



Manual de utilizare si intretinere

Instructiuni originale | Revizia 02 | 06/2026



GF-0417-S001-G02

**Masina tocat carne Micul Fermier, 1400 W,
capacitate de productie 90 Kg/h, Rosu,
3 site incluse**

Randament superior, recomandata pentru carne, legume sau preparate mixte

Extrem de practica si utila, ofera flexibilitate maxima si permite alegerea granulatului potrivit

Manevrare sigura si constructie solida din materiale rezistente, care asigura o durata lunga de viata



7 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

**micul
FERMIER**
.RO

creștem împreună, din 2007

CUPRINS:

1. INFORMATII GENERALE	4
1.1. DESCRIERE MANUAL	4
1.2. UTILIZAREA SI SCOPUL MANUALULUI.....	4
1.3. SIMBOLOGIA UTILIZATA	4
2. INSTRUCIUNI DE SIGURANTA.....	5
2.1. PRECAUTII GENERALE.....	5
2.2. SECURITATE PERSONALA	5
2.3. RISCURI REZIDUALE.....	5
2.4. INSTRUCIUNI DE PRIM AJUTOR	5
3. DATE TEHNICE - DESCRIEREA PRODUSULUI	6
3.1. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	6
3.2. SPECIFICATII TEHNICE.....	7
3.3. PIESE DE SCHIMB	8
4. INSTRUCIUNI DE OPERARE.....	9
4.1. PUNEREA IN FUNCTIUNE	9
4.2. MODUL DE OPERARE	10
4.3. CURATAREA SI INTRETINEREA	11
4.4. DEPOZITAREA.....	11
4.5. GARANTIE / ELIMINARE PRODUS	11
5. PROBLEME SI REMEDII	12
6. DECLARATIE DE CONFORMITATE	13
7. CERTIFICAT DE GARANTIE	14

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, 1400 W, capacitate de productie 90 Kg/h, Rosu, 3 site incluse, GF-0417-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.

INFORMATII GENERALE

1.1. Descriere manual

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.

Manualul reflecta stadiul actual al produsului comercializat si nu poate sa fie considerat inadecvat in cazul in care urmeaza altele noi versiuni ce vor fi supuse unor actualizari ulterioare.

Producatorul isi rezerva dreptul de a face acest lucru prin actualizarea manualele de utilizare si intretinere fara obligatia de a actualiza manualele produselor deja comercializate decat in cazuri exceptionale.

Daca aveti indoilei sau nu intelegeti pe deplin datele prezentate in acest manual, contactati centrul de service zonal, distribuitorul autorizat sau direct adresati o cerere catre producator.

Se specifica faptul ca producatorul intentioneaza sa continue optimizarea produsului dvs.

1.2. Utilizarea si scopul manualului

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.

Scopul acestui manual este de a va aduce la cunoastinta modalitatea eficienta de utilizare si intretinere in conditii de siguranta pentru o utilizare de durata a produsului achizitionat. Pastrati cu atentie manualul, intr-un loc accesibil pentru orice consultare viitoare. In caz de pierdere sau deteriorare solicitati o copie de la distribuitorul dvs. sau direct la producator.

1.3. Simbologia utilizata

Pe parcursul manualului veti regasi urmatoarele modalitati de atentionare:



INFORMATII

In cazul unor informatii particulare.



NOTA/OBSERVATIE

Utilizarea neadecvata poate conduce la pierderea garantiei producatorului.

SIMBOL	SEMNIFICATIE
	ATENTIE Atentionare pentru situatii cu potential pericol
	PERICOL GENERAL Atentie pericol generic urmat de explicatia tipului de pericol.
	PERICOL ELECTRIC Semnalizeaza prezenta tensiunii electrice sau a unor echipamente care utilizeaza tensiunea electrica.
	INTERVENTIE MECANICA Atentionare pentru interventii necesare asupra elementelor mecanice.
	INTERVENTIE ELECTRICA Atentionare pentru interventii necesare asupra elementelor electrice.
	CLASA DE PROTECTIE II Necesita legatura de impamantare ca masura suplimentara.
	DE CITIT Se recomanda sa cititi cu atentie.
	PRIM AJUTOR Instructiuni de prim ajutor in caz de accident.

2.1. Precautii generale



Cititi cu atentie prezentul document pentru a va informa privind tipurile de lucrari permise si limitarile produsului precum si riscurile potentiale specifice legate de aceasta.

Masina tocat carne Micul Fermier, 1400 W, capacitate de productie 90 Kg/h, Rosu, 3 site incluse, GF-0417-S001-G02 este un produs robust, eficient si usor de utilizat pentru tocarea carnilor pentru curnati, chiftele/kibbe, musaca, prepararii sucului proaspăt de rosii sau umplerii curnatilor de casa.

Nu sunt permise alte operatii decat cele indicate in prezentul manual. In acest sens, precizam ca masina electrica de tocat nu poate fi utilizata in regim industrial. Operatiile pentru care nu a fost proiectata aceasta masina pot crea pericole si pot provoca vatamarea persoanelor. Pentru a proteja sanatatea persoanelor care folosesc masina de tocat, se recomanda montarea si folosirea elementelor de protectie cu care este dotata aceasta.

2.2. Securitate personala

Ramaneti concentrati, mentineti atentia la ce faceti si fiti precaut atunci cand manevrati masina electrica de tocat carne.



PERICOL

Pericol de strivire sau taiere! Tineti mainile departe de zona de preluare a carnilor. Indepartati de partile mobile ale masinii: parul, sireturile, imbracamintea libera, cablurile electrice sau alte fire ce pot fi antrenate accidental.



PERICOL

Nu lasati copiii nesupravegheati in preajma masinii de tocat. Nu utilizati masina de tocat in alte scopuri decat cele prezentate in acest manual.

Evitati pornirea accidentala. Asigurati-va ca intrerupatorul masinii este in pozitia oprita si masina este deconectata de la retea electrica.

Pornirea accidentala a masinii de tocat va poate surprinde cu mainile in zona snecului melcat si astfel se pot produce accidente grave.



INFORMATII

Inlocuiti imediat componentele deteriorate sau defecte. Folositi pentru aceasta doar piese de schimb originale. Orice reparatie neautorizata cu piese neadecvate conduce la pierderea garantiei.

Nu fortati masina prin introducerea unui volum mare cu carne in timp foarte scurt. Folositi-o corect conform indicatiilor din acest manual. O masina de tocat corect folosita isi va face treaba in siguranta si la calitatea dorita.

Nu folositi masina de tocat daca intrerupatorul sau nu functioneaza. O masina care nu poate fi oprita sau pornita in mod controlat este deosebit de periculoasa si trebuie reparata imediat. O masina de tocat cu un cablu de alimentare crestut sau deteriorat reprezinta un pericol major pentru operator.

Daca dupa un timp de utilizare masina de tocat se opreste brusc, acest lucru se poate datora sigurantei termice, care opreste motorul datorita supraincalzirii sale. Asteptati cel putin 60 de minute, pentru deblocarea sigurantei termice.

2.3. Riscuri reziduale

Chiar daca utilizati aceasta masina de tocat in conformitate cu instructiunile prezentate in acest manual, anumite riscuri reziduale nu pot fi excluse. Pot aparea urmatoarele riscuri reziduale:

- Disconfort sau usoare afectiuni auditive ca urmare a expunerii indelungate la o sursa de zgomot.

2.4. Instructiuni de prim ajutor

In eventualitatea unui accident, solicitati ajutorul persoanelor aflate in apropiere pentru a opri imediat functionarea masinii daca nu mai sunteti in masura sa o faceti direct.

Cand apelati la medic utilizand numarul unic de urgenta 112, va rugam sa furnizati urmatoarele informatii:

- Adresa completa la care s-a produs accidentul;
- Date privind modul de producere: electrocutare sau accidentare mecanica;
- Numarul de persoane ranite;
- Starea ranitilor si felul leziunilor.

03 DATE TEHNICE - DESCRIEREA PRODUSULUI

3.1. Descrierea produsului GF-0417-S001-G02

Masina tocat carne Micul Fermier,
1400 W, capacitate de productie
90 Kg/h, Rosu, 3 site incluse



Nr.	Descriere
1	Impingator
2	Tava de alimentare
3	Corp tocat
4	Maner transport
5	Intrerupator ON/O/R (Pornit/Oprit/Invers)
6	Comutator Pornit/Invers
7	Accesoriu chiftete/kibbe
8	Set 3 site
9	Accesoriu pentru suc de rosii
10	Accesoriu pentru carnati
11	Carcasa motor
12	Piulita fixare cutit
13	Cutit
14	Snec melcat

3.2. Specificatii tehnice

Masina tocat carne Micul Fermier, 1400 W, capacitate de productie 90 Kg/h, Rosu, 3 site incluse, GF-0417-S001-G02 este un produs robust, eficient si usor de utilizat pentru tocarea carnilor rosii proaspete pentru carnati, chiftele/kebbe, musaca, prepararii sucului proaspat de rosii sau umplerii carnatilor de casa.

Aceasta masina de tocat este proiectata si garantata pentru functionarea la temperaturi ambientale cuprinse intre 0°C si 40°C la o altitudine de maxim 1000m peste nivelul marii. Umiditatea trebuie sa fie mai mica de 50% la 40°C. Pot fi depozitate sau transportate la temperaturi ambiante intre -25°C si 55°C. Temperatura de lucru recomandata +5°-40°C.

Masina de tocat Micul Fermier poate fi de folos in orice bucatarie pentru tocarea carnilor proaspete pentru carnati, chiftele, kibbe, musaca sau prepararea sucului proaspat de rosii.

Aceasta masina de tocat poate fi extrem de utila la prepararea sosului de rosii proaspat si sanatos

pentru paste, pizza sau pentru supe de rosii.

Masina tocat carne Micul Fermier, 1400 W, capacitate de productie 90 Kg/h, Rosu, 3 site incluse, GF-0417-S001-G02 are urmatoarele caracteristici:

- Constructie robusta, din materiale de fabricatie de cea mai buna calitate, usoare si rezistente pentru o durata de viata extinsa.
- Picioare de sustinere cu cauciuc moale pentru preluarea vibratiilor.
- Inversor al sensului de rotatie foarte util la deblocarea masinii de tocat.
- Motor protejat la supraincalzire - sistemul va intrerupe in mod automat alimentarea cu energie electrica a masinii de tocat.
- Motor puternic de 1400W, care asigura un ritm constant de tocare, fara a se bloca.
- Toaca rapid si usor, printr-o simpla apasare de buton.

Cod	GF-0417-S001-G02
Denumire	Masina tocat carne Micul Fermier, 1400 W, capacitate de productie 90 Kg/h, Rosu, 3 site incluse
Tensiune	220-240V
Frecventă	50Hz
Productivitate	1.5kg/min
Putere maxima	1400W
Material bobinaj	cupru
Turatie maxima	14000~17000 rot/min
Diametru ax	8mm
Intensitate curent electric la functionare nominala	1.36A
Material site	aliaj special de aluminiu
Tavita detasabila	da
Dimensiuni tavita	217*142*57mm
Material tavita	aliaj special de aluminiu
Material cutit	inox
Protectie supraincalzire	da
Inversor sens rotatie	da
Aparatul are picioare cauciucate antialunecare	da
Material echipament	plastic / inox / aluminiu
Lungime cablu alimentare	1.2m
Nivel zgomot (LpA, LwA)	LWA:80dB LPA:70dB
Clasa de izolare	clasa II
Clasa de etanseitate (grad protectie praf si umezeala)	IP20
Masa bruta produs	3.75kg
Masa neta produs	3.11kg
Dimensiuni cutie color	30.5*25*25.3cm
Continut colet	1 palnie carnati, 1 dispozitiv kibbe, 1 cutit, 3 site (3mm, 5mm, 7mm), 1 impingator, 1 accesoriu pentru rosii, masina de tocat, manual de utilizare

RO

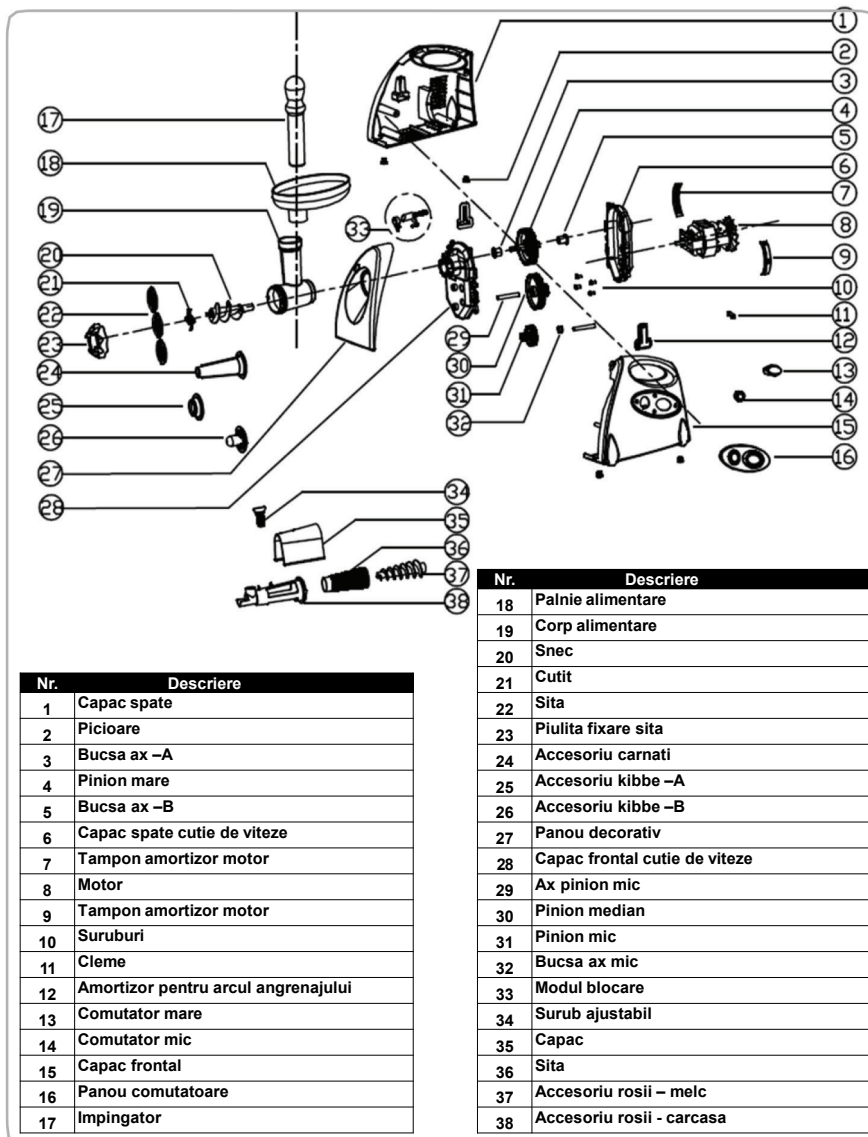
3.3. Piese de schimb

Ori de cate ori trebuie sa montati, reparati sau sa interveniti asupra Masina tocat carne Micul Fermier, 1400 W, capacitate de productie 90 Kg/h, Rosu, 3 site incluse, GF-0417-S001-G02 trebuie sa respectati procedura de montare/demontare descrisa in planşa urmatoare:



INFORMATII

Inlocuiti imediat componentele deteriorate sau defecte. Folositi pentru aceasta doar piese de schimb originale. Orice reparatie neautorizata cu piese neadecvate conduce la pierderea garantiei.



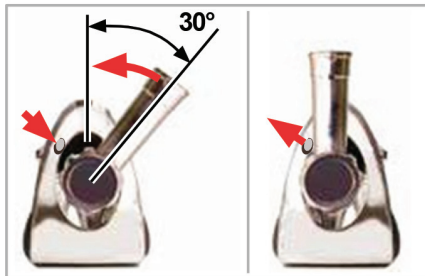
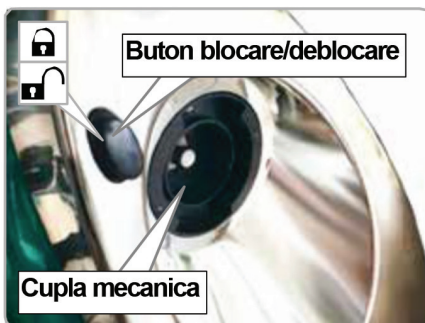
4. INSTRUCTIUNI DE OPERARE

4.1. Punerea in functiune

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

Montarea mecanismului de tocare carne (cap.3.1):

- Verificați conținutul coșului și după caz contactați vânzătorul dacă sunt piese lipsă sau piese avariate la transport;
- Așezați mașina de tocat, piesele de montat și accesoriile pe o suprafață plană și uscată;
- Apăsăți butonul de deblocare cu o mână iar cu cealaltă mână introduceți tubul T în poziția înclinată spre dreapta în mufa de imbinare;
- Eliberați butonul de deblocare - acesta va rămâne presat;
- Rotiți tubul T în sens contrar acelor de ceasornic după care butonul de blocare va reveni automat la poziția inițială;



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



- Așezați cutitul de tocat pe axul melcat, cu lama de tăiere orientată spre față. În cazul orientării inverse a cutitului, carnea nu va fi tocată.
- Așezați sita de tocat lângă cutitul de tocat prin orientarea după locașul din tubul T;



- Apăsăți ușor centrul discului de tocat cu o mână, apoi înșurubați ferm piulița de fixare cu cealaltă mână. Nu strângeți în exces;
- Așezați tava de alimentare pe capătul superior al tubului T și fixați-o într-o poziție în care suprafața tavii să se situeze deasupra carcasei motorului;

- Mentineti libere fantele de aerisire ale motorului;
- Verificati ca intrerupatorul ON/O/R este pe pozitia neutra apoi cuplati alimentarea la retea electrica (dupa ce ati verificat daca reteaaua corespunde specificatiilor tehnice);
- Cuplati intrerupatorul pe pozitia pornit (ON);
- La prima utilizare lasati masina de tocat sa functioneze in gol pentru 5...10min pentru rodarea mecanismului de tocare. Pentru a curata pulberea metalica rezultata, trebuie sa demontati toate piesele si sa le spalati in apa calduta cu sapun (sau detergent neutru pentru spalare vase) urmata de o clatire intensa cu apa calda. Dupa uscarea completa a pieselor, acestea se pot remonta conform instructiunilor anterioare - acum puteti utiliza masina de tocat in mod normal.

Montarea accesoriului pentru suc de rosii:

- Verificati continutul coletului si dupa caz contactati vanzatorul daca sunt piese lipsa sau piese avariate la transport;
- Asezati masina de tocat si accesoriile de montat pe o suprafata plana si uscata;
- Introduceti in tubul T snecul melcat pentru tocat;
- Cuplati snecul melcat pentru presat rosii in capatul snecului pentru carne ;
- Introduceti sita pentru stors rosii in separatorul pentru suc;
- Ansamblul format dintre separator suc si sita suc trebuie asezat peste snecul melcat pentru presat rosii;



- Strangeti totul prin rotirea piulitei de fixare;
- Montati surubul de reglare debit;
- Montati capacul de protectie stropi;



Montarea accesoriului pentru kibbe si a palnii pentru carnati se va efectua in mod similar cu montajul accesoriului pentru rosii.

4.2. Modul de operare

Dupa ce masina de tocat a fost corect pregatita pentru lucru si s-au luat toate masurile de siguranta, puteti sa o conectati la retea electrica si s-o porniti.



ATENTIE

Aplicarea unei forte excesive asupra masinii nu va grabi finalizarea procesului de tocare. De fapt, presiunea excesiva nu va face decat sa blocheze snecul melcat si sa ingramadeasca carnea in spatele cutitului, reducand performantele masinii si durata de viata a acesteia.



ATENTIE

Daca masina este folosita continuu mai mult de 5 min, lasati-o in repaus timp de minim 10 minute inainte de a continua.

4.3. Curatarea si intretinerea

Inspectia constanta si intretinerea atenta va mentine masina de tocat in stare de functionare continua si va elimina eventuale posibile probleme.

- Inlocuiti piesele deteriorate numai cu piese de schimb originale, deoarece piesele care nu sunt testate si aprobate de producatorul echipamentului pot provoca daune neprevazute.
- Lucrarile de reparatie si intretinere, altele decat cele descrise in aceasta sectiune, trebuie efectuate numai de personal calificat si autorizat.
- In cazul in care masina de tocat nu porneste, verificati daca retea de alimentare furnizeaza energia electrica conform specificatiilor tehnice.
- La aproximativ 100 de ore de utilizare, daca s-a realizat o eficienta scazuta a masinii desi cutitul si sita au fost bine ascutite, se recomanda sa solicitati o inspectie la un centru service autorizat.

4.4. Depozitarea

Nu depozitati masina de tocat carne neprotejata in aer liber sau in mediu umed. Pastrati-o intr-un loc racoros si uscat.

Depozitati aceasta masina astfel incat aceasta sa nu poata fi pornita de catre persoane neautorizate.

Nu lasati masina sa stea in soare sau la o temperatura mai scazuta de -10°C, daca nu este folosita 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.

4.5. Garantie / Eliminare produs

Daca exista o problema de calitate de la data cumpararii in termen de 2 ani, producatorul va furniza servicii de reparatii sau inlocuire gratuite.

Daunele provocate de operator ca urmare a utilizarii necorespunzatoare sau ca urmare a unor dezastre naturale, nu se incadreaza in perioada de garantie si se vor percepe costuri de reparatie.

Pastrati certificatul de garantie. Nu este permis sa se transfere. Este valabil numai daca este emis de

distribuitori autorizati sau agenti agreati de catre producator/ dsitribuitor.

Nu aruncati aparatele 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 adecvata cu normele de mediu in vigoare.



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 achizitionarii unui nou echipament echivalent.

Utilizatorul are responsabilitatea de a asigura indepartarea aparatului 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. Ambalajul produsului este 100% reciclabil.

Echipamentele electrice uzate si accesoriile acestora contin o cantitate considerabila de materii prime si plastic, care pot fi reciclate la randul lor.

RO



5. PROBLEME SI REMEDII

**ATENTIE**

Trebuie sa intrerupeti imediat utilizarea produsului si sa contactati distribuitorul daca problemele de functionare nu pot fi rezolvate utilizand remediile de mai jos.

Defectele minore sunt deseori suficiente pentru a afecta buna functionare a produsului. In majoritatea cazurilor, veti putea corecta cu usurinta aceste defecte. Va rugam sa consultati urmatorul tabel:

Problema	Cauza probabila	Moduri de remediere
Masina nu poate fi pornita	Conexiune electrica defectuasa sau defectiune a intrerupatorului.	Verificati conexiunea la retea de alimentare cu energie electrica. Daca intrerupatorul prezinta defecte, acesta trebuie imediat schimbat intr-un centru service autorizat.
	Masina de tocat a fost anterior folosita intens pana la declansarea sistemului de protectie la supraincalzire.	Lasati masina de tocat sa se raceasca complet 30..40 min, apoi incercati sa o porniti din nou.
	Masina a fost depozitata pentru o perioada indelungata la o temperatura extrema.	Schimbati locul de depozitare si asteptati pana ce temperatura este in limitele celei recomandate 0°C ± 40°C.
Tocarea se face in mod ineficient	Cutitul si sita sunt uzate sau neacutite corect.	Verificati uzura cutitului si sitei si dupa caz ascutiti-le sau inlocuiti-le cu altele noi.
	Cutitul a fost montat invers.	Montati corect cutitul de tocare cu lamele catre sita.
Masina este in functiune, dar nu mai este eficienta	Acumulare de grasime, zgarcii, tendoane in jurul cutitului.	Folositi functia de schimbare a sensului de rotatie R si/sau curatati toate piesele mecanismului de tocare.
Masina este pornita dar axul snecului melcat nu se invarte	Masina de tocat este blocata.	Opriti masina imediat. Folositi functia de schimbare a sensului de rotatie R si/sau curatati toate piesele mecanismului de tocare.
Masina functioneaza, dar prea lent	Masina este blocata.	Folositi functia de schimbare a sensului de rotatie R si/sau curatati toate piesele mecanismului de tocare.
	Presiune excesiva de alimentare cu carne.	Alimentati mai lent cu carne proaspata.
	Carnea contine componente dure, resturi de oase, tendoane. Carnea este partial decongelata.	Taiati carnea in bucati mai mici. Eliminati resturile de oase, zgarcii sau tendoane. Folositi carne proaspata refrigerata si nu carne partial congelata.

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 tocat carne Micul Fermier, 1400 W, capacitate de productie 90 Kg/h, Rosu, 3 site incluse
4. Numar de identificare produs / Model fabricant:GF-0417-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 (Directiva 2006/42/CE).
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.
7. EN 60335-2-14:2006/A12:2016 privind siguranta aparatelor electrocasnice, in special masini de tocat carne.
8. EN 60335-1:2012/A15:2021 privind cerinte generale de siguranta pentru aparatele electrocasnice si similare.
9. EN 62233:2008 privind metodele de masurare a campurilor electromagnetice generate de aparatele electrocasnice in raport cu expunerea umana.
10. EN IEC 55014-1:2021 privind cerintele de emisii electromagnetice pentru aparatele electrocasnice si echipamente similare.
11. EN IEC 55014-2:2021 privind imunitatea la perturbatii electromagnetice pentru aparatele electrocasnice si echipamente similare.
12. EN IEC 61000-3-2:2019/A1:2021 privind limitele emisiilor de armonici in retea electrica.
13. EN 61000-3-3:2013/A2:2021 privind limitarile variatiilor de tensiune, fluctuatiilor si efectului de palpaire (flicker) in retea.



SC GOLDEN FISH SRL, avand sediul social in Linia de Centura 5 CTPark Bucharest North, Stefanestii de Jos, Ilfov, 077175, Romania, inregistrata la Registrul Comertului 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, 1400 W, capacitate de productie 90 Kg/h, Rosu, 3 site incluse, GF-0417-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 RoHS (Restrictia Substantelor Periculoase), Directivei UE 2011/65 privind restrictia utilizarii anumitor substante periculoase in echipamente electrice si electronice Directivei UE 2015/863 privind modificarea acesteia prin introducerea unor restrictii suplimentare pentru substante periculoase, Directivei 2014/35/UE privind echipamentele electrice destinate utilizarii in anumite limite de tensiune, Directivei 2014/30/UE privind compatibilitatea electromagnetica si Regulamentul (UE) nr. 1935/2004 (cu modificarile ulterioare), Regulamentul (UE) nr. 10/2011 si modificarea sa (UE) 2020/1245 (cu modificarile ulterioare) si Regulamentul (UE) nr. 2023/2006 privind buna practica de fabricatie pentru materialele si obiectele care intra in contact cu alimentele.

Organismul notificat pentru verificarea conformitatilor: TÜV SÜD Product Service GmbH, Ridlerstraße 65, 80339 Munchen, Germania; Certificat Nr. N8A 086511 0036 si E8A 086511 0038

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: 0374496 580; www.micul-fermier.ro

Nume si prenumele persoanei imputernicite:.....Pastrav Gabriel Constantin

Iunie 2026



(Semnatura si stampila)

RO

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 mediaza 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.

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 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, bucxse, 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.*

- 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 prelucra 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:				

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

RO

NOTE	
RO	

NOTE	

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.