

HOFFEN
food expert



MASZYNKA DO MIĘSA Z SZATKOWNICĄ | MINCER WITH SLICER
INSTRUKCJA | INSTRUCTION MANUAL



MASZYNEKA DO MIĘSA Z SZATKOWNICĄ Model: MG-7462-17



SPIS TREŚCI

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

1. UŻYCIĘ ZGODNIE Z PRZEZNACZENIEM

Maszynka do mielenia mięsa z szatkownicą to urządzenie dzięki któremu można zmielić mięso, otrzymując wysokiej jakości składnik wielu potraw. Szatkownica doskonale sprawdzi się podczas tarcia i krojenia warzyw na plastry, ułatwiając przygotowanie codziennych dań i przetworów. Dołączona nasadka do kiełbas pozwoli na uzyskanie doskonałych domowych wędlin.

Urządzenie przeznaczone do prywatnego użytku wewnątrz pomieszczeń. Urządzenie nie jest przystosowane do pracy bez składników spożywczych. Urządzenie należy włączać tylko w celu zmielenia, krojenia, szatkowania produktów spożywczych.

2. DANE TECHNICZNE

Nr partii	POJM170462
Model	MG-7462-17
Zasilanie	220-240 V~ 50/60 Hz
Moc	500 W
Waga netto	3,40 kg
Waga brutto	4,03 kg

3. ZASADY BEZPIECZNEGO UŻYTKOWANIA

1. To urządzenie urządzenie nie może być używane przez dzieci bez nadzoru. Trzymaj urządzenie i jego przewód z dala od dzieci.
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. Należy zwracać uwagę na dzieci by nie bawiły się urządzeniem.
4. Czyszcząc części mające kontakt z żywnością należy postępować zgodnie z rozdziałem **8 CZYSZCZENIE I KONSERWACJA**
5. **Ostrzeżenie! Ryzyko urazu!** Używaj urządzenie

- wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem. Należy zachować szczególną ostrożność w kontakcie z ostrzem tnącym, zwłaszcza podczas usuwania go z urządzenia, zmianie akcesoriów oraz podczas czyszczenia.
6. 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.
 7. Należy używać wyłącznie akcesoriów dołączonych do zestawu.
 8. Odłącz urządzenie od zasilania przed czyszczeniem, wymianą akcesoriów lub przed zbliżeniem się do części będących w ruchu podczas użytkowania.
 9. Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania gdy jest ono pozostawione bez nadzoru, przed montażem, demontażem oraz przed czyszczeniem.
 10. Nie powinno się używać maszyny w trybie pracy ciągłej dłużej niż 10 minut. Wówczas należy ją wyłączyć na 10 minut, aby silnik ostygł.
 11. Przy przełączaniu na bieg wsteczny lub tryb normalny należy odczekać 30 sekund, aby maszyna się zatrzymała. Szybkie przełączanie biegu może uszkodzić maszynę.
 12. 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.
 13. Przed użyciem należy przeczytać całą instrukcję.
 14. Urządzenie nie jest przystosowane do pracy bez składników

- spożywczych. Urządzenie należy włączać tylko w celu zmielenia, krojenia, szatkowania produktów spożywczych.
15. Przed połączeniem urządzenia do zasilania, należy upewnić się, że parametry sieci elektrycznej odpowiadają danym na tabliczce znamionowej urządzenia.
 16. Urządzenie należy podłączyć do sieci prądu zmiennego 220-240 V~ 50/60 Hz.
 17. Aby uniknąć ryzyka pożaru lub porażenia prądem, podczas korzystania z urządzeń elektrycznych, zwłaszcza w obecności dzieci, należy przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa.
 18. Urządzenie do użytku domowego. Nie używać do innych celów, niezgodnych z jego przeznaczeniem.
 19. Przy przenoszeniu maszyny trzymaj ją obydwoma rękami za korpus, nie przenoś urządzenia trzymając za tackę albo głowicę.
 20. Nie mielić kości, twardych orzechów, imbiru i włóknistych produktów.
 21. Nie mielić suchego maku. Przed mieleniem sparzyć i namoczyć mak przez kilkanaście godzin.
 22. Nie mielić w urządzeniu suchej żywności.
 23. Aby nie uszkodzić maszyny podczas mielenia nie dociskaj pożywienia popychaczem przy użyciu dużej siły.
 24. Aby zapobiec porażeniu prądem elektrycznym, nie zanurzać wtyczki, przewodu sieciowego lub urządzenia w wodzie lub innych płynach.
 25. Nie przewieszać przewodu sieciowego przez krawędź stołu czy zlewu.
 26. Nie używać urządzenia w pobliżu łatwopalnych tkanin (zasłony, dywan), nie stawiać w pobliżu źródeł wysokiej temperatury: piecyków gazowych, kuchenek elektrycznych.
 27. Przed przystąpieniem do eksploatacji należy rozwinąć przewód sieciowy.
 28. Przewód sieciowy nie powinien swobodnie zwisać ani dotykać gorących powierzchni.
 29. Nie przykrywać urządzenia podczas pracy. W przypadku,

- gdy urządzenie jest przykryte lub styka się z materiałem łatwopalnym może pojawić się ryzyko zaprószenia ognia.
30. W czasie pracy urządzenia nie wkładać rąk, ani żadnych przedmiotów (sztućców, narzędzi itp.) do tacy urządzenia.
 31. Nie dotykaj rękami elementów urządzenia będących w ruchu (elementów obracających się). Trzymaj palce, włosy i ubrania z dala od wszystkich ruchomych części.
 32. Nigdy nie próbuj sięgać do wnętrza głowicy, używaj tylko popychacza.
 33. Nie wolno pozostawiać urządzenia bez nadzoru, gdy jest podłączone do sieci elektrycznej.
 34. Nie używać urządzenia, jeśli jest uszkodzone lub działa w sposób nieprawidłowy.
 35. Nie należy używać urządzenia, jeśli wcześniej upadło ono z wysokości, wykazuje widoczne oznaki uszkodzenia.
 36. Nie wolno podejmować prób otwierania korpusu lub demontażu jakichkolwiek części urządzenia.
 37. Należy ostrożnie dodawać składniki do tacy urządzenia, nie używając nadmiernej siły i nacisku.
 38. Zachowaj instrukcję oraz jeśli to możliwe, również opakowanie.
 39. Jeżeli przekazujemy urządzenie osobie trzeciej, musimy przekazać wraz z nim tę instrukcję obsługi.
 40. Elektroniczna wersja instrukcji dostępna jest pod adresem: **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.



Urządzenie do użytku wewnętrznego



Należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania



Wyrób przystosowany do kontaktu z żywnością



Oznaczenie materiału, z którego wykonane jest opakowanie – papier

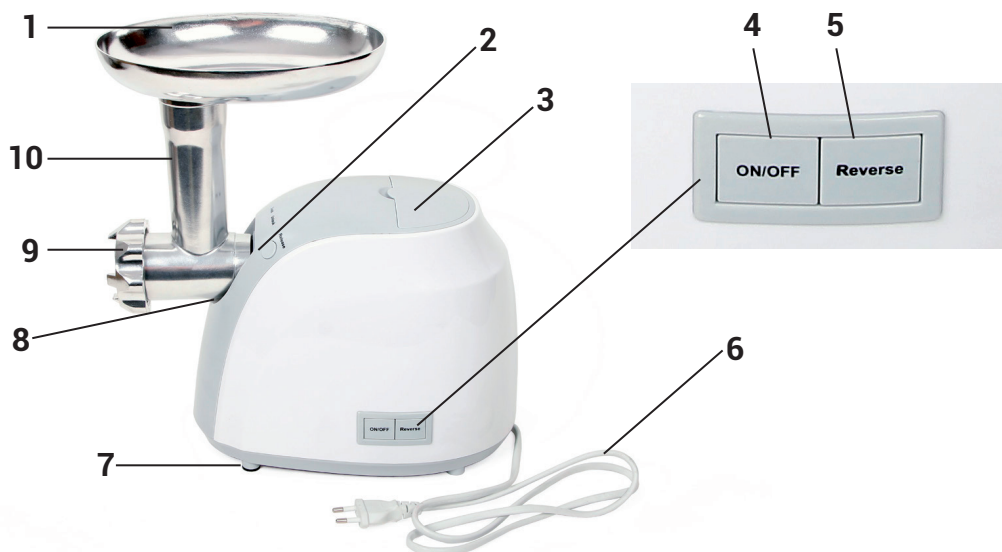


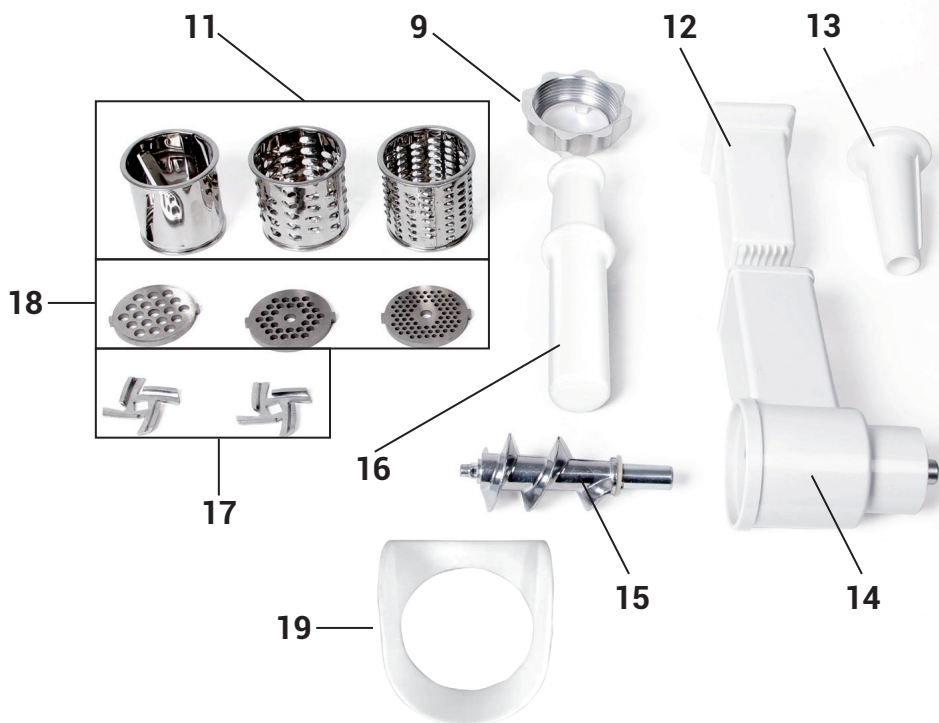
Znak towarowy, który oznacza, że producent wniósł wkład finansowy w budowę i funkcjonowanie systemu odzysku i recyklingu odpadów opakowaniowych.



Klasa ochronności II - w urządzeniach tej klasy ochronności bezpieczeństwo pod względem porażeniowym jest zapewnione przez zastosowanie odpowiedniej izolacji - podwójnej lub wzmocnionej - której zniszczenie jest bardzo mało prawdopodobne.

5. BUDOWA





- | | |
|---|--|
| 1. Taca | 12. Popychacz szatkownicy |
| 2. Przycisk blokady głowicy/szatkownicy | 13. Nasadka do kiełbas |
| 3. Schowek na akcesoria w obudowie | 14. Szatkownica |
| 4. Przycisk ON/ OFF (Włącznik/wyłącznik) | 15. Wałek ślimakowy |
| 5. Przycisk Reverse (Bieg wsteczny) | 16. Popychacz do mielenia mięsa |
| 6. Przewód sieciowy | 17. Ostrza tnące |
| 7. Nóżki | 18. Sitka o średnicy otworów: 3, 5, 7 mm |
| 8. Głowica układu | 19. Osłodka na szatkownicę |
| 9. Pierścień mocujący | |
| 10. Metalowa głowica do mielenia mięsa | |
| 11. Bębny szatkownicy | |

6. ZAWARTOŚĆ ZESTAWU

1. 1 x Korpus
2. 1 x Popychacz do mielenia mięsa
3. 1 x Taca
4. 1 x Metalowa głowica do mielenia mięsa
5. 1 x Popychacz szatkownicy
6. 1 x Wałek ślimakowy
7. 2 x Ostrze tnące
8. 3 x Sitka (średnice otworów 3,5,7mm)
9. 1 x Pierścień mocujący
10. 1 x Nasadka do kiełbas
11. 3 x Bębny tnące szatkownicy
12. 1 x Szatkownica
13. 1 x Osłonka na szatkownicę
14. 1 x Popychacz szatkownicy
15. 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. UŻYTKOWANIE

7.1 Przed pierwszym użyciem

1. Rozpakuj urządzenie.
2. Sprawdź czy parametry zasilania urządzenia odpowiadają parametrom lokalnej sieci elektrycznej.
3. Przed pierwszym użyciem urządzenie i akcesoria należy wyczyścić zgodnie z instrukcją w punkcie **8 Czyszczenie i konserwacja**.

7.2 Włączanie/wyłączenie

Urządzenie nie jest przystosowane do pracy bez składników spożywczych.

Urządzenie należy włączać tylko w celu zmielenia, krojenia, szatkowania produktów spożywczych.

1. Podłącz wtyczkę do gniazda zasilania.
2. Aby włączyć urządzenie, wciśnij przycisk **ON/OFF**.
3. Aby wyłączyć urządzenie, wciśnij ponownie przycisk **ON/OFF**.

7.3 Funkcja biegu wstecznego

1. Gdy maszynka się zablokuje wyłącz urządzenie naciskając przycisk **ON/OFF**. Odczekaj ok. 30 sekund do całkowitego zatrzymania maszynki.
2. Następnie naciśnij przycisk **Reverse**. Wówczas wałek ślimakowy zacznie się obracać w przeciwnym kierunku i głowica opróżni się.
3. Jeśli mimo zastosowania biegu wstecznego w urządzeniu pozostają resztki utrudniające pracę, należy je wyłączyć, odłączyć od zasilania i umyć.

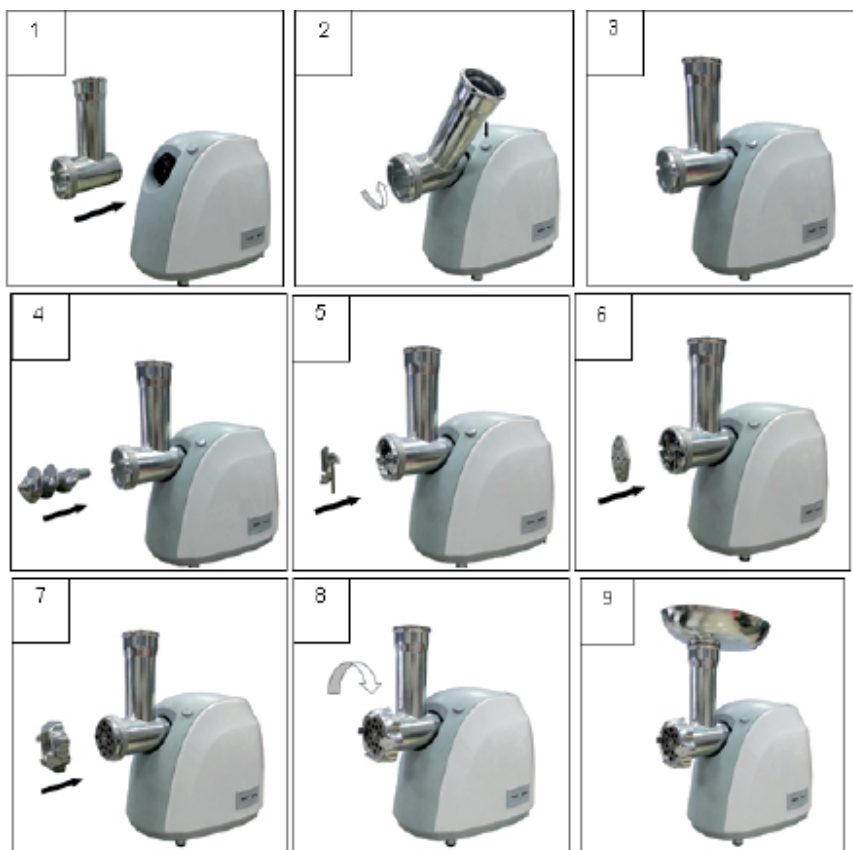
7.4 Praca w konfiguracji z głowicą do mielenia mięsa

1. Postaw urządzenie na płaskiej i stabilnej powierzchni. Upewnij się, że urządzenie jest odłączone od zasilania. Przytrzymując elementy skieruj głowicę w stronę korpusu urządzenia.
2. Naciśnij przycisk blokady, przytrzymując głowicę i włóż ją do otworu w korpusie.
3. Obracaj głowicę tak, aby się zablokowała. Gdy to nastąpi usłyszysz charakterystyczny dźwięk kliknięcia. Przycisk blokady z powrotem będzie uwypuklony.

Uwaga! Na korpusie strzałki pokazują, w którą stronę należy przekręcić by otworzyć (unlock) lub zamknąć (lock).

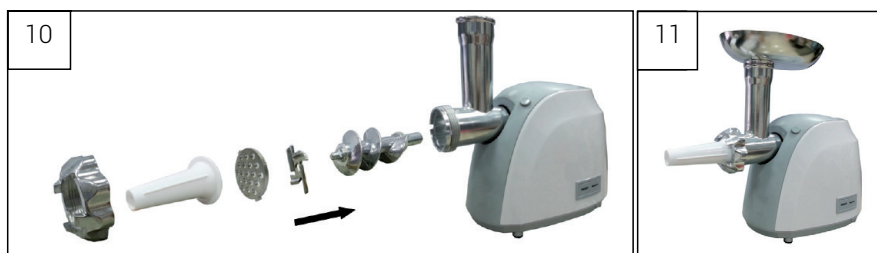
4. Umieść wałek ślimakowy w głowicy. Zwróć uwagę na to, czy bolec skutecznie osadził się w obudowie silnika.
5. Umieść wałek ślimakowy w głowicy. Zwróć uwagę na to, czy bolec skutecznie osadził się w obudowie silnika.
6. Nałóż wybrane sitko tak, aby wypustki dopasowały się do formy.
7. Przytrzymując jedną dłoń sitko, sięgnij po pierścień mocujący.
8. Zakręć na głowicy pierścień mocujący. Zwróć uwagę, aby nie dokręcić go zbyt mocno, ani zbyt lekko.
9. Umieść tackę na głowicy do mielenia mięsa.

- Podczas pracy nie zasłaniaj otworów wentylacyjnych znajdujących się na spodzie urządzenia
- Mięso należy przygotować do mielenia krojąc je na mniejsze kawałki, usuń ścięgna i kości, optymalny wymiar porcji mięsa powinien pasować do otworu tacki
- Do ładowania mięsa używaj tylko dołączonego do zestawu popychacza.



7.5 Praca w konfiguracji z końcówką do kielbas

1. Zmontuj elementy urządzenia w takiej kolejności, jak pokazuje ilustracja 10. Następnie nałóż jelito na końcówkę i wypełnij tacę nadzieniem. Delikatnie wypełniaj jelito mięsną masą.



7.6 Praca w konfiguracji z szatkownicą do warzyw



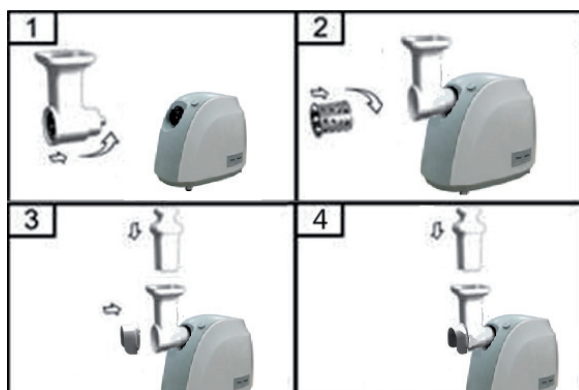
Uwaga!

Odłącz urządzenie od zasilania przed wymianą akcesoriów lub przed zbliżeniem się do części będących w ruchu podczas użytkowania.



Ostrza są ostre – zachowaj ostrożność.

1. Naciśnij przycisk blokady i umieść szatkownicę w obudowie silnika. Delikatnie dokręcając, sprawdzaj czy została zablokowana w obudowie. Gdy głowica zostanie zablokowana usłyszysz charakterystyczne kliknięcie. Przycisk blokady z powrotem będzie uwypuklony.
2. Umieść wybrany bęben w szatkownicy mocując go zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
3. Zamontuj osłonkę na szatkownicy w miejscu wskazanym na rysunku.
4. Aby umieścić warzywa w szatkownicy używaj tylko dołączonego popychacza.



7.7 Demontaż

1. Upewnij się, że urządzenie całkowicie się zatrzymało.
2. Odłącz przewód sieciowy urządzenia z gniazdka.
3. Zdemontuj poszczególne elementy urządzenia w odwrotnej kolejności do montażu.
4. Jeśli występują problemy z wyjęciem sitka, można podważyć je delikatnie używając np. śrubokrętu (niedołączony).

8.1 Główne zasady

Właściwe i regularne czyszczenie zapewnia bezpieczeństwo użytkownika 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.

1. Obudowę zaleca się wycierać miękką wilgotną szmatką lub papierowym ręcznikiem i pozostawić do wyschnięcia.
2. Wszystkie inne elementy należy myć w letniej wodzie z dodatkiem neutralnego detergentu.
3. W przypadku trudnych do usunięcia resztek, należy użyć drewnianej lub plastikowej łopatki.
4. Resztki w trudno dostępnych miejscach można usunąć patyczkiem do uszu.



Uwaga!

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

Nie używaj metalowych, ostrych lub szorstkich przyrządów do czyszczenia gdyż mogą one uszkodzić powierzchnię urządzenia!

Nie zanurzaj maszyny oraz przewodu sieciowego w wodzie i innych płynach.

Podczas czyszczenia ostrz zachowaj ostrożność – ostrza są ostre.

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, serwis techniczny lub wykwalifikowaną osobę.

10. PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

- Urządzenie należy czyścić zgodnie z opisem i pozostawić do całkowitego wyschnięcia.
- Zawsze przechowuj urządzenie w suchym wentylowanym miejscu,

niedostępnym dla dzieci.

- Chronić urządzenie przed wibracjami i wstrząsami podczas transportu.

11. 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.

12. 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.

W celu reklamacji produktu **należy dostarczyć urządzenie do Punktu Obsługi Klienta w dowolnym sklepie sieci Biedronka.**

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

infolinia@vershold.com

lub kontaktować się telefonicznie: **+48 667 090 903**

Informacje o statusie naprawy można uzyskać kontaktując się z serwisem.

Serwis gwarancyjny i pogwarancyjny urządzeń prowadzi firma QUADRA-NET Sp. z o.o.

tel. 61/853 44 44tel. kom. 664 44 88 00

email: infolinia@quadra-net.com

www.quadra-net.pl

Twoja opinia jest dla nas ważna. Oceń nasz produkt pod adresem:
www.vershold.com/opinie

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

Karta gwarancyjna

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

Ogólne warunki gwarancji

Gwarant niniejszego produktu gwarantuje, że w okresie 24 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.



MINCER WITH SLICER
Model: MG-7462-17



CONTENTS

1. INTENDED PURPOSE	20
2. TECHNICAL SPECIFICATIONS	20
3. SAFETY INSTRUCTIONS	20
4. EXPLANATION OF SYMBOLS	23
5. OVERVIEW	24
6. PACKAGE CONTENTS	25
7. USE	26
8. CLEANING AND MAINTENANCE	29
9. SERVICE	29
10. HANDLING AND STORAGE	30
11. DISPOSAL	30
12. CE DECLARATION OF CONFORMITY	30
13. WARRANTY	31

1. INTENDED PURPOSE

The mincer is intended for fine chopping of meat as an ingredient for meals. The slicer is used for grating and slicing vegetables, and facilitates daily cooking. The sausage stuffing attachment enables the production of home-made cured meats. The product is intended for household indoor use. The device is not designed to work without food ingredients. The device should only be switched to grinding, slicing, shredding food products.

2. SPECIFICATIONS

Lot number	POJM170462
Model	MG-7462-17
Mains	220-240 V~, 50/60 Hz
Power	500 W
Net weight	3.40 kg
Gross weight	4.03 kg

3. SAFETY INSTRUCTIONS

1. The product must not be used by children without supervision. Keep the device and its power cord away from children.
2. The product may be used under supervision by persons with limited physical, sensory or intellectual insufficiency or by persons without experience or knowledge about the product, provided that the person understands the risks and follows this guide, including the safety instructions.
3. Do not allow children to play with the device.
4. When cleaning device parts that come into contact with food, follow the instructions provided in section "**8. Cleaning and Maintenance**".

5. **Warning! Risk of injury!** Use the product for the intended purpose only. Be very careful when handling the blade, particularly when removing it from the mincer, and when replacing accessories and during cleaning.
6. Before using the device, check the power cord. If the cord is damaged, it has to be replaced by the manufacturer, authorized service or a qualified person.
7. Use only the accessories included in the package.
8. Disconnect the device from the mains before cleaning, replacement of accessories or coming near the moving parts.
9. Disconnect the device from the mains before leaving it unattended, disassembly or cleaning.
10. Do not use the device longer than 10 minutes within a single cycle. If longer operation is required, follow the "10 minutes ON – 10 minutes OFF cycle" to avoid temperature buildup in the motor.
11. Wait 30 seconds until the device stops before switching between the "forward" (normal) and "reverse" modes or, otherwise, the device can get damaged.
12. The product is intended for household use and for similar applications in:
 - groceries, offices or other work environments;
 - farms;
 - hotels, guesthouses and other accommodation;
 - catering establishments.
13. Read this manual in whole before using the product.
14. The device is not designed to work without food ingredients. The device should only be switched to grinding, slicing, shredding food products.
15. Before connecting the device to the mains, check that the power ratings of the mains conform to the information provided on

- the device's rating plate.
16. Connect the device to 220-240 VAC, 50/60 Hz mains only.
 17. Observe the general safety rules to minimize the risk of fire or electrocution while using electric equipment, particularly in the presence of children.
 18. The product is intended for household use. Do not use it for any purpose other than the intended one.
 19. To move the device, grasp its body with both of your hands. Do not lift the device by holding its tray or head.
 20. Do not attempt to mince bones, hard nuts or fibrous products (such as ginger).
 21. Do not attempt to mill dry poppy seeds. Scald the seeds and soak them for several hours before milling.
 22. Do not mill/grind dry foods.
 23. Do not apply excessive force to the pusher to avoid damaging the device.
 24. Do not immerse any component of the product in water or any other liquid to avoid electric shock.
 25. Do not hang the power cord over the edge of a table or sink.
 26. Do not use or store the product near flammable fabric (such as a curtain or carpet) or sources of heat (gas heaters, electric ovens, etc.).
 27. Extend the power cord before using the device.
 28. The cord should not hang loose or touch any hot surface.
 29. Do not cover the device during operation. Otherwise (if the device is covered or is touching a flammable material) there is a risk of fire.
 30. Do not place your fingers or any object (cutlery, tools etc.) in the tray when using the device.
 31. Do not touch any moving part of the device. Keep your fingers, hair and clothes away from these components.
 32. Do not insert your fingers inside the head. Use the pusher.
 33. Do not leave the device unattended when it is connected to the mains.
 34. Do not use the device if it is damaged or malfunctions.
 35. Do not operate the device if it has been dropped and shows

- any signs of damage.
36. Do not attempt to open the body or remove any component of the device.
 37. Add ingredients to the tray carefully, without applying excessive force.
 38. Keep this guide and, if possible, also the package.
 39. If the product is passed on to another user, it must be accompanied by this manual.
 40. An electronic copy of this guide is available at: **infolinia@vershold.com**.

4. EXPLANATION OF SYMBOLS



Please read this guide.



The product complies with the applicable European directives.



Instructions for the disposal of electric and electronic devices: see "Disposal".



Disconnect the device from the mains.



The appliance is intended for indoor use only.



Product approved for contact with food.



Packing material symbol: paper.

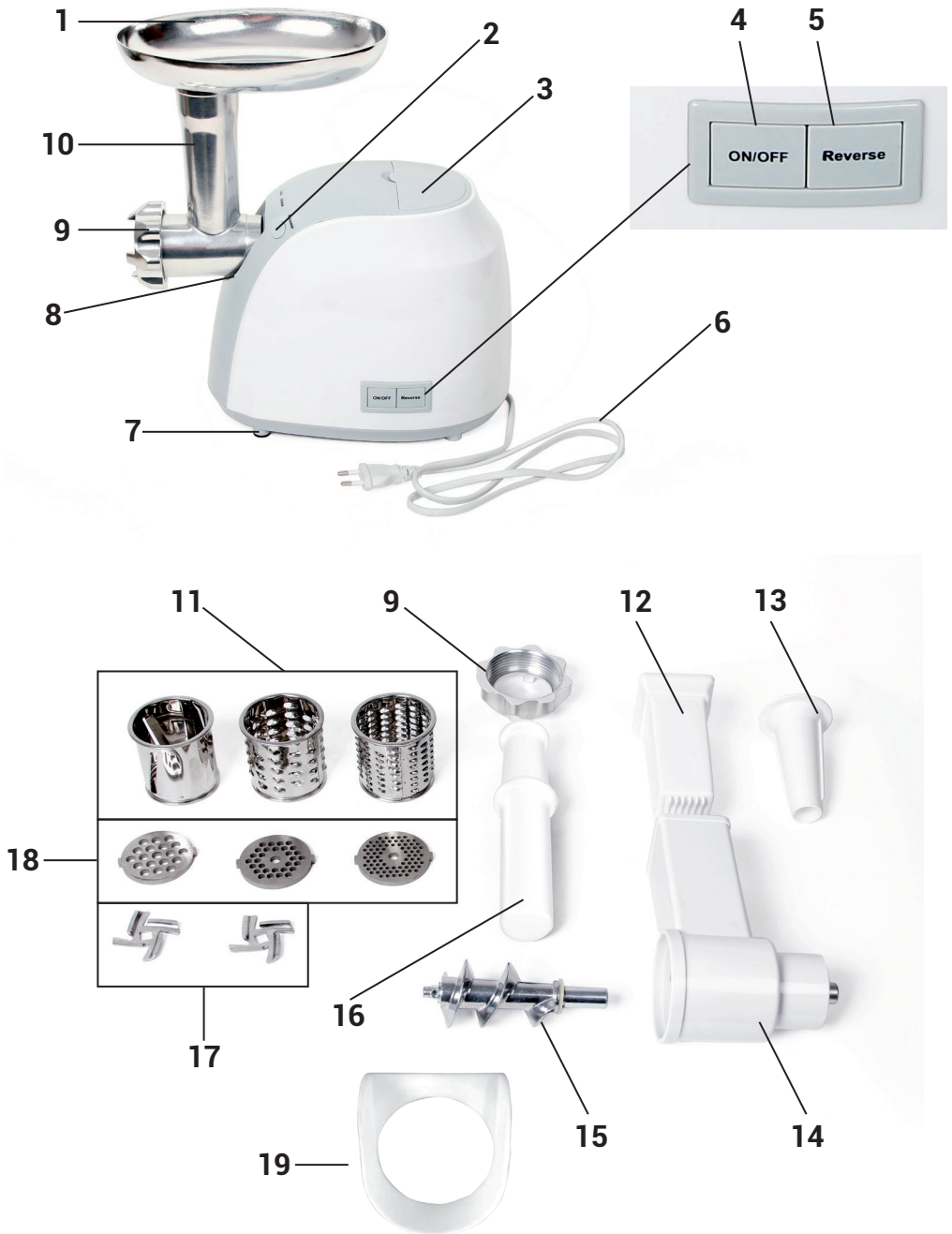


Logo certifying that the manufacturer has contributed to the establishment and operation of a packing material recovery and recycling system.



Protection class II. Protection against electric shock is ensured by adequate insulation (double or enhanced), the failure of which is very unlikely.

5. OVERVIEW



- | | |
|--------------------------------|-------------------------------------|
| 1. Tray | 12. Slicing pusher |
| 2. Mincing blade lock button | 13. Sausage stuffing attachment |
| 3. Compartment for accessories | 14. Slicing head |
| 4. On/Off button | 15. Worm shaft |
| 5. Reverse button | 16. Mincing pusher |
| 6. Power cord | 17. Mincing blades |
| 7. Feet | 18. Plates with 3, 5 and 7 mm holes |
| 8. Mincing head | 19. Slicing head cover |
| 9. Locking ring | |
| 10. Meat feed tube | |
| 11. Slicing cylinders | |

6. PACKAGE CONTENTS

1. 1 x Main unit (body)
2. 1 x Mincing pusher
3. 1 x Tray
4. 1 x Meat feed tube
5. 1 x Slicing pusher
6. 1 x Worm shaft
7. 2 x Mincing blade
8. 3 x Plate (hole diameter 3, 5 or 7 mm)
9. 1 x Locking ring
10. 1 x Sausage stuffing attachment
11. 3 x Slicing cylinders
12. 1 x Slicing head
13. 1 x Slicing head cover
14. 1 x Slicing pusher
15. 1 x User's Guide

Open the box and carefully remove the contents. Ensure that the product is complete and none of the components, including plastic parts and power cord, are damaged. If any part is damaged or missing, do not use the product and contact the dealer. Keep the packing materials or recycle them in accordance with the applicable regulations.



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

7.1 Before the first use

1. Unpack the product.
2. Check that the ratings of the mains conform to the information provided on the product's rating plate.
3. Clean the device and accessories by following the instructions provided in section **"8. Cleaning and Maintenance"**.

7.2 Turning the device on/off

The device is not designed to work without food ingredients. The device should only be switched to grinding, slicing, shredding food products.

1. Connect the device to the mains.
2. Push the **On/Off** button to turn the device on or off.
3. To turn off the unit, press the **ON / OFF** button.

7.3 Using the mincing head

1. If the ingredients get stuck in the device, turn it off with the **On/Of** button. Wait approx. 30 seconds until the machine stops.
2. Press the **Reverse** button. The worm shaft will start to rotate in the opposite direction and the head will be emptied.
3. If unsuccessful, disconnect the device from the mains and clean it.

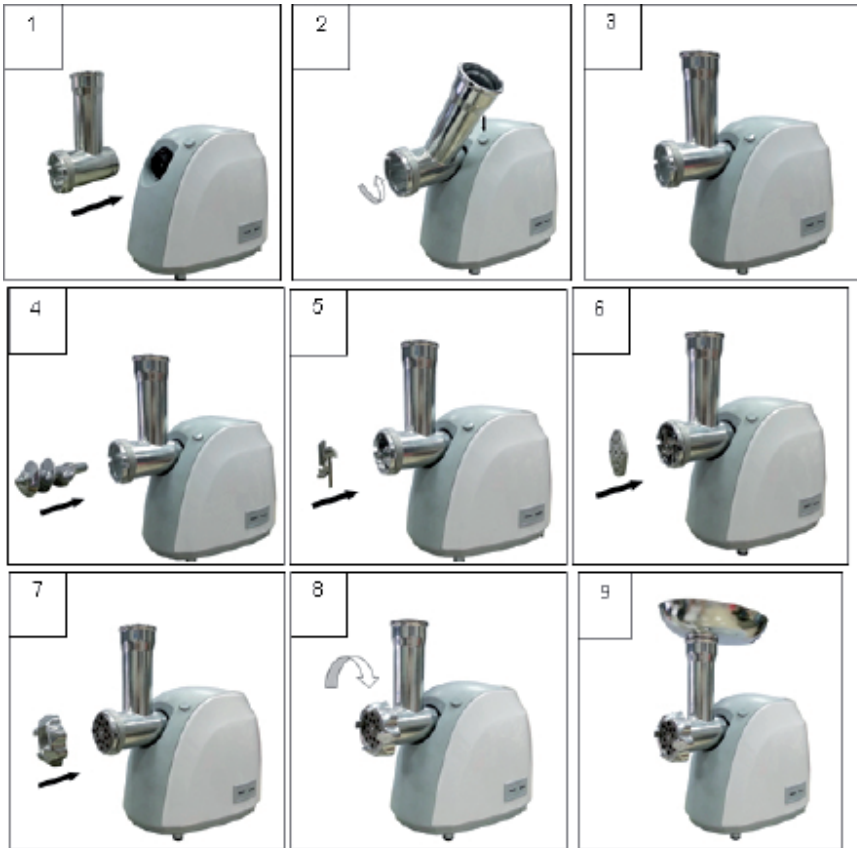
7.4 Using the mincing head

1. Place the device on a flat and solid surface. Ensure it is disconnected from the mains. Apply the head to the device body.
2. While holding the head, press the lock button and insert the head in the opening in the body.
3. Rotate the head to lock it (you should hear a click). The lock button will go up.

Note! The locking and unlocking directions are shown by the arrows on the body.

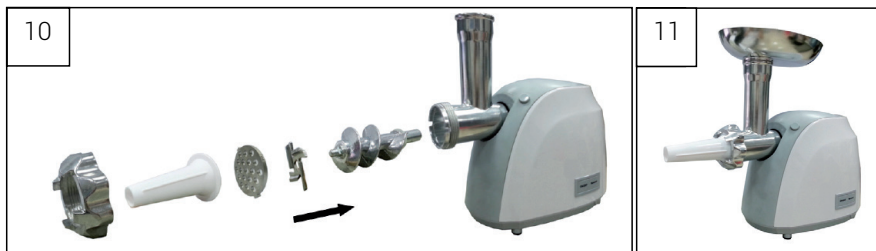
4. Insert the worm shaft in the head. Check that the pin is engaged in the motor's seat.
5. Attach a blade onto the tip of the worm shaft.
6. Align the tabs of the plate with the notches in the head.
7. Hold the plate with one hand and reach for the locking ring with the other hand.
8. Twist the ring on the head. Make sure that it is not fixed too tightly or too loosely.
9. Insert the tray into the meat feed tube.

- Do not cover the ventilation slots at the bottom of the device.
- Prepare meat for mincing by cutting it into smaller pieces fitting in the opening of the tray and by removing bones and tendons.
- Do not feed meat into the tube with your fingers! Use the dedicated pusher.



7.5 Using the sausage stuffing attachment

1. Install the components as shown in Fig. 10. Insert a sleeve onto the attachment. Mince your ingredients and assist the sleeve movement as it is stuffed.



7.6 Using the vegetable cutter



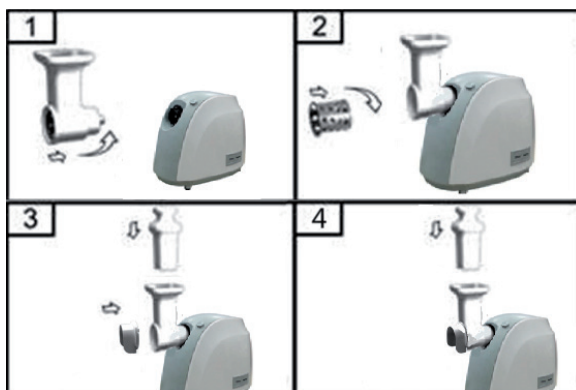
Caution!

Disconnect the device from the mains before replacing accessories or getting close to the moving parts.



The blades are sharp. Be careful.

1. Press the lock button and insert the cutting head in the machine body. Rotate it until it locks in the opening (you should hear a click). The lock button will go up.
2. Insert a cylinder in the cutting head and rotate it clockwise.
3. Install the slicing head cover as shown in the drawing.
4. Feed vegetables only with the dedicated pusher.



7.7 Disassembly

1. Ensure that the machine has stopped.
2. Disconnect it from the mains.

3. Remove the components by reversing the installation procedure steps.
4. If the plate has stuck, leverage it with a flat-ended tool, such as a screwdriver (not included).

8. CLEANING AND MAINTENANCE

8.1 General

Correct and regular cleaning will improve safety and extend the life of the product.



Caution! Turn off the device, disconnect it from the mains and leave it to cool down before cleaning or maintenance to avoid electric shock or burn.

1. Wipe the body with a moist cloth or paper towel and leave it to dry.
2. Wash all the remaining components in lukewarm water with the addition of a mild detergent.
3. Use a wooden or plastic spatula to remove adherent residues.
4. You can use an ear cleaning stick to reach residues from hardly accessible places.



Caution!

Do not use any aggressive chemical, alkaline, abrasive or disinfecting substances for cleaning as these can damage the surface of the device.

For the same reason, do not use any metal, sharp or rough tools.

Do not immerse the device or its power cord in water or any other liquid.

Clean the blades carefully – they are sharp.

9. SERVICE

The product does not contain any user-serviceable parts. Do not attempt to make any repairs. Call the service.

If the power cord is damaged, it has to be replaced with an identical one by the manufacturer, service or a qualified person.

10. HANDLING AND STORAGE

- Clean the device according to the instructions and leave it to dry.
- Keep the device in a dry and well-ventilated place inaccessible to children.
- Protect the device from vibration and shocks during handling.

11. DISPOSAL

All the packing materials are recyclable and labeled as such. Dispose of the packaging in accordance with the local regulations.

Keep the materials out of the reach of children as the materials can be a source of risk.

Proper disposal:



1. According to the WEEE Directive (2012/19/EU), the crossed-out wheeled bin symbol (shown on the left) is used to label all electric and electronic devices requiring segregation.
2. Do not dispose of the spent product with domestic waste: dispose of it at an electric and electronic device collection and recycling point. The crossed-out wheeled bin symbol placed on the product, instruction manual or package informs about this requirement.
3. Plastics contained in the device can be recycled in accordance with the specific marking. By recycling materials and spent equipment, you help protect the environment.
4. Information on the points of collection of electric and electronic devices is available from local government agencies or from the dealer.

12. CE DECLARATION OF CONFORMITY

The device has been designed, manufactured and marketed in compliance with the Low Voltage and EMC Directives. Therefore, the product bears the "CE" mark and possesses a Declaration of Conformity, which is available to the market monitoring authorities for inspection.

13. WARRANTY

In order to claim a product, you must deliver the product to the Customer Service Center at any Biedronka store.

If you have any product-related questions or problems, write us at: infolinia@vershold.com

or call us at: +48 667 090 903.

Warranty and post-warranty service provider: QUADRA-NET Sp. z o.o.

mobile: 664 44 88 00

tel. 61/853 44 44

e-mail: infolinia@quadra-net.com

www.quadra-net.pl

Your opinion is important to us. Please rate our product on our page: www.vershold.com/opinie

Manufacturer ("Warrantor"):

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

ul. Łopuszańska 32,

02-220 Warszawa, Polska

Made in China

Warranty card

1. Stamp
2. Date of sale
3. Signature
4. Device name
5. Device model
6. Serial No. or lot No.

General terms and conditions of warranty

1. The Warrantor for this product warrants that within 24 months from the product purchase date confirmed with a duly completed warranty card, the product will be, at the discretion of the Warrantor, subject to:

- a) free repair to be performed by the Warrantor, with the reservation that removed, damaged or faulty parts of the product shall become the property of the Warrantor in order to ensure the Customer's safety,
- b) replacement with a new product at the point of product purchase, as a result of which the damaged or faulty product shall become the property of the Warrantor,
- c) return in exchange for reimbursement of the product's purchase price, as a result of which the damaged or faulty product shall become the property of the Warrantor

2. A damaged product means a product failing to provide the features described in the Instruction 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 equipment. When asserting your rights under warranty, you need to present a duly completed warranty card or a purchase receipt/invoice together with an as detailed as possible description of the device's defect, in particular of the external manifestations of the defect.

4. A warranty card without the vendor's stamp and signature and without the sale date 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 excludes products without the tamper-proof seal, unless an authorized Service employee has removed the seal.
7. The Service shall endeavour to complete the repair within 21 days. The said time limit may be extended to 1 month in the event that spare parts currently unavailable at the Service must be purchased.
8. To facilitate the repair, the product should be returned to the Service complete with all its original components.
9. This warranty for the sold consumer product does not exclude, restrict or suspend the rights of the buyer related to the regulations concerning implied warranty for defects pursuant to the Civil Code of 23 April 1964 (Journal of Laws Dz.U.2014.121).
10. Territorial scope of warranty coverage: the territory of the Republic of Poland.

