, capacitate 5.5 Kg, verticala, 6 palnii incluse, GF-0827-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; Regulamentul (UE) nr. 10/2011 privind materialele plastice in contact cu produsele alimentare; 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

RO

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

Mai 2026

SOCIETATE COMERCIALA GOLDEN FISH SRL ILFOV-ROMANIA

(Semnatura si stampila)

CERTIFICAT DE GARANTIE

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 disproportionate 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 remdierii, 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 servicul 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 livrarii, ci efectul utilizarii 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, bucse, 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;
- **Acumulatori 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 datoareaza 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.*

- *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 livrarii: _____

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:				

NOTE

RO

NOTE

RO

NOTE

RO

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
+40 374 496 550

service@micul-fermier.ro
+40 751 098 855

Fabricat in P.R.C.