

produse

**MICUL
FERMIER**
.RO

Manual de utilizare si intretinere

Instructiuni originale | Revizia 02 | 05/2025

3,0kg



4,0kg



5,0kg



MF-BU1003-G01

**Masina de umplut carnati Micul Fermier,
3Kg, orizontala, cu 5 palnii**

MF-BU1004-G01

**Masina de umplut carnati Micul Fermier,
4Kg, orizontala, cu 5 palnii**

MF-BU1005-G01

**Masina de umplut carnati Micul Fermier,
5Kg, orizontala, cu 5 palnii**

Este foarte simplu de montat

Design modern si ergonomic

Usor de intretinut

Respecta normele de siguranta alimentara



➤ 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.

2025 Toate drepturile rezervate



creștem împreună, din 2007

CUPRINS:

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

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 umplut carnati Micul Fermier, 3Kg,
orizontala, cu 5 palnii, MF-BU1003-G01**

**Masina de umplut carnati Micul Fermier, 4Kg,
orizontala, cu 5 palnii, MF-BU1004-G01**

**Masina de umplut carnati Micul Fermier, 5Kg,
orizontala, cu 5 palnii, MF-BU1005-G01**

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

Acest manual de utilizare si intretinere a fost realizat pentru a oferi instructiuni clare si detaliate privind utilizarea produsului. Va rugam sa cititi cu atentie toate sectiunile pentru a asigura o utilizare corecta si sigura a produsului. Masina de umplut carnati Micul Fermier, 3Kg, orizontala, cu 5 palnii, MF-BU1003-G01; Masina de umplut carnati Micul Fermier, 4Kg, orizontala, cu 5 palnii, MF-BU1004-G01; Masina de umplut carnati Micul Fermier, 5Kg, orizontala, cu 5 palnii, MF-BU1005-G01.

02 INSTRUCIUNI DE SIGURANTA

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.



ATENTIE

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

03 DESCRIEREA PRODUSULUI

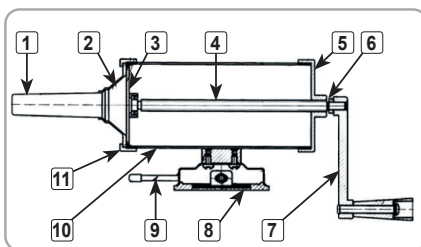
Gama de masini de umplut carnati orizontale MF-BU1003-G01, MF-BU1004-G01, MF-BU1005-G01, sunt produse robuste, eficiente si usor de utilizat la prepararea mezelurilor in membrana naturala.

MF-BU1003-G01



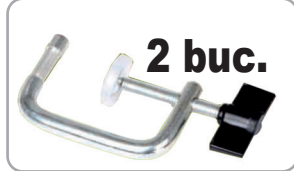
3,0kg

Nr.	Descriere
1	Palnie
2	Reductie palnie
3	Disc de presare
4	Ax melcat
5	Capac posterior
6	Piulita fixare manivela
7	Manivela detasabila
8	Ventuza
9	Maneta ventuza
10	Cilindru
11	Capac anterior



5 PALNII:

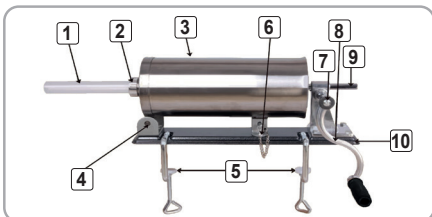
Ø10/Ø15/Ø19/Ø22/Ø25mm



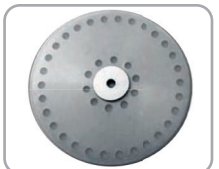
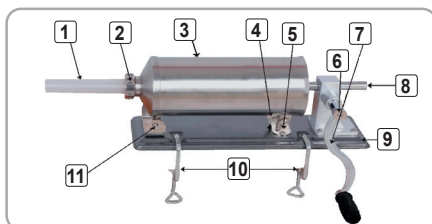
2 buc.

MF-BU1004-G01

Nr.	Descriere
1	Palnie
2	Clema rotativa
3	Tub stocare
4	Ax sustinere
5	Clema prindere
6	Control deschidere
7	Surub fixare
8	Maner rulare
9	Ax
10	Baza

**5 PALNII:****Ø10/Ø15/Ø19/Ø22/Ø25MM****MF-BU1005-G01**

Nr.	Descriere
1	Palnie
2	Clema rotativa
3	Tub stocare
4	Blocare automata
5	Control deschidere
6	Surub fixare
7	Maner rulare
8	Ax
9	Baza
10	Clema prindere
11	Ax sustinere

**5 PALNII:****Ø10/Ø17/Ø21/Ø25/Ø29mm****04****SPECIFICATIILE TEHNICE**

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

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

Caracteristica	Model		
	MF-BU1003-G01	MF-BU1004-G01	MF-BU1005-G01
Mod de prindere	se fixeaza de masa prin ventuza	se fixeaza de masa prin insurubare	
Mod de utilizare	orizontala		
Capacitate de lucru	3 kg	4 kg	5 kg
Numar palnii	5 bucati		
Dimensiune palnii	Ø 10, 15, 19, 22, 25mm	Ø 10, 15, 19, 22, 25mm	Ø 10, 17, 21, 25, 29mm
Material produs	otel inoxidabil + aluminiu dur		
Dimensiune	38.5 x 15 x 17.3 cm	45.5 x 19 x 19.3 cm	45.5 x 19 x 19.8 cm
Greutate neta	2.6 kg	4.4 kg	4.7 kg
Greutate bruta	2.9 kg	4.9 kg	5.1 kg

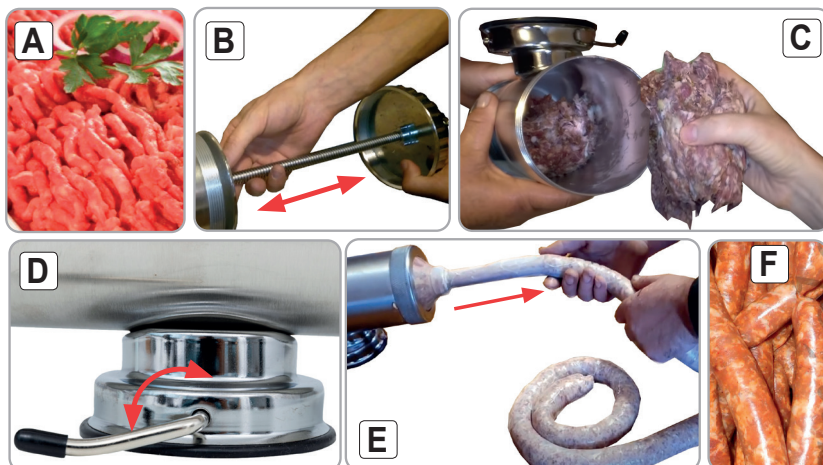
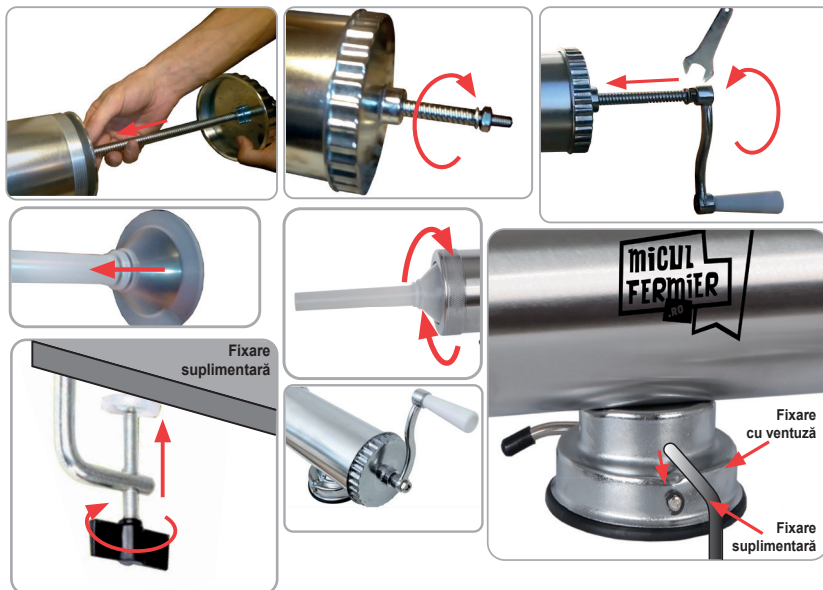
RO

05**ASAMBLAREA PRODUSULUI**

MF-BU1003-G01 este livrata premontata conform schemei de mai sus, dar necesita montarea manerului detasabil(7) pe axul melcat(4) blocat cu piulita(6). Asezati masina de umplut carnati cu ventuza pe masa de lucru care trebuie sa aibe o suprafata dreapta, uscata si suficient de rigida. Daca suprafata de lucru permite fixati masina cu ventuza(8) prin rotirea manetei(9) si/sau folositi menghina de prindere pentru o prindere ferma pe masa de lucru. Alegeti palnia potrivita(1) si montati-o in reductia (2) stragand totul cu capacul anterior filetat(11).

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.

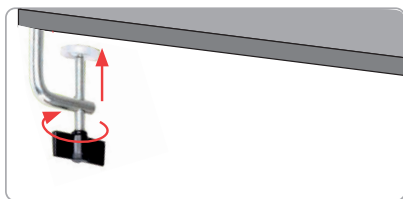
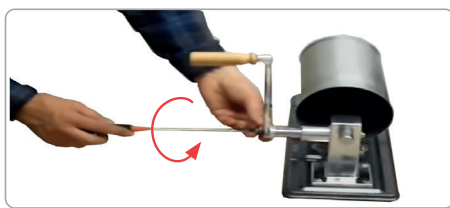
**RO**

ASAMBLAREA PRODUSULUI

Gama de masini de umplut carnati orizontale MF-BU1004-G01 si MF-BU1005-G01 sunt livrate pre-montate conform schemei de mai sus, dar necesita montarea manerului detasabil(4) pe axul rotii dintate apoi saiba si strangeti surubul. Asezati masina de umplut carnati pe masa de lucru care trebuie sa aibe o suprafata dreapta, uscata si suficient de rigida. Strangeti menghinele de prindere(6) pana ce masina este ferm fixata pe masa de lucru. Alegeti palnia potrivita si montati-o la gura de iesire prin strangerea bucei(2).

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.



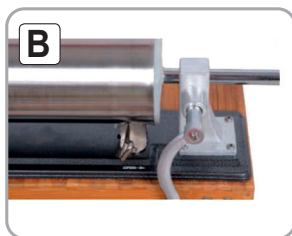
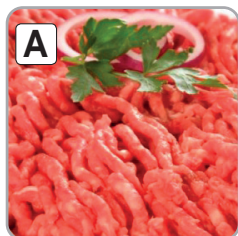
06

INSTRUCTIUNI DE UTILIZARE

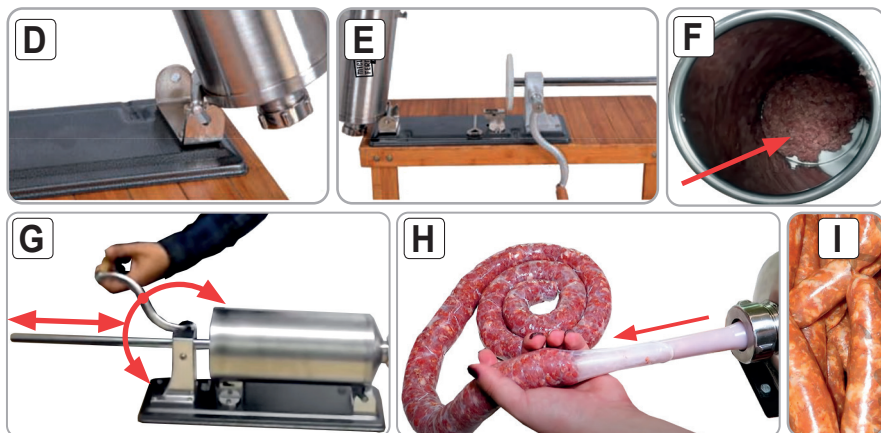
Masina de umplut carnati verticala MF-BU1003-G01, MF-BU1004-G01, MF-BU1005-G01, va ofera posibilitatea sa preparati o gama larga de carnati in membrana naturala cu minim de efort, intr-un timp foarte scurt. Suculenti, aromati, cruzi, uscati sau afumati, carnati de casa sunt piesa de rezistenta la orice 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; Manivela detasabila, Sistem de prindere pe masa; Cheita pentru insurubat, Bucsa prindere palnii, Set palnii de diferite dimensiuni.



RO



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) deplasati tija cremaliera pana la capatul cursei sale;
- C. Scoateti splintul de blocare(7) pentru a elibera blocatorul (8).
- D. si E. Rotiti cilindrul in jurul axului pivotant(10) pentru a avea acces la interiorul cilindrului(11);
- F. 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);
- G. Rotiti inapoi cilindrul(11) in jurul axului pivotant(10) pentru inchiderea cilindrului(11). Montati palnia de carnati cu ajutorul bucsii de fixare(2) apoi trageti membrana de carnati pe palnia de iesire pe intreaga sa lungime;
- H. Rotiti manivela(4) (in sensul acelor de ceasornic) pentru a presa carnea in camera cilindrului. Opturati cu degetul iesirea carniei tocate din palnie pana la atingerea presiunii de pornire;
- I. 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;
- 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 recipientului 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 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 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

Nu aruncati utilajele electrice impreuna cu deseurile menajere! In conformitate cu Directiva Europeana 2002/96/CE privind deseurile de echipamente electrice si electronice si punerea in aplicare a acesteia in conformitate cu legislatia nationala, instrumentele electrice 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 electrice si electronice sau returnat la comerciantul cu amanuntul in momentul achizitionarea unui nou echipament echivalent.

Utilizatorul are responsabilitatea de a asigura indepartarea utilajului 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.

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**

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 umplut carnati Micul Fermier, 3Kg, orizontala, cu 5 palnii
Masina de umplut carnati Micul Fermier, 4Kg, orizontala, cu 5 palnii
Masina de umplut carnati Micul Fermier, 5Kg, orizontala, cu 5 palnii
4. Numar de identificare produs / Model fabricant: MF-BU1003-G01
MF-BU1004-G01
MF-BU1005-G01

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 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 de umplut carnati Micul Fermier, 3Kg, orizontala, cu 5 palnii, MF-BU1003-G01; Masina de umplut carnati Micul Fermier, 4Kg, orizontala, cu 5 palnii, MF-BU1004-G01; Masina de umplut carnati Micul Fermier, 5Kg, orizontala, cu 5 palnii, MF-BU1005-G01**" 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 Reg.1935/2004/UE privind materialele si obiectele destinate sa vina in contact cu produsele alimentare, respectiv Reg.10/2011/UE pentru materiale plastice 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
Mai 2025



(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.

SC GOLDEN FISH SRL, acorda cumparatorului o garantie legala/comerciala in conditiile prezentului certificat de garantie, fara a limita sau elimina drepturile consumatorului in conformitate cu OUG 140/2021 ce transpune Directiva (UE) 2019/771.

SC GOLDEN FISH SRL garanteaza aplicarea de masuri corective, fara costuri, in caz de neconformitate a bunurilor si ca aceste masuri nu afecteaza garantia acordata.

Produs		
Tip	Produs fara elemente digitale <input type="checkbox"/> Produs cu elemente digitale ce incorporeaza un continut digital sau serviciu digital <input type="checkbox"/> Produs actionat de un motor termic <input type="checkbox"/> Produs actionat de un motor electric <input type="checkbox"/> Produs de tip accesoriu / Produs fara actionare <input type="checkbox"/>	
Comerciant	Vanzator: / Magazin:.....	
Date de contact Nr. factura / Data	Adresa:	
Semnatura	E-mail: Tel.:	
Cumparator	Nume/Prenume:	
Date de contact	Adresa: E-mail: Tel.:	
Semnatura		
Comanda		
Modalitate de achizitie	Achizitie din magazin fizic <input type="checkbox"/>	On-line <input type="checkbox"/>
Modalitatea de comanda	Proba de functionare realizata <input type="checkbox"/>	
	Din stocul existent <input type="checkbox"/>	La comanda speciala <input type="checkbox"/>
	In stoc dar nu la locul achizitiei <input type="checkbox"/>	
Garantia	Consumatori	Profesionisti / Persoane juridice
Legala	2 ani	1 an
Comerciala	2 ani	1 an

Semnatura Vanzator

GARANTIE COMERCIALA**2 ani**

Durata medie de utilizare a produsului este de 10 ani daca se utilizeaza conform specificatiilor pentru uz gospodaresc si sunt evitate solicitarile excesive specifice utilizarii industriale. SC GOLDEN FISH SRL, in conditiile prezentului certificat de garantie, acorda cumparatorului o garantie comerciala de **2 ani de la livrarea produsului**.

GARANTIE DE CONFORMITATE LEGALA**2 ani**

In conformitate cu OUG. nr. 140/2021 pentru transpunerea Directivei (UE) 2019/771

Perioada de garantie legala de conformitate este de 2 ani de la livrarea produsului.

Aceasta garantie legala este acordata astfel:

- **CONSUMATORI:** persoana fizica sau grup de persoane fizice constituite in asociatii, care actioneaza in scopuri din afara activitatilor comerciale, industriale sau de productie, artisanale ori liberale si este de **2 ani** de la data livrarii.
- persoana fizica sau grup de persoane fizice constituite in asociatii, care actioneaza in scopuri din afara activitatilor comerciale, industriale sau de productie, artisanale ori liberale si este de **2 ani** de la data livrarii.
- **PROFESIONISTI:** pentru persoane fizice autorizate, persoane juridice sau alte forme de organizare termenul de garantie este de **1 an** de la data livrarii.

Produse ce includ elemente digitale:

Daca produsul include elemente digitale ce incorporeaza un **continut digital sau un serviciu digital**, perioada de garantie legala de conformitate pentru continutul digital sau serviciul digital pentru care contractul de vanzare - cumparare prevede furnizarea continua de continut digital sau a serviciului digital pe durata determinata este:

- 2 ani de la livrare, respectiv de la livrarea bunului - pentru produse cu durata medie de utilizare de 5 ani;
- 5 ani de la livrare, respectiv de la livrarea bunului - pentru produse cu durata medie de utilizare mai mare de 5 ani;
- Pe tot parcursul perioadei de furnizare a conținutului / serviciului digital - pentru furnizare continua a conținutului / serviciului digital pe o perioada mai mare de 5 ani.

REMEDII (incluse in garanția legala de conformitate)

Firma GOLDEN FISH SRL garanteaza toate drepturile legale prevazute de OUG nr.140/2021 in beneficiul consumatorilor cu privire la garantia legala de conformitate. Dispozitiile prezentului certificat de garantie legala de conformitate se completeaza, in mod corespunzator, cu dispozitiile OUG nr.140/2021.

Masurile corective in caz de neconformitate:

- In caz de neconformitate, consumatorul are dreptul de a beneficia de aducerea in conformitate a bunurilor, de a beneficia de o reducere proportionala a pretului sau de a obtine incetarea contractului, in conditiile legii.
- Pentru ca bunurile sa fie aduse in conformitate, consumatorul poate opta intre reparatie si inlocuire, cu exceptia cazului in care masura corectiva aleasa ar fi imposibila sau, in comparatie cu cealalta masura corectiva disponibila, ar impune vanzatorului costuri care ar fi disproportionat, luand in considerare toate circumstantele (exemplu valoarea bunurilor in cazul in care nu ar fi existat neconformitatea, gravitatea neconformitatii sau daca masura corectiva alternativa ar putea fi executata fara vreun inconvenient semnificativa pentru consumator.
- Consumatorii pot sa opteze pentru o anumita masurata corectiva in cazul in care neconformitatea bunurilor este constanta la scurt timp dupa livrare, fara a depasi 30 zile calendaristice.

• **Instalarea incorecta a bunurilor:**

Orice neconformitate cauzata de instalarea incorecta a bunurilor este considerata ca reprezentand o neconformitate a bunurilor in una din urmatoarele situatii:

- Instalarea face parte din contractul de vanzare si a fost realizata de vanzator sau sub raspunderea vanzatorului;
- Instalarea, destinata sa fie realizata de consumator, a fost realizata de acesta si instalarea incorecta s-a datorat unor erori din instructiunile de instalare furnizate de vanzator sau, in cazul bunurilor cu elemente digitale, de catre vanzatorul sau furnizorul continutului digital sau al serviciului digital.

Sarcina probei de neconformitate:

- Orice neconformitate care este constatata in termen de un an de la data la care bunurile au fost livrate este prezumata a fi existat deja in momentul livrării bunurilor, pana la proba contrarie sau cu exceptia cazului in care aceasta prezumtie este incompatibila cu natura bunurilor sau cu natura neconformitatii.
- In cazul bunurilor cu elemente digitale pentru care contractul de vanzare prevede furnizarea continua de conținut digital sau de servicii digitale pentru o anumita perioada, sarcina probei cu privire la conformitatea conținutului digital sau a serviciului digital pe parcursul perioadelor de garanție legala ii revine vanzatorului in cazul unei neconformități care este constatata pe parcursul acestei perioade - art. 10 (3).

Remedierea bunurilor prin reparație:

- In cazul in care neconformitatea este remediata prin reparație, termenele se prelungesc cu timpul de nefunctionare a bunului, din momentul la care a fost adusa la cunostinta vanzatorului lipsa de conformitate pana la predarea efectiva a bunului in stare de utilizare normala catre consumator.

Remedierea bunurilor prin inlocuire:

- In cazul in care neconformitatea este remediata prin inlocuire, pentru bunurile care inlocuiesc bunurile neconforme, termenele legale de garanție pentru produsul inlocuit incep sa curga de la data inlocuirii cu noul produs.

Reducerea pretului si incetarea contractului:

Consumatorul are dreptul fie sa obțină o reducere proporționala a prețului in conformitate cu legea, fie sa obțină incetarea contractului de vanzare in condițiile legii, in oricare dintre urmatoarele cazuri:

- Vanzatorul nu a finalizat reparația sau inlocuirea sau, dupa caz, nu a finalizat reparația sau inlocuirea potrivit prevederilor legii sau vanzatorul a refuzat sa aduca in conformitate bunurile potrivit prevederilor legii;
- Se constata o neconformitate, in pofida eforturilor vanzatorului de a o remedia;
- Neconformitatea este de o asemenea gravitate incat justifica o reducere de pret sau dreptul la incetarea imediata a contractului de vanzare;
- Vanzatorul a declarat ca nu va aduce bunurile in conformitate intr-un termen rezonabil sau fara inconveniente semnificative pentru consumator ori acest lucru reiese clar din circumstanțele cazului.

Consumatorul are dreptul de a suspenda plata unei părți restante din prețului bunurilor sau a unei părți a acesteia pana in momentul in care vanzatorul isi va fi indeplinit obligațiile care ii revin in temeiul legii.

Reducerea de pret este proportionala cu diminuarea valorii bunurilor primite de consumator in comparatie cu valoarea pe care bunurile ar avea-o daca ar fi in conformitate.

INCETAREA CONTRACTULUI:

- Nu poate fi solicitata daca vanzatorul dovedeste ca neconformitatea este minora;
- Poate fi solicitata pentru totalitatea bunurilor achiziționate si livrate, desi motivul de incetare vizeaza doar anumite bunuri, in cazul in care consumatorului nu i se poate pretinde in mod rezonabil sa accepte sa pastreze numai bunurile conforme;
- Determina obligația consumatorului de a returna vanzatorului bunurile, pe cheltuiala vanzatorului;
- Determina obligația vanzatorului de a rambursa consumatorului prețul platit pentru bunuri la primirea bunurilor sau a unei dovezi prezentate de consumator ca bunurile au fost returnate;
- Vanzatorul va folosi aceleasi modalități de plata ca si cele folosite de consumator pentru tranzacția inițială, cu excepția cazului in care consumatorul a fost de acord cu o alta modalitate de plata si cu condiția de a nu cadea in sarcina consumatorului plata de comisioane in urma rambursarii.

Garanția legala pentru viciu ascuns este aplicabila in condițiile legii, conform OG nr. 21/1992 (revizia 2) privind protecția consumatorului, OUG nr. 140/2021 si Codului Civil. Viciul ascuns reprezinta deficiența calitativa a unui produs livrat sau a unui serviciu prestat care nu a fost cunoscuta si nici nu putea fi cunoscuta de catre consumator prin mijloacele obisnuite de verificare.

DREPTUL DE RETUR

Achizitie prin comanda speciala

Produsele aduse pe comanda speciala de la furnizori externi care nu sunt in stoc, pentru care s-a solicitat producerea lor si s-a achitat un avans, NU sunt returnabile sub nici o forma, cu exceptia lipsei vizibile de conformitate. Comanda speciala se va emite dupa semnarea unui Contract de vanzare-cumparare incheiat intre cele doua parti, care detaliaza toti termenii si conditiile speciale care se aplica.

Achizițiile din stoc din magazinul fizic

Produsele achiziționate din magazin, pe care Cumparatorul are posibilitatea sa le inspecteze si sa le receptioneze pe loc, **NU sunt returnabile**, cu exceptia lipsei de conformitate.

Achiziție din stocul nedisponibil inspectării

Produsele care nu sunt in stoc, dar sunt deja comandate de Vanzator sau produsele din stoc care NU sunt disponibile Consumatorului sa le inspecteze si sa le receptioneze pe loc, in cazul in care s-a achitat avans, pot fi returnate in termen de maxim 14 zile de la primirea produselor.

Achiziție prin comert la distanta

Produsele achiziționate prin comert la distanta (online, telefonic, etc.) se supun termenilor directivei 2011/83/UE **si pot fi returnate in termen de 14 de zile, indiferent de motiv**. Daca Consumatorul se decide sa returneze produsul in termenul legal, costurile de transport sunt suportate integral de catre acesta.

Procedura de retur

Cumparatorul va transmite o solicitare de retur prin email, telefon sau posta in termen de maxim 14 zile de la receptia produselor si sa returneze produsele in starea lor originala la magazinul de la care au fost achiziționate, in maxim 14 zile de la transmiterea solicitării.

Cumparatorul are posibilitatea de a alege alte produse din stoc, de o valoare totala minima cu cea a produselor returnate, in termen de maxim 14 zile de la transmiterea solicitării. Produsele alese la schimb nu pot fi din nou returnate, cu exceptia lipsei de conformitate

CONDITII DE ACORDARE A GARANTIEI:

INFORMATII

Pentru orice defecțiune aparuta in perioada de garanție legala, apelați la vanzator, respectiv prin magazinul de unde a fost achiziționat produsul sau direct la:
service@micul-fermier.ro; tel: +40 751 098 855; contact@micul-fermier.ro; tel: +4 0374 496 550.

Reparațiile / înlocuirile se efectuează cu respectarea următoarelor condiții:

- Fără costuri și fără vreun inconvenient semnificativ pentru consumator, ținând seama de natura bunurilor și de scopul pentru care consumatorul a solicitat bunurile în cauză;
- Consumatorul pune bunurile la dispoziția vânzătorului, iar vânzătorul preia bunurile înlocuite pe propria cheltuială;
- Obligația de a repara sau înlocui bunurile include, după caz, demontarea bunurilor neconforme și instalarea bunurilor de înlocuire sau a bunurilor reparate sau suportarea costurilor aferente demontării și instalării;
- Consumatorul nu este obligat să plătească pentru utilizarea normală a bunurilor înlocuite în perioada care a precedat înlocuirea acestora.

Reclamațiile referitoare la aspectele prevăzute mai jos, se rezolvă numai contra cost:

- Piese și accesorii care prezintă lovituri, zgărieturi, sparturi sau deformări din vina exclusivă a consumatorului.

NU SE ACORDA 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 uzură 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. Drepturile consumatorului sunt cele prevăzute în OUG nr. 140/2021 și OG 21/1992 (republicată).

În cadrul acestui proces, GOLDEN FISH SRL va prelucra datele cu caracter personal, cu respectarea legilor aplicabile privind confidențialitatea și protecția datelor - www.micul-fermier.ro

Declaratie Vanzator	DA	NU
Produsul achizitionat nu prezinta neconformitati evidente	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Produsul/ambalajul nu prezinta deteriorari evidente	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Am predat cumparatorului documentele de insotire	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Semnatura Vanzator	<input type="text"/>	

Declaratie Cumparator	DA	NU
Am verificat aspectul si componenta produsului/accesoriilor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
La achizitie s-a efectuat o proba de functionare	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Am luat la cunostiinta despre conditiile de acordare a garantiei	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Semnatura Cumparator	<input type="text"/>	

RO

INTERVENTII IN PERIOADA DE GARANTIE:

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

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

Nr.	Data intrarii	Nr. factura	Prelungire garantie	Semnatura
3				
Constatari la receptie:				
Reparatiile 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
+4 0374 496 550

Fabricat in P.R.C.