

HOFFEN  
*food expert*



WOLNOWAR | SLOW COOKER  
INSTRUKCJA | INSTRUCTION MANUAL





WOLNOWAR  
Model: SC-7099-17



## SPIS TREŚCI

1.	UŻYCIĘ ZGODNIE Z PRZEZNACZENIEM .....	4
2.	DANE TECHNICZNE .....	4
3.	ZASADY BEZPIECZNEGO UŻYTKOWANIA .....	4
4.	OBJAŚNIENIE SYMBOLI .....	8
5.	BUDOWA .....	9
6.	ZAWARTOŚĆ ZESTAWU .....	10
7.	UŻYTKOWANIE .....	11
8.	CZYSZCZENIE I KONSERWACJA .....	15
9.	NAPRAWA .....	15
10.	ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW .....	16
11.	PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT .....	16
12.	UTYLIZACJA .....	16
13.	DEKLARACJA CE .....	17
14.	GWARANCJA .....	17

## 1 UŻYCIE ZGODNIE Z PRZEZNACZENIEM

Gotowanie w wolnowarze pozwala zachować więcej składników odżywczych niż podczas tradycyjnych metod przygotowania posiłków, przygotowywane w wolnowarze potrawy są pożywne, zdrowe i smaczne. Gotowane potrawy nie przypalają się, nie trzeba ich pilnować. Wolnowar można nastawić na noc bądź na czas naszego wyjścia do pracy a po kilku godzinach posiłek będzie gotowy. Jest cichy, można gotować w nocy. Tani w eksploatacji. Przestrzeganie instrukcji jest niezbędne do bezpiecznej instalacji i użytkowania urządzenia. Urządzenie przeznaczone jest do prywatnego użytku wewnątrz pomieszczeń.


## 2. DANE TECHNICZNE

Nr partii	POJM170099
Model	SC-7099-17
Zasilanie	220 – 240 V~, 50/60 Hz
Moc	320 W
Pojemność	5,8 l
Waga netto	5,3 kg
Waga brutto	5,8 kg

## 3. ZASADY BEZPIECZNEGO UŻYTKOWANIA

1. Urządzenie może być używane przez dzieci starsze niż 8 lat i osoby o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej lub osoby o braku doświadczenia i wiedzy, jeśli pozostają one pod nadzorem lub korzystają z urządzenia bezpiecznie, zgodnie z instrukcją obsługi oraz rozumieją zagrożenia. Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie może być

wykonywana przez dzieci, chyba że ukończyły one 8 lat lub pozostają pod opieką osoby dorosłej.

2. Urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej lub osoby o braku doświadczenia i wiedzy, jeśli pozostają one pod nadzorem lub korzystają z urządzenia bezpiecznie, zgodnie z instrukcją obsługi oraz rozumieją zagrożenia.
3. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
4. Trzymaj urządzenie jak i jego przewód poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.
5.  **Uwaga! Ryzyko oparzenia!** Podczas użytkowania, niektóre powierzchnie zewnętrzne urządzenia mogą się mocno nagrzewać.
6. Urządzenie nie może być zanurzane w wodzie podczas czyszczenia.
7. Czyszcząc części mające kontakt z żywnością należy postępować zgodnie z rozdziałem **8 Czyszczenie i konserwacja**.
8. Regularnie sprawdzać przewód zasilający czy nie jest uszkodzony. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub wykwalifikowaną osobę w celu

uniknięcia zagrożenia lub obrażenia.

**9. Ryzyko zranienia!** Nie używaj urządzenia do celów, do których nie jest ono przeznaczone.

10. Powierzchnie grzewcze urządzenia nagrzewają się i pozostają ciepłe przez dłuższy czas po zakończonej pracy.

11. Ten sprzęt przeznaczony jest do użytku domowego i podobnych zastosowań takich jak:

- wyposażenie jadalni w sklepie, biurze i innych środowiskach pracy
- na farmach
- w pokojach hotelowych, motelach i innych środowiskach tego typu
- w pensjonatach.

12. Nieprzestrzeganie ostrzeżeń i informacji zawartych w instrukcji może prowadzić do obrażeń ciała

13. Urządzenie nie jest przystosowane do obsługi za pomocą zewnętrznego czasomierza lub systemu zdalnego sterowania.

14. Przed użyciem należy przeczytać całą instrukcję a zwłaszcza zasady bezpiecznego użytkowania.

15. Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka sieciowego należy upewnić się, czy wartość napięcia w gniazdku odpowiada wartości napięcia zasilającego urządzenia. Gniazdo zasilające urządzenie musi być wyposażone w bolec uziemienia ochronnego. Urządzenie nie powinno być niemieszczone bezpośrednio pod gniazdem zasilającym.

16. Aby zapobiec porażeniu prądem elektrycznym, nie zanurzać wtyczki, przewodu sieciowego lub urządzenia w wodzie lub innych płynach.

17. Nie przewieszaj przewodu sieciowego przez kant stołu czy zlewu.

18. Nie używaj przedłużacza. Jeżeli jesteś gotów ponieść odpowiedzialność za takie działanie, używaj wyłącznie przedłużacza w dobrym stanie, z uziemieniem i odpowiedniego do zasilania urządzenia.

19. Przewód sieciowy nie powinien swobodnie zwisać ani dotykać gorących powierzchni.

20. Ustaw urządzenie z dala od innych nagrzewających się urządzeń kuchennych takich jak piecyk, kuchenka elektryczna, palnik gazowy itp.
21. Nie zanurzać urządzenia w wodzie lub innych płynach
- 22. Uwaga!** Gorąca para może się wydobywać przez otwór wylotu.
23. Nie zakrywać otworu wlotu podczas pracy urządzenia.
24. Nie nakrywać urządzenia, gdy jest ono uruchomione, bądź gorące.
25. Aby uniknąć ryzyka pożaru lub porażenia prądem, nie wystawiać urządzenia na deszcz ani wilgoć.
26. Urządzenie tylko do użytku wewnątrz pomieszczeń.
27. Należy użytkować urządzenie na płaskiej, stabilnej i suchej powierzchni, odpornej na działanie wysokich temperatur.
28. Zachować ostrożność podczas użycia.
29. Jeżeli przekazujemy urządzenie osobie trzeciej, musimy przekazać wraz z nim tę instrukcję obsługi.
30. Nigdy nie ciągnij za przewód sieciowy, aby odłączyć wtyczkę od gniazdka sieciowego, zamiast tego chwyć wtyczkę i wyciągnij ją z gniazdka.
31. W przypadku zalania wodą obudowy elementów elektrycznych urządzenia, przed ponownym włączeniem należy dokładnie je osuszyć.
32. Nie używaj urządzenia, jeżeli wykazuje ono jakiegokolwiek oznaki uszkodzenia przewodu przyłączeniowego lub jeżeli urządzenie zostało upuszczone na podłogę.
33. Po użyciu zawsze wyciągaj wtyczkę z gniazdka; a także w przypadku jakiegokolwiek niewłaściwego działania. Gniazdo i wtyczka zasilająca urządzenie powinno być łatwo dostępne dla użytkownika.
34. Nie wkładaj metalowej folii do wnętrza urządzenia, może to spowodować porażenie elektryczne.
35. Temperatura otoczenia podczas pracy urządzenia musi znajdować się w przedziale od 15°C do 34°C.
36. Gotowanie może odbywać się wyłącznie z naczyniem ceramicznym. Nie wolno używać urządzenia bez tego elementu.
37. Zachowaj instrukcję oraz jeśli to możliwe opakowanie.
38. Elektroniczna wersja instrukcji obsługi dostępna jest pod adresem [infolinia@vershold.com](mailto:infolinia@vershold.com).

#### 4. OBJAŚNIENIE SYMBOLI



Przeczytaj instrukcję



Produkt zgodny z wymaganiami dyrektyw Unii Europejskiej



Utylizacja urządzeń elektrycznych i elektronicznych – patrz punkt UTYLIZACJA w niniejszej instrukcji.



Należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania.



Uwaga! Ryzyko oparzenia.



Wyrób przystosowany do kontaktu z żywnością.



Znak towarowy, który oznacza, że producent wniósł wkład finansowy w budowę i funkcjonowanie systemu odzysku i recyklingu odpadów opakowaniowych.





Oznaczenie materiału, z którego wykonane jest opakowanie – karton

## 5. BUDOWA



- 1 Pokrywa
- 2 Ceramiczne naczynie do gotowania
- 3 Uchwyt
- 4 Obudowa
- 5 Nóżki urządzenia

### PANEL STEROWANIA

- 6 Gotowanie w najwyższej temperaturze **HIGH**
- 7 Włącznik/wyłącznik **ON/OFF**
- 8 Przycisk wydłużania czasu gotowania 
- 9 Przycisk obniżania czasu gotowania 
- 10 Przycisk podtrzymywanie temperatury **WARM**
- 11 Gotowanie w najniższej temperaturze **LOW**
- 12 Gotowanie najpierw w najwyższej, a potem w niskiej temperaturze **AUTO**
- 13 Wyświetlacz

## 6. ZAWARTOŚĆ ZESTAWU



1. 1 x Wolnowar
2. 1 x Pokrywa
3. 1 x Ceramiczne naczynie do gotowania
4. 1 x Instrukcja obsługi

Otwórz opakowanie i ostrożnie wyjmij urządzenie. Sprawdź, czy zestaw jest kompletny i bez uszkodzeń. Upewnij się, że części z tworzyw sztucznych nie są pęknięte, a przewód sieciowy nie jest uszkodzony. Jeśli stwierdzisz, że brakuje części bądź są uszkodzone, nie używaj urządzenia, lecz skontaktuj się ze sprzedawcą. Zachowaj opakowanie lub zutylizuj zgodnie z lokalnymi przepisami.



**Uwaga! Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.). Niebezpieczeństwo uduszenia!**

## 7.1 Przed użyciem

1. Wyjmij urządzenie z opakowania oraz zdejmij folię z urządzenia.
2. Rozwiń przewód sieciowy i ustaw urządzenie na suchej, płaskiej i stabilnej powierzchni, odpornej na wysokie temperatury.
3. Nowe urządzenie jest lekko naoliwione. W celu usunięcia wszelkich pozostałości poprodukcyjnych zaleca się włączenie pustego urządzenia i podgrzanie nawet na najwyższej temperaturze przez kilka minut.
4. Następnie należy wyczyścić wszystkie elementy urządzenia, zwłaszcza te mające kontakt z żywnością, według punktu **8 Czyszczenie i konserwacja**.
5. Włóż ceramiczne naczynie do gotowania do obudowy.
6. Wlej 0,5 litra czystej pitnej wody do ceramicznego naczynia do gotowania.
7. Nałóż pokrywę.
8. Podłącz wtyczkę przewodu sieciowego do gniazda sieci elektrycznej z uziemieniem.
9. Włącz urządzenie za pomocą włącznika/wyłącznika **ON/OFF**.
10. Za pomocą przycisków czasu gotowania   ustaw czas gotowania na co najmniej 01.0 (60 minut).
11. Naciśnij przycisk **HIGH**, zaświeci się lampka kontrolna i urządzenie zacznie grzać.
12. Pozostaw włączone urządzenie przez co najmniej 60 minut.
13. Wyłącz urządzenie naciskając włącznik/wyłącznik **ON/OFF**.
14. Odłącz urządzenie wyjmując wtyczkę z gniazda sieci elektrycznej.
15. Zaczekaj, aż urządzenie wystygnie i ponów czynność.
16. Po zakończonym drugim czyszczeniu, urządzenie jest gotowe do pracy

**Uwaga!** Podczas pierwszego użycia może pojawić się niewielka ilość dymu. Również może być wyczuwalny lekki zapach. Są to nieszkodliwe zjawiska, które ustają po krótkim czasie. Należy w tej sytuacji zapewnić dostateczne przewietrzenie pomieszczenia.

## 7.2 Użycie



1. Zawsze stawiaj urządzenie na stabilnej i płaskiej powierzchni i odpornej na ciepło powierzchni roboczej. Upewnij się, że nóżki urządzenia są ustawione prawidłowo na powierzchni.
2. Ułóż składniki w ceramicznym naczyniu do gotowania i umieść je w podstawie oraz nałóż szklaną pokrywę.
3. Wlej do pojemnika co najmniej 1 filiżankę wody.

**Uwaga!** Jeśli żywność wymaga wstępnego gotowania np. brązowy ryż, przed przystąpieniem do wolnego gotowania, należy to zrobić w garnku na

kuchence a nie w wolnowarze.

4. Podłącz wtyczkę przewodu sieciowego do gniazda sieci elektrycznej z uziemieniem.

5. Następnie naciśnij włącznik/wyłącznik **ON/OFF**, wyświetlacz pokaże "00.0".

6. Ustaw czas gotowania przy użyciu przycisków wydłużania  lub obniżania  czasu gotowania.

**Uwaga!** 00.1 – oznacza 6 minut; 01.0 – oznacza 60 min(1 godzinę)

Możliwość ustawienia czasu: 0 – 14 godzin.

7. Po ustawieniu pożądanego czasu gotowania należy wybrać tryb pracy tj. opcję gotowania w wysokiej, niskiej lub naprzemiennej temperaturze: **HIGH, LOW, AUTO**. Odpowiednia dioda zapali się przy wybranym przycisku i urządzenie zacznie pracować.

8. Najdłuższy czas gotowania to 14 godzin, a najkrótszy to 6 minut. Aby zmienić ustawienia należy nacisnąć włącznik/wyłącznik **ON/OFF**, a na wyświetlaczu pojawi się 00.0.

Po zakończeniu gotowania na wyświetlaczu pokaże się 666 i zostanie aktywowana funkcja podtrzymania ciepła. Aby zakończyć użytkowanie, wyłącz urządzenie poprzez dwukrotne wciśnięcie włącznika/wyłącznika **ON/OFF** i wyjęcie wtyczki z gniazda zasilania.

**Uwaga!** Jeśli podczas pracy urządzenia zostanie wydłużony/obniżony czas gotowania należy ponownie nacisnąć wybraną opcję gotowania w wybranej temperaturze: HIGH, LOW, AUTO i upewnij się, że odpowiednia dioda zapaliła się.

**Uwaga!** Podczas gotowania nie zaleca się podnoszenia pokrywy. Każdorazowe podniesienie jej powoduje wydłużenie czasu gotowania. Zaleca się sprawdzanie gotowości potrawy pod sam koniec czasu jej przygotowywania.

**Uwaga!** Podczas pracy powierzchnie urządzenia bardzo się nagzewają. Nie zaleca się dotykania urządzenia poza bezpieczne miejsca: uchwyt pokrywy, panel sterowania, uchwyty.

### 7.3 Wskazówki dotyczące gotowania w wolnowarze

1. Produkty nadające się do gotowania w wolnowarze: mięso, warzywa strączkowe, takie jak fasola, groch, soczewica; inne warzywa: ziemniaki, marchew, kalarepa itd. Wolnowar nadaje się do przyrządzania potraw jednogarnkowych, zup i potraw duszonych.

2. Produkty nienadające się do gotowania w wolnowarze: ryby, owoce morza, makarony, produkty mleczne ponieważ rozpadają się lub ulegają koagulacji. Takie składniki dodaje się dopiero na samym końcu całego procesu gotowania.

3. Gotowanie w wolnowarze powinno trwać nie krócej niż 30 minut.

4. Powolne gotowanie zachowuje wilgotność. Jeśli chcesz to zredukować to zdejmij pokrywę po zakończeniu gotowania, włącz tryb **LOW** i ustaw czas na dodatkowe 30-45 min.

5. Pokrywa nie jest szczelnie dopasowana. Dlatego nie zaleca się zdejmowania jej i sprawdzania gotowości potrawy, gdyż ucieka ciepło i czas przygotowania potrawy wydłuża się o około 10 min.
6. W przypadku gotowania zupy należy zostawić 5 cm wolnej przestrzeni między brzegiem/krawędzią ceramicznego naczynia do gotowania a poziomem umieszczonych produktów.
7. Wiele przepisów wymaga całodziennego gotowania. W tym celu przygotuj produkty i rano umieść je w ceramicznym naczyniu do gotowania i włącz tryb **LOW**, **HIGH**, lub **AUTO**.
8. Większość przepisów dotyczących wolnego gotowania mięs i warzyw wymaga gotowania przez 8-10 godzin w trybie **LOW**, 4-6 godzin w trybie **HIGH** lub 5-7 godzin w trybie **AUTO**.
9. Nie używaj do wolnego gotowania produktów zamrożonych. Najpierw muszą zostać rozmrożone.

**Uwaga!** Wolnowar nie nadaje się do smażenia. Podsmażanie produktów musi być wykonane oddzielnie na patelni.

10. Produkty pokrojone na mniejsze kawałki gotują się szybciej. Wymaga to kilku prób gotowania, aby zoptymalizować czas gotowania do własnego smaku i potrzeb.
11. Warzywa zazwyczaj wymagają dłuższego czasu gotowania niż mięso, dlatego zaleca się ułożenie ich w dolnej części wolnowaru i ceramicznego naczynia do gotowania.
12. Po zakończeniu procesu wolnego gotowania wyłącz urządzenie i pozostaw pod przykryciem. Ciepło w ceramicznym naczyniu do gotowania zostanie utrzymane przez kolejne 30 minut. Aby utrzymać je dłużej włącz przycisk **LOW**.
13. W przypadku wielu potraw mięsnych np. gulasz czy rolada, mięso należy przed gotowaniem podsmażyć. Zapewnia to lepszy wygląd potrawy oraz smak potrawy.
14. Nadmiar tłuszczu należy usunąć z mięs przed rozpoczęciem gotowania, ponieważ niska temperatura panująca w wlnowarze nie wystarczy do wytopienia tłuszczu.
15. Jeśli pod koniec gotowania w wolnowarze znajduje się zbyt duża ilość cieczy, należy zdjąć pokrywkę i wcisnąć przycisk **HIGH** w celu odparowania cieczy.
16. Warzywa strączkowe należy moczyć przez noc. Znacznie skraca to czas gotowania.
17. W przypadku suszonych owoców czas gotowania jest trudny do przewidzenia gdyż zależy to od stopnia wysuszenia.
18. Wodę w której były moczone warzywa nie należy używać do gotowania w wolnowarze.
19. Jeśli fasolę miesza się z innymi warzywami, takimi jak marchewka czy

ziemniaki, zaleca się podgotowanie fasoli i pozostawienie na noc. Wyrówna to czas gotowania mieszanych warzyw.

20. Fasolka i twarde warzywa, takie jak marchewka czy ziemniaki, powinny być podczas gotowania całkowicie zanurzone w wodzie.
21. Najlepsze wyniki osiąga się przy napełnionym mniej więcej do połowy ceramicznego naczynia do gotowania.
22. W ceramicznym naczyniu do gotowania musi się znajdować co najmniej 1 litr i najwyżej 3 litry gotowanych produktów włącznie z cieczą.

**Uwaga!** Czerwona fasola zawiera szczególnie duże ilości niebezpiecznego białka, które niszczone jest tylko w trakcie normalnego gotowania we wrzącej wodzie.

**Uwaga!** Czerwoną fasolę należy więc gotować we wrzącej wodzie przez co najmniej 10 minut, a dopiero potem można ją dogotować w wolnowarze.

23. Zamrożone produkty należy przed rozpoczęciem gotowania rozmrozić. Temperatury panujące w wolnowarze są za niskie i nie zapewniają dokładnego ugotowania zamrożonych produktów spożywczych.

## 7.4 Czas gotowania

Podane w tabeli czasy gotowania są orientacyjnymi wartościami. Zależą one od:

- wielkości kawałków i świeżości produktów
- stopnia wypełnienia ceramicznego naczynia do gotowania
- osobistych preferencji użytkownika

### Wskazówki:

- zaleca się by wszystkie produkty miały mniej więcej tę samą wielkość.
- w warzywach uciąć trzonki i podzielić na mniejsze porcje.
- kiełbaski ponakłuwać by nie popękały
- należy bardzo dokładnie gotować mięso, w szczególności drób by uniknąć zakażenia salmonellą.

Gotowany produkt		Czas około	Uwagi
<b>fasola</b>	Biała	3 – 4 h	Zaleca się gotowanie w trybie <b>HIGH</b> Suszona fasolę namoczyć przez noc
	Czerwona	3 – 4 h	
	Nerkowata	2,5 – 3,5 h	
	Zielona strączkowa	3 – 3,5 h	
<b>Groch</b>	Zielony, łuskany	4,5 h	Tryb gotowania <b>AUTO</b> Przy ustawieniu <b>LOW</b> czas gotowania przedłuża się o około 1 – 2 h Przy ustawieniu <b>HIGH</b> czas gotowania skraca się o 1 – 1,5 h
	Zielony, niełuskany	5 h	
<b>Marchew</b>	W plastrach	5 – 6 h	
	W kostce	5 – 6 h	
<b>Ziemniaki</b>	W kostce	5 – 6 h	
<b>Drób</b>		5 h	
<b>Wołowina</b>		6 h	
<b>Wieprzowina</b>		5 h	

## 7.5 Funkcja podtrzymywania ciepła

Funkcja ta włącza się automatycznie, gdy urządzenie kończy pracę w wybranym programie.

Aby ją wyłączyć należy nacisnąć włącznik/wyłącznik **ON/OFF**.

Funkcję podtrzymywania ciepła można także włączyć manualnie poprzez wciśnięcie przycisku **WARM**. Aktywowanie funkcji podtrzymywania ciepła jest oznaczone świecąca diodą nad przyciskiem **WARM**.

Funkcja podtrzymywania ciepła działa dopóki urządzenie działa i nie zostało wyłączone.

Urządzenie działa w dwóch cyklach : praca-przerwa itd.

Temperatura utrzymuje się na poziomie 60 – 100°C

## 8. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

### 8.1 Główne zasady

Właściwe i regularne czyszczenie zapewnia bezpieczeństwo użytkowania oraz przedłuża żywotność urządzenia.



**Ostrzeżenie!** Wyłącz urządzenie, odłącz od zasilania i pozostaw do ostygnięcia przed wykonaniem czyszczenia i konserwacji w celu uniknięcia porażenia prądem elektrycznym i oparzenia.

- a) Obudowę urządzenia czyścimy suchą szmatką
- b) Wyjmowane ceramiczne naczynie do gotowania myć w ciepłej wodzie z dodatkiem delikatnego detergentu. Pozostawiamy do wyschnięcia.

**Uwaga! Nie stosować do czyszczenia żadnych silnych środków chemicznych, alkalicznych, ściernych lub dezynfekujących, gdyż mogą szkodliwie wpływać na powierzchnię urządzenia.**

**Uwaga! Nie zanurzać obudowy urządzenia w wodzie lub innych płynach.**

## 9. NAPRAWA

Urządzenie nie zawiera części serwisowanych przez użytkownika. Nie naprawiaj urządzenia samodzielnie. Zawsze zlecaj naprawę fachowcowi.

Jeśli przewód sieciowy jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, serwisanta lub odpowiednio wykwalifikowaną osobę.

## 10. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Nr	Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
1	Nie zapalają się diody przycisków lub poszczególnych funkcji.	Przewód sieciowy jest źle podłączony. Kontrolka jest uszkodzona.	Dociśnij przewód sieciowy do urządzenia i gniazdka elektrycznego. Dostarcz urządzenie do sprzedawcy lub autoryzowanego serwisu.
2	Dioda kontrolna przycisku pali się cały czas	Awaria części elektronicznych lub czujnika temperatury. Bezpiecznik jest uszkodzony.	Dostarcz urządzenie do sprzedawcy lub autoryzowanego serwisu.
3	Następuje wykipienie podczas procesu gotowania,	Przyczyną może być zbyt duża ilość potraw lub za długi czas gotowania. Awaria części elektronicznych lub czujnika temperatury.	Dostarcz urządzenie do sprzedawcy lub autoryzowanego serwisu.

## 11. PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

1. Urządzenie należy czyścić zgodnie z opisem i pozostawić do całkowitego wyschnięcia. Zalecane jest przechowywanie urządzenia w oryginalnym opakowaniu.
2. Zawsze przechowuj urządzenie w suchym wentylowanym miejscu, niedostępnym dla dzieci.
3. Chronić urządzenie przed wibracjami i wstrząsami podczas transportu.

## 12. UTYLIZACJA

Materiały z opakowania nadają się w 100 % do wykorzystania jako surowiec wtórny i są oznakowane symbolem recyklingu. Utylizacji opakowania należy dokonać zgodnie z przepisami lokalnymi.

Materiały z opakowania należy zabezpieczyć przed dziećmi, gdyż stanowią źródło zagrożenia.

### Właściwa utylizacja urządzenia:

1. Zgodnie z dyrektywą WEEE 2012/19/UE symbolem przekreślonego kołowego kontenera na odpady (jak obok) oznacza się wszelkie urządzenia elektryczne i elektroniczne podlegające selektywnej zbiórce.
2. Po zakończeniu okresu użytkowania nie wolno usuwać niniejszego produktu poprzez normalne odpady komunalne, lecz należy go oddać do punktu zbiórki i recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Informuje o tym



symbol kołowego kontenera, umieszczony na produkcie, instrukcji obsługi lub opakowaniu.

3. Zastosowane w urządzeniu tworzywa nadają się do powtórnego użycia zgodnie z ich oznaczeniem. Dzięki powtórnemu użyciu, wykorzystaniu materiałów lub innym formom wykorzystania zużytych urządzeń wnoszą Państwo istotny wkład w ochronę naszego środowiska.
4. Informacji o właściwym punkcie usuwania zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych udzieli Państwu administracja gminna lub sprzedawca urządzenia.

### 13. DEKLARACJA CE

Urządzenie zostało zaprojektowane, wyprodukowane i wprowadzone na rynek zgodnie z wymaganiami dyrektywy niskonapięciowej oraz kompatybilności elektromagnetycznej i dlatego wyrób został oznakowany znakiem CE oraz została wystawiona dla niego deklaracja zgodności udostępniana organom nadzorującym rynek.

### 14. GWARANCJA

Wszystkie pytania i problemy związane z funkcjonowaniem wyrobu można kierować na poniższy adres e-mail:

[infolinia@vershold.com](mailto:infolinia@vershold.com)

lub kontaktować się telefonicznie: +48 667 090 903

Twoja opinia jest dla nas ważna. Oceń nasz produkt pod adresem:  
[www.vershold.com/opinie](http://www.vershold.com/opinie)

Serwis gwarancyjny i pogwarancyjny urządzeń prowadzi firma:

QUADRA-NET Sp. z o.o.

ul. Dziadoszańska 10,  
61-248 Poznań, Polska

tel. 61/853 44 44

tel. kom. 664 44 88 00

email: [infolinia@quadra-net.com](mailto:infolinia@quadra-net.com)

www: [www. www.quadra-net.pl](http://www.quadra-net.pl)

#### **Producent (Gwarant)**

VERSHOLD POLAND Sp. z o.o.  
(dawniej: Vershold Polska Spółka  
z ograniczoną odpowiedzialnością S.K.A.)

ul. Łopuszańska 32,

02-220 Warszawa, Polska

Wyprodukowano w Chinach

1. Stempel .....
2. Data sprzedaży .....
3. Podpis .....
4. Nazwa sprzętu .....
5. Model sprzętu .....
6. Nr seryjny lub nr partii .....

### **Ogólne warunki gwarancji**

1. Gwarant niniejszego produktu gwarantuje, że w okresie 36 miesięcy od daty zakupu produktu, potwierdzonej prawidłowo wypełnioną kartą gwarancyjną, produkt będzie, wedle uznania Gwaranta, podlegał:

- a) bezpłatnej naprawie przez Gwaranta, z zastrzeżeniem, że zdemontowane, uszkodzone lub wadliwe części produktu w celu zapewnienia bezpieczeństwa Klienta stają się własnością Gwaranta,
- b) wymianie produktu na nowy w miejscu zakupu produktu, w związku z czym uszkodzony lub wadliwy produkt staje się własnością Gwaranta,
- c) zwrotowi w zamian za zwrot ceny za zakupiony produkt, w związku z czym uszkodzony lub wadliwy produkt staje się własnością Gwaranta.

2. Za produkt uszkodzony uważa się taki produkt, który nie spełnia funkcji określonych w instrukcji obsługi, a przyczyną tego stanu jest wewnętrzna właściwość urządzenia.

3. Uprawniony do gwarancji jest zobowiązany dostarczyć urządzenie do Punktu Obsługi Klienta w danym sklepie w celu reklamacji sprzętu. Przy realizacji uprawnień z tytułu gwarancji należy okazać prawidłowo wypełnioną kartę gwarancyjną lub paragon/fakturę zakupu oraz wskazać możliwie dokładny opis wady urządzenia, w szczególności zewnętrzne objawy wady urządzenia.

4. Karta gwarancyjna bez pieczętki, daty sprzedaży, podpisu sprzedawcy jest nieważna.

5. Gwarancja nie obejmuje produktów z uszkodzeniami mechanicznymi nie powstałymi z winy producenta lub dystrybutora, a w szczególności z powodu wadliwego użytkowania lub wynikłymi w następstwie działania siły wyższej.

6. Gwarancją nie są objęte produkty, w których usunięta została plomba zabezpieczająca, chyba, że dokonał tego uprawniony pracownik serwisu.

7. Punkt naprawczy dołoży wszelkich starań, aby dokonać naprawy w terminie 21 dni. Termin ten może ulec przedłużeniu do 1 miesiąca w przypadku zaistnienia potrzeby zakupu części zapasowych, którymi nie dysponuje aktualnie punkt naprawczy.

8. Zaleca się reklamowanie sprzętu kompletnego celem usprawnienia działań

serwisowych.

9. Niniejsza gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z przepisów o rękojmi za wady rzeczy sprzedanej zgodnie z postanowieniami Kodeksu Cywilnego z dnia 23 kwietnia 1964 roku (Dz.U.2014.121).

10. Terytorialny zasięg ochrony gwarancyjnej: terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.



SLOW COOKER  
Model: SC-7099-17



TABLE OF CONTENTS

1	INTENDED PURPOSE.....	21
2	TECHNICAL SPECIFICATION.....	21
3	SAFETY INSTRUCTIONS.....	21
4	EXPLANATION OF SYMBOLS.....	25
5	OVERVIEW.....	26
6.	SET CONTENTS .....	27
7	USE .....	28
8	CLEANING AND MAINTENANCE.....	32
9.	REPAIR .....	32
10.	TROUBLESHOOTING .....	32
11	STORAGE AND TRANSPORT .....	33
12.	DISPOSAL.....	33
13	CE DECLARATION.....	33
14.	WARRANTY.....	34

## 1 INTENDED PURPOSE


Using a slow cooker helps save more nutrients in comparison to traditional cooking methods. Meals prepared in a slow cooker are nutritious, healthy and delicious. The food does not burn and can be left unattended. The slow cooker can be set for the night or before leaving for work and in a few hours' time the meal will be ready and waiting. The appliance is quiet, allowing for all-night cooking. It is cheap in operation. To ensure safe installation and operation of the slow cooker, follow the instructions included in this manual. The appliance is intended for indoor use only; it may not be used for professional purposes.

## 2 TECHNICAL SPECIFICATION

Lot no.	POJM170099
Model	SC-7099-17
Power supply	220 – 240 V~, 50/60 Hz
Power	320 W
Volume	5,8 l
Net weight	5,3 kg
Gross weight	5,8 kg

## 3 SAFETY INSTRUCTIONS

1. The device can be used by children older than 8 years old and people with limited physical, sensory or mental capacity, as well as people lacking the necessary experience and knowledge, provided they are under adult supervision or use the device safely, in accordance with the manual and with an understanding of the risks involved. Cleaning and maintenance of the device

- cannot be performed by children, unless they are 8 years old or older, or are under adult supervision.
2. The appliance can be used by people with limited physical, sensory or mental capacity, as well as people lacking the necessary experience and knowledge, provided they are under adult supervision or use the device safely, in accordance with the manual and with an understanding of the risks involved.
  3. Children may not play with the appliance.
  4. Keep the appliance and its power cord away from children younger than 8.
  5.  **Warning! Risk of burning!** During operation, some exterior surfaces may become heated.
  6. The appliance cannot be immersed in water for cleaning.
  7. To clean the parts which come into contact with food, follow the instructions in section **8 Cleaning and Maintenance**.
  8. Regularly inspect the power cord for damage. If the power cord is damaged, have it replaced by the manufacturer, authorized customer service or other qualified personnel to prevent any risk of injury.

- 9. Risk of injury!** Use the appliance only for its intended purpose.
10. The heating surfaces of the appliance heat up and retain heat for a long time after cooking.
11. The appliance is intended for household and similar use, such as:
- canteen and break room equipment in shops, offices and other workplaces
  - on farms
  - hotel, motel and similar facilities
  - boarding houses.
12. Failure to comply with the instructions and warnings included in the manual may lead to injury
13. The appliance cannot be used with an external clock or a remote control unit.
14. Before use, read the manual carefully, with particular attention paid to the safety instructions.
15. Before connecting the appliance to a mains outlet, make sure that its voltage matches the voltage parameters of the appliance. The mains outlet must be equipped with a ground prong. The appliance should not be located directly below the mains outlet.
16. To prevent electric shock, never submerge the plug, power cord or the appliance in water or other liquids.
17. Never hang the power cord over a table edge or a sink.
18. Do not use an extension cord. If you are ready to bear the responsibility for doing so, only use an extension cord in good condition, with grounding and suitable for powering the appliance.
19. The power cord should not hang loosely or touch hot surfaces.
20. Keep the appliance away from other hot kitchen equipment such as ovens, electric cookers or gas burners, etc.
21. Never submerge the appliance in water or other liquids.
- 22. Warning!** Hot steam may escape through the steam outlet.
23. Do not cover the steam outlet while the appliance is in use.
24. Never cover the appliance when it's in use or heated.
25. To prevent the risk of fire and electrocution, never expose the appliance to rain or humidity.

26. The appliance is intended for indoor use only.
27. Use the appliance on a flat, stable and dry surface which is resistant to high temperatures.
28. Exercise caution while using the appliance.
29. If the appliance is passed on to another user, it must be accompanied by this manual.
30. To unplug the appliance, never pull the power cord. Instead, hold the power plug and disconnect it from the mains outlet.
31. Should the casing covering the electrical parts become flooded, dry it out completely before further use.
32. Do not use the device if it shows any signs of damage to the power cord or after it has been dropped on the floor.
33. Always unplug the appliance after use and in the case of any malfunction. Both the outlet and the plug should be easily accessible to the user.
34. To prevent electrical shock, do not insert aluminum foil into the appliance.
35. The ambient temperature during the appliance operating time should not be lower than 15°C or higher than 34°C.
36. All cooking must be done with the ceramic pot installed. Do not use the appliance without this part.
37. Keep this manual and, if possible, the packaging.
38. An electronic copy of this manual is available at: [infolinia@vershold.com](mailto:infolinia@vershold.com).

#### 4 EXPLANATION OF SYMBOLS.



Please read this manual



The product complies with the applicable directives of the European Union



Instructions for the disposal of electric and electronic devices: see the DISPOSAL section of this manual



The appliance must be unplugged when not in use



Warning! Risk of burns



Product approved for contact with food



Trademark indicating that the manufacturer has made a financial contribution to the development and operation of a packaging materials recovery and recycling system





Designation of the packaging material – cardboard

## 5 OVERVIEW



- 1 Lid
- 2 Ceramic cooking pot
- 3 Handle
- 4 Casing
- 5 Appliance feet

### CONTROL PANEL

- 6 Cooking at the highest temperature **HIGH**
- 7 **ON/OFF** switch
- 8 Increase cooking time button 
- 9 Decrease cooking time button 
- 10 Keep warm setting **WARM**
- 11 Cooking at the lowest temperature **LOW**
- 12 Cooking at the highest, then lowest temperature **AUTO**
- 13 Display

## 6. SET CONTENTS



1. 1 x Slow cooker
2. 1 x Lid
3. 1 x Ceramic cooking pot
4. 1 x User manual

Open the packaging and carefully take out the appliance. Make sure that the set is complete and that its components are undamaged. Check that the plastic parts are intact and that the power cord is undamaged. If any part is damaged or missing, contact the dealer and do not use the product. Keep the package or recycle it in accordance with the local regulations.



**Caution! For safety, keep the packaging parts (plastic bags, cardboard boxes, Styrofoam etc.) out of children's reach. Risk of suffocation!**

## 7.1 Before use

1. Remove the appliance from the packaging and get rid of the plastic wrapping.
2. Unwind the power cord and place the appliance on a dry, flat and stable surface, resistant to high temperatures.
3. New appliances are lightly oiled. To remove any manufacture residues, it is recommended to turn the empty appliance on and heat it at the highest temperature setting for several minutes.
4. Clean all the elements of the appliance, paying particular attention to food contact parts, according to the instructions in section **8 Cleaning and Maintenance**.
5. Insert the ceramic cooking pot into the casing.
6. Pour 0.5 liters of safe drinking water to the ceramic cooking pot.
7. Put on the lid.
8. Connect the power cord to a properly grounded outlet.
9. Turn the appliance on by pressing the **ON/OFF** switch.
10. Use the cooking time buttons ,  to set the cooking time for at least 01.0 (60 minutes).
11. Press **HIGH** button until the LED lights up and the appliance starts heating up.
12. Leave the appliance turned on for at least 60 minutes.
13. Turn the appliance off by pressing the **ON/OFF** switch.
14. Unplug the appliance by removing the plug from the mains outlet.
15. Wait for the appliance to cool down to repeat the process.
16. After the second cleaning, the appliance is ready for use.



**Warning!** First use of the appliance may produce some smoke and a slight smell. Such harmless occurrences will cease after a short time. In this situation, ensure adequate ventilation of the room.

## 7.2 Use

1. Always place the appliance on a stable and dry work surface, which is heat resistant. Make sure that the feet are placed correctly on the surface.
2. Place the ingredients in the ceramic cooking pot. Set the pot on the base and cover with the glass lid.
3. Add at least one cup of water to the pot.

**Warning!** In the case of foodstuffs that require pre-cooking, such as brown rice, pre-cook the ingredients on the stove, in a conventional pan, rather than in the slow cooker.

4. Connect the power plug to a properly grounded outlet.

5. Press the **ON/OFF** switch until the display shows „00.0“.
6. Set the cooking time by pressing the Increase cooking time  or Decrease cooking time buttons 

**Warning!** 00.1 – means 6 minutes; 01.0 – means 60 minutes (1 hour)

Available time settings: 0 – 14 hours.

7. After setting a required cooking time, select the cooking mode, i.e. high, low or varied temperature cooking by pressing **HIGH, LOW, AUTO**. A LED over the selected button will light up and the appliance will start cooking.
8. The longest possible cooking time is 14 hours, while the shortest is 6 minutes. To reset the settings, press the **ON/OFF** switch, until the display shows 00.0.

After cooking, the display shows 666 and the keep warm function is activated. To stop using the appliance, turn it off by pressing the **ON/OFF** switch twice and unplugging the device from the mains outlet.

**Warning!** Should the cooking time be increased/decreased during operation, once again select the required cooking temperature mode from **HIGH, LOW, AUTO**, and make sure that the appropriate LED lights up.

**Warning!** It is not recommended to remove the lid during cooking. Any such action extends the time it takes to cook. Check if the dish is ready only at the end of its cooking time.

**Warning!** During cooking, the surfaces of the appliance become heated. It is not recommended to touch the appliance outside the safe zones such as the lid and pot handles or the control panel.

### 7.3 Tips for cooking in the slow cooker

1. Products recommended for slow cooking: meat, legumes such as beans, peas, lentils; other vegetables such as potatoes, carrots, kohlrabi, etc. The slow cooker is ideal for cooking one-pot dishes, soups and stews.
2. Products not recommended for slow cooking: fish, seafood, pasta, or dairy because it can disintegrate or coagulate. Such products should only be added at the end of the cooking process.
3. Cooking in the slow cooker should take at least 30 minutes.
4. Slow cooking preserves moisture. To reduce the amount of liquid, remove the lid at the end of cooking, press **LOW** and set the timer for another 30-45 minutes.
5. The lid is not a tight seal. If you don't want to lose heat or prolong the cooking time for another 10 minutes, refrain from removing the lid to check on the dish.
6. To cook soup, leave 5 cm of free space between the rim of the ceramic cooking pot and the level of products filling the pot.
7. Many recipes require all-day cooking. Prepare the products in the morning

and place them in the ceramic cooking pot and select **LOW**, **HIGH** or **AUTO** setting.

8. Most recipes for slow cooking meats and vegetables require cooking times of 8-10 hours at **LOW**, 4-6 hours at **HIGH** or 5-7 hours at **AUTO**.
9. Never use frozen products for slow cooking. Always defrost them before adding them to the pot.

**Warning!** The slow cooker is not suitable for frying. To fry products, use a separate frying pan.

10. Finely diced food takes less time to cook. It may require a few attempts to find the cooking time matching the user's tastes and requirements.
11. Vegetables usually require more time to cook than meat, therefore it is recommended to place them on the bottom layer of the slow cooker and the ceramic cooking pot.
12. Before ending the slow cooking process, turn the appliance off without removing the lid. The heat in the ceramic cooking pot will be maintained for the subsequent 30 minutes. To maintain the temperature for longer, press **LOW**.
13. Many meat dishes, such as stew or roulade, require searing before cooking. This ensures a better tasting and looking final product.
14. Before you start cooking, remove excess fat from the meat, as the low slow cooker temperature prevents natural fat rendering.
15. If the slow cooker holds too much liquid, take off the lid at the end of cooking and press **HIGH** to reduce the liquid.
16. Legumes should be soaked overnight to greatly reduce cooking time.
17. The cooking time for dried fruits is difficult to predict, as it depends on their level of dryness.
18. The water used for soaking vegetables cannot be used for cooking in the appliance.
19. To combine beans with other vegetables, such as carrots or potatoes, it is recommended to pre-cook beans and leave them overnight. This way, the cooking times of the vegetable mixture will be similar.
20. Beans and hard vegetables, such as carrots and potatoes, must be completely immersed in water during cooking.
21. For best results, fill the ceramic cooking pot with water to mid point.
22. The ceramic cooking pot must hold at least 1 and at most 3 liters of cooked products, liquids included.

**Warning!** Red beans contain a particularly high concentration of dangerous protein which can only be eliminated during normal cooking over boiling water.

**Warning!** Red beans should be cooked over boiling water for at least 10 minutes; only afterwards red beans can be cooked in a slow cooker until tender.

23. Frozen products should be defrosted prior to cooking. Temperatures in the slow cooker are too low to ensure proper cooking of frozen foodstuffs.

## 7.4 Cooking times

The cooking times provided in the table below are reference values. The actual cooking times depend on:

- dice size and product freshness
- amount of food in the ceramic cooking pot
- personal preferences of the user

### Tips:

- it is recommended that all products are cut to the same size.
- vegetables should be trimmed and diced / quartered
- prick sausages to prevent them from exploding
- be very careful when cooking meat, poultry in particular, in order to prevent food poisoning.

Cooked product		Approx. time	Notes
<b>Beans</b>	white	3 – 4 h	Recommended cooking mode: <b>HIGH</b> Dry beans should be soaked overnight
	red	3 – 4 h	
	kidney	2.5 – 3.5 h	
	green, string	3 – 3.5 h	
<b>Peas</b>	green, shucked	4.5 h	Cooking mode <b>AUTO</b> At <b>LOW</b> setting, cooking time longer by approx. 1 – 2 h At <b>HIGH</b> setting, cooking time shorter by approx. 1 – 1.5 h
	green, unshucked	5 h	
<b>Carrots</b>	sliced	5 – 6 h	
<b>Potatoes</b>	diced	5 – 6 h	
<b>Poultry</b>		5 h	
<b>Beef</b>		6 h	
<b>Pork</b>		5 h	

## 7.5 Keep warm function

This function is turned on automatically, after the appliance finishes cooking according to a selected program.

To turn it off, press the **ON/OFF** switch.

The keep warm function can be turned on manually by pressing the **WARM** button. The activation of the keep warm function is indicated by a lit LED over the **WARM** button.

The keep warm function is turned on when the appliance is in use and has not been switched off.

The appliance works in two cycles: work-pause, etc.

The temperature is maintained at the level of 60 – 100°C

## 8 CLEANING AND MAINTENANCE

### 8.1 General rules

Correct and regular cleaning will improve the safety and extend the lifespan of the appliance.



**Caution!** To avoid electrical shock, turn the appliance off, unplug it from the mains outlet and leave it to cool down before cleaning and maintenance.

- a) Wipe the casing with a dry cloth.
- b) Clean the removable ceramic cooking pot in warm water with a mild detergent. Leave to dry.

**Warning! Do not use any strong chemical, alkaline, abrasive or disinfecting agents for cleaning the appliance as they could damage its surface.**

**Warning! Never submerge the appliance casing in water or other liquids.**

## 9. REPAIR

The appliance contains no user-serviceable parts. Do not attempt to repair the appliance on your own. Always have the appliance repaired by a professional. If the power cord is damaged, have it replaced by the manufacturer, authorized customer service or other qualified personnel.

## 10. TROUBLESHOOTING

No	Problem	Cause	Solution
1	The key and function LEDs do not light up.	The power cord is connected incorrectly. Damaged LED.	Secure the power cord to the appliance and the mains outlet. Deliver the appliance to the vendor or the authorized customer service.
2	Key LEDs stay lit up continually.	Electronic parts failure or temperature sensor malfunction. Damaged fuse.	Deliver the appliance to the vendor or the authorized customer service.
3	Dish boils over during cooking.	Potential causes: excessive volume of food or too long cooking time. Electronic parts failure or temperature sensor malfunction.	Deliver the appliance to the vendor or the authorized customer service.

## 11 STORAGE AND TRANSPORT

1. Clean the appliance as instructed above and leave to dry. It is recommended that the appliance be stored in its original packaging.
2. Always store the appliance in a dry and well-ventilated room, away from the reach of children.
3. During transportation, protect the appliance against vibration and shock.

## 12. DISPOSAL

The packaging materials are 100% recyclable and are marked with a recycling symbol. The packaging should be recycled in accordance with local regulations. The packaging materials should be kept away from children, as these materials could pose a hazard.

### Correct disposal of the appliance:

1. According to the WEEE Directive (2012/19/EU), the crossed-out wheellie bin symbol (shown on the side) is used to label all electric and electronic devices requiring segregation.
2. After the end of its useful lifetime, this product may not be disposed of as normal municipal waste – instead, it must be turned over to an electrical and electronic equipment collection and recycling point. That is indicated by the crossed-out wheellie bin symbol placed on the product itself, in the user manual or on the packaging.
3. The materials incorporated in the appliance can be recycled in accordance with their relevant markings. Thanks to recycling, re-use of materials or other forms of utilizing used equipment, you make a significant contribution to the protection of our natural environment.
4. Information on the nearest waste electrical and electronic equipment collection location can be obtained from local government authorities or from the vendor of the appliance.



## 13 CE DECLARATION

This appliance has been designed, manufactured and marketed in accordance with the requirements of the Low Voltage Directive and the Electromagnetic Compatibility Directive. Therefore, the product has been marked with the CE mark and a declaration of conformity has been issued for it, which is made available to market regulators.

## 14. WARRANTY

Should you have any questions or issues related to product operation, contact us at:

infolinia@vershold.com

or contact us by phone: +48 667 090 903

Your opinion is important to us. Evaluate our product at: [www.vershold.com/opinie](http://www.vershold.com/opinie)

Warranty and post-warranty customer service provided by:

QUADRA-NET Sp. z o.o.

ul. Dziadoszańska 10, 61-248  
Poznań, Poland

phone no. 61/853 44 44

mobile no. 664 44 88 00

e-mail: [infolinia@quadra-net.com](mailto:infolinia@quadra-net.com)

URL: [www.quadra-net.pl](http://www.quadra-net.pl)

### **Manufacturer (Warrantor)**

VERSHOLD POLAND Sp. z o.o. (formerly:  
Vershold Polska Spółka z ograniczoną  
odpowiedzialnością S.K.A.)

ul. Łopuszańska 32,

02-220 Warsaw, Poland

Made in China

## Warranty Card

1. Stamp .....
2. Purchase Date.....
3. Signature .....
4. Appliance Name.....
5. Appliance Model.....
6. Serial no. or Lot no. ....

## Warranty Terms and Conditions

1. The Warrantor of this product grants a 36-month warranty valid from the purchase date, subject to presenting a properly filled-out warranty card. Under this Warranty, the product shall be, at the Warrantor's discretion:

- a) repaired free-of-charge by the Warrantor, provided that any disassembled, damaged or faulty parts of the product, in the interest of the Client's safety, shall become the property of the Warrantor,
- b) exchanged for a new product at the place of purchase; as a result, the damaged or faulty product shall become the property of the Warrantor,
- c) subject to return with a refund of the purchase price; as a result, the damaged or faulty product shall become the property of the Warrantor.

2. A faulty/damaged product means a product failing to provide the features described in the User Manual due to intrinsic properties of the device.

3. The Beneficiary under the warranty shall deliver the appliance to the Customer Service Point at a given store in order to submit a complaint about the appliance. When exercising your warranty rights, present proof of purchase (receipt, invoice) and describe the defect in as much detail as possible, including in particular external manifestations.

4. A warranty card without a stamp, purchase data and a signature of the vendor is invalid.

5. The warranty excludes products with physical damage other than that caused by the manufacturer or distributor, including specifically any damage resulting from incorrect usage or force majeure.

6. The warranty does not cover products whose protective seal has been removed, unless such a removal was done by an authorized service technician.

7. The authorized repair facility shall make every effort to complete the repair within 21 days. This deadline may be extended to 1 month, should the repair require a purchase of replacement parts which are not accessible onsite.

8. It is recommended that the entire product be turned over upon submission of a complaint, so as to facilitate service operations.

9. This warranty for the sold consumer product does not exclude, restrict or suspend any rights of the Buyer stemming from warranty regulations covering defects in goods sold pursuant to the Civil Code of 23 April 1964 (Journal of Laws Dz.U.2014.121).

10. The warranty shall be applicable within the territory of the Republic of Poland.