

# MASZYŃKA DO MIĘSA Z SZATKOWNICĄ MG-9499



## SPIS TREŚCI

1	Użycie zgodnie z przeznaczeniem .....	2
2	Dane techniczne .....	2
3	Zasady bezpiecznego użytkowania.....	2
4	Objaśnienie symboli .....	5
5	Budowa.....	7
6	Zawartość zestawu .....	8
7	Użytkowanie .....	9
8	Czyszczenie i konserwacja .....	12
9	Naprawa .....	12
10	Przechowywanie i transport.....	12
11	Utylizacja .....	12
12	Deklaracja CE .....	13
13	Gwarancja i serwis.....	13

## 1 Użycie 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.

## 2 Dane techniczne

Nr partii	POJM190499
Model	MG-9499
Zasilanie	220-240 V~ 50/60 Hz
Moc	300 W
<b>Maks. czas pracy/ przerwa</b>	
<b>Maszynka do mięsa/kiełbas</b>	<b>3 min/ 30 minut</b>
<b>Szatkownica</b>	<b>10 min/ 30 minut</b>

## 3 Zasady bezpiecznego użytkowania

1. 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, sitkami, bębniami szatkownicy, zwłaszcza podczas usuwania ich 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. - chyba nie musze nic dodawać z tego komentarza Twojego, bo mam o zaleceniu używania części z zestawu

Accessories, other than those supplied with the appliance, include instructions for their safe use.

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 maszynki w trybie pracy ciągłej dłużej

- praca z maszynką do mięsa/kiełbas – 3 min.

- praca z szatkownicą – 10 min.

Wówczas należy ją wyłączyć na 30 minut, aby silnik ostygł.

11. Przy przełączaniu na bieg wsteczny lub tryb normalny należy odczekać 30 sekund, aby maszynka się zatrzymała. Szybkie przełączanie biegu może uszkodzić maszynkę.

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. Przed połączeniem urządzenia do zasilania, należy upewnić się, że parametry sieci elektrycznej odpowiadają danym na tabliczce znamionowej urządzenia.

15. Urządzenie należy podłączyć do sieci prądu zmiennego 220-240 V~ 50/60 Hz.

16. Aby uniknąć ryzyka pożaru lub porażenia prądem, podczas korzystania z urządzeń elektrycznych, zwłaszcza w obecności dzieci, należy przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa.

17. Nie używać do innych celów, niezgodnych z jego przeznaczeniem.

18. Przy przenoszeniu maszyny trzymaj ją obydwiema rękami za korpus, nie przenoś urządzenia trzymając za tackę albo głowicę.

19. Nie mieć kości, twardych orzechów, imbiru i włóknistych produktów.

20. Nie mieć suchego maku. Przed mieleniem sparzyć i namoczyć mak przez kilkanaście godzin.

21. Nie mieć w urządzeniu suchej żywności.

22. Aby nie uszkodzić maszyny podczas mielenia nie dociskaj pożywienia popychaczem przy użyciu dużej siły.

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

24. Nie przewieszać przewodu sieciowego przez krawędź stołu czy zlewu.

25. Nie używać urządzenia w pobliżu łatwopalnych tkanin (zasłony, dywan), nie stawiać w pobliżu źródeł wysokiej temperatury: piecyków gazowych, kuchenek elektrycznych.

26. Przed przystąpieniem do eksploatacji należy rozwinąć przewód sieciowy.

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

28. Nie przykrywać urządzenia podczas pracy. W przypadku, gdy urządzenie jest przykryte lub styka się z materiałem łatwopalnym może pojawić się ryzyko zaprószenia ognia.

29. W czasie pracy urządzenia nie wkładać rąk, ani żadnych przedmiotów (sztućców, narzędzi itp.) do tacy urządzenia.







30. Nie dotykaj rękami elementów urządzenia będących w ruchu (elementów obracających się). Trzymaj palce, włosy i ubrania z dala od wszystkich ruchomych części.

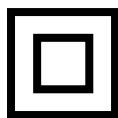
31. Nigdy nie próbuj sięgać do wnętrza głowicy, używaj tylko popychacza.

32. Nie wolno pozostawiać urządzenia bez nadzoru, gdy jest podłączone do sieci elektrycznej.
33. Nie używać urządzenia, jeśli jest uszkodzone lub działa w sposób nieprawidłowy.
34. Nie należy używać urządzenia, jeśli wcześniej upadło ono z wysokości, wykazuje widoczne oznaki uszkodzenia.
35. Nie wolno podejmować prób otwierania korpusu lub demontażu jakichkolwiek części urządzenia.
36. Należy ostrożnie dodawać składniki do tacy urządzenia, nie używając nadmiernej siły i nacisku.
37. Zachowaj instrukcję oraz jeśli to możliwe, również opakowanie.
38. Jeżeli przekazujemy urządzenie osobie trzeciej, musimy przekazać wraz z nim tę instrukcję obsługi.
39. Elektroniczna wersja instrukcji dostępna jest pod adresem [instrukcje.vershold.com](http://instrukcje.vershold.com)

QR code

## 4 objaśnienie symboli

	Przeczytaj instrukcję.
	Produkt zgodny z wymaganiami dyrektyw Unii Europejskiej.
	Utylizacja urządzeń elektrycznych i elektronicznych – patrz punkt UTYLIZACJA w niniejszej instrukcji.
	Urządzenie przeznaczone do prywatnego użytku wewnątrz pomieszczeń.
	Należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
	Wyrób przystosowany do kontaktu z żywnością.



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

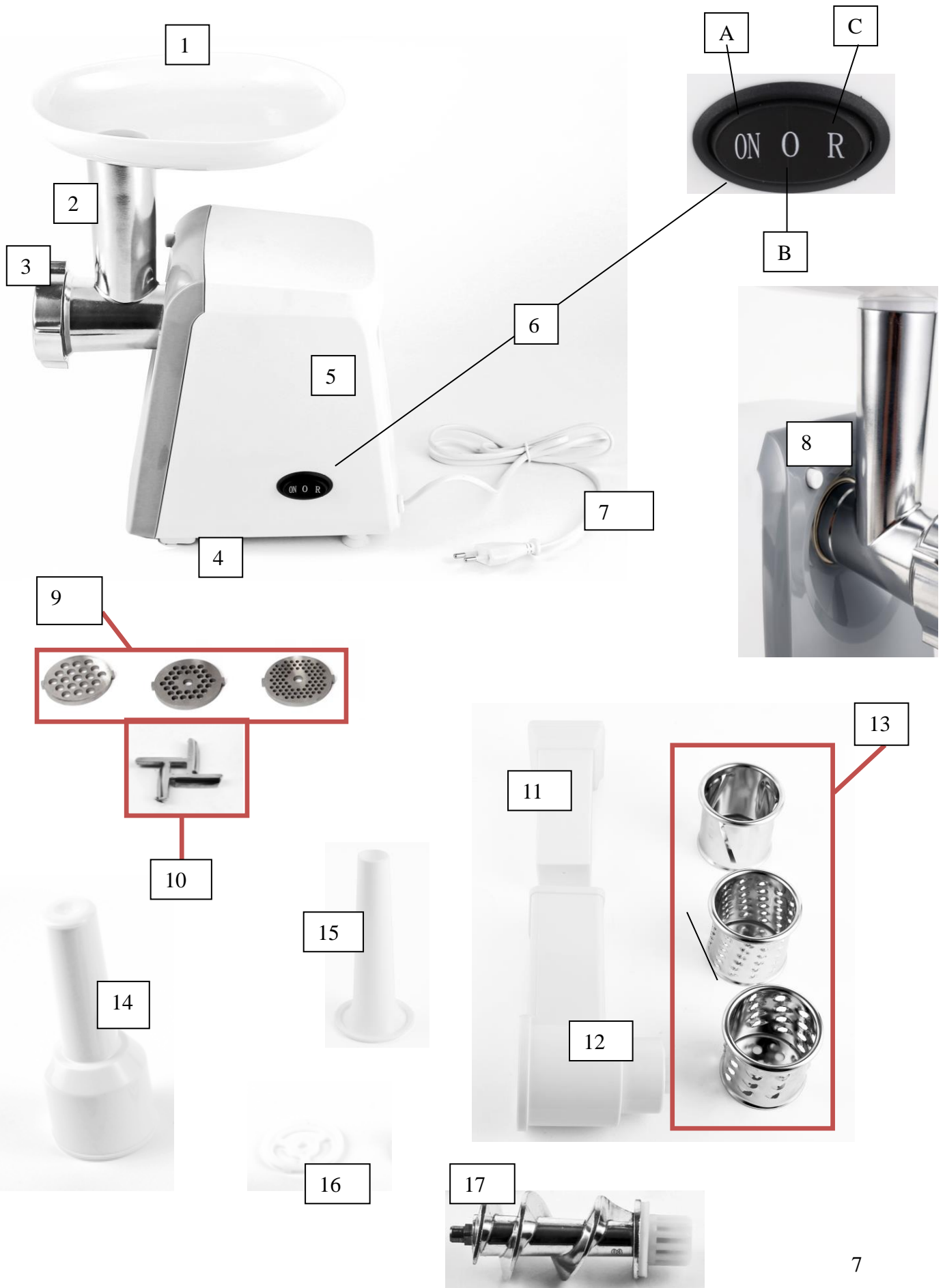


Znak towarowy, który oznacza, że producent wniósł wkład finansowy w budowę i funkcjonowanie systemu odzysku i recyklingu odpadów opakowaniowych.



Oznaczenie materiału, z którego wykonane jest opakowanie – tektura falista.

# 5 Budowa



1	Taca
2	Głowica układu
3	Pierścień mocujący
4	Nóżki
5	Korpus
6	Przycisk <b>ON/ 0/ Revers</b> (Włącznik/wyłącznik/bieg wsteczny) A – ON – włącznik B – 0 – wyłącznik C – <b>R</b> – bieg wsteczny
7	Przewód sieciowy z wtyczką
8	Przycisk blokady głowicy/szatkownicy
9	Sitka o średnicy otworów: 3, 5, 7 mm
10	Ostrze tnące
11	Popychacz szatkownicy
12	Szatkownica
13	Bębny szatkownicy
14	Popychacz do mielenia mięsa
15	Nasadka do kiełbas
16	Separator
17	Wałek ślimakowy

## 6 Zawartość zestawu

Ilość	Element
1	Korpus
1	Popychacz do mielenia mięsa ze zdejmowaną pokrywą (można w środku schować nasadkę do kiełbas)
1	Taca
1	Głowica układu
1	Popychacz szatkownicy z pokrywą (można w środku schować nasadkę do kiełbas)
1	Wałek ślimakowy
1	Ostrze tnące
3	Sitka (średnice otworów 3,5,7mm)
1	Pierścień mocujący

<b>1</b>	<b>Separator</b>
1	Nasadka do kiełbas
<b>3</b>	<b>Bęben szatkownicy</b>
1	Szatkownica
1	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**.
4. Dokonaj montażu zgodnie z wybraną konfiguracją pracy. W tym celu patrz punkty: **7.3 Praca w konfiguracji z głowicą do mielenia mięsa**, **7.4 Praca w konfiguracji z końcówką do kiełbas** lub **7.5 Praca w konfiguracji z szatkownicą do warzyw**.

### 7.2 Włączanie/wyłączenie

1. Podłącz wtyczkę do gniazda zasilania.
2. Aby włączyć urządzenie, naciśnij przycisk **ON**.
3. Aby wyłączyć urządzenie, **wciśnij przycisk R**.

### 7.3 Funkcja biegu wstecznego

1. Gdy maszynka się zablokuje wyłącz urządzenie **przełączając na 0**. Odczekaj do całkowitego zatrzymania maszynki.
2. Następnie **naciśnij i przytrzymaj przycisk Reverse**. Wówczas wałek ślimakowy zacznie się obracać w przeciwnym kierunku i głowica opróżni się.
3. Jeśli mimo zastosowania biegu wstecznego **Reverse** w urządzeniu pozostają resztki utrudniające pracę, należy je wyłączyć, odłączyć od zasilania, **rozmontować i umyć**.

### 7.3 Praca w konfiguracji z głowicą do mielenia mięsa

1. Postaw urządzenie(jego korpus) na płaskiej i stabilnej powierzchni. Upewnij się, że urządzenie jest odłączone od zasilania.
2. Złóż elementy maszynki do mielenia mięsa zgodnie z rysunkami poniżej.
3. Umieść wałek ślimakowy w głowicę układu. Zwróć uwagę na to, by końcówka wałka skutecznie osadziła się w obudowie.
4. Na wałek ślimakowy nałóż ostrza tnące.

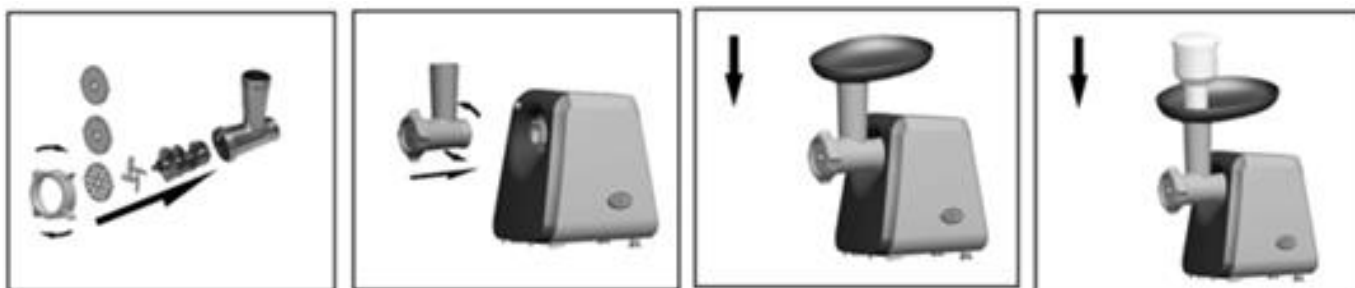
**Uwaga! Upewnij się że ostra część noży tnących skierowana jest do zewnątrz ku sitku. Nie, nie poprawiamy tak jest dobrze.**

- 5 Nałóż wybrane sitko tak, aby wypustki dopasowały się do formy.
6. Przytrzymując jedną dłoń sitko, nałóż i zakręć pierścień mocujący. Zwróć uwagę, aby nie dokręcić go zbyt mocno, ani zbyt lekko.
8. Zamontowaną głowicę układu włóż do otworu w korpusie.
9. Obracaj głowicę układu tak, aby się zablokowała. Gdy to nastąpi usłyszysz charakterystyczny dźwięk kliknięcia.

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

9. Umieść tackę na głowicy układu.
10. Aby dokonać demontażu, postępuj w odwrotnej kolejności do montażu i przed zdjęciem metalowej głowicy do mięsa naciśnij przycisk zwalniający blokadę.

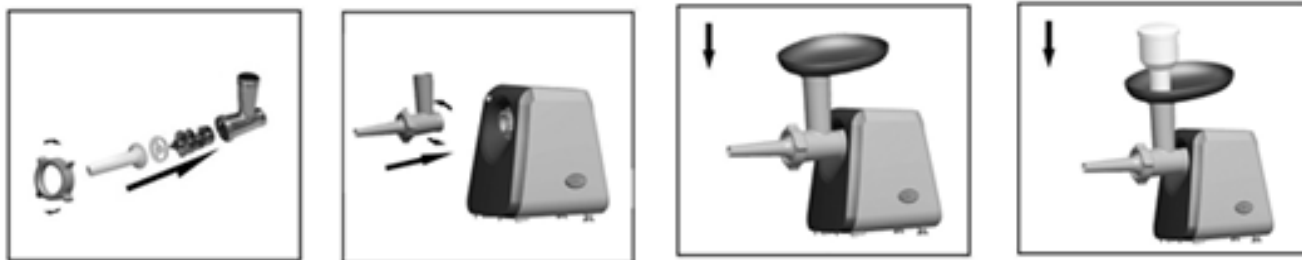
- Mięso należy przygotować do mielenia krojąc je na mniejsze kawałki, usuń ścięgna i kości, optymalny wymiar porcji mięsa powinien pasować do otworu tacki
- Do ładowania mięsa używaj tylko dołączonego do zestawu popychacza.



#### 7.4 Praca w konfiguracji z końcówką do kiełbas

1. Zmontuj elementy urządzenia w takiej kolejności, zgodnie z rysunkiem poniżej.
2. Umieść wałek ślimakowy w głowicy układu. Zwróć uwagę na to, by końcówka wałka skutecznie osadziła się w obudowie.
3. Na wałek ślimakowy nałóż separator i nasadkę do kiełbas. Przytrzymując jedną ręką nasadkę do kiełbas nałóż i zakręć pierścień mocujący.
4. Zakręć na głowicy układu pierścień mocujący. Zwróć uwagę, aby nie dokręcić go zbyt mocno, ani zbyt lekko.
5. Zamontowaną głowicę włóż do otworu w korpusie.

- Obracaj głowicę tak, aby się zablokowała. Gdy to nastąpi usłyszysz charakterystyczny dźwięk kliknięcia.
- Następnie nałóż jelito na końcówkę i wypełnij tacę nadzieniem. Delikatnie wypełniaj jelito mięsną masą.
- Aby dokonać demontażu, postępuj w odwrotnej kolejności do montażu i przed zdjęciem metalowej głowicy do mięsa naciśnij przycisk zwalniający blokadę.



**Uwaga!** W tej konfiguracji ostrza mogą być nałożone pomiędzy wałek ślimakowy, a separator (ostrza skierowane do zewnątrz, jak w przypadku konfiguracji maszynki do mięsa). Jest to indywidualnej decyzji użytkownika.

### 7.5 Praca w konfiguracji z szatkownicą do warzyw

- Zmontuj elementy urządzenia w takiej kolejności, zgodnie z rysunkiem poniżej.
- Umieść wybrany bęben w szatkownicy mocując go zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
- Zamontuj osłonkę na szatkownicy w miejscu wskazanym na rysunku.
- Umieść szatkownicę w obudowie silnika. Delikatnie dokręcając, sprawdzaj czy została zablokowana w obudowie. Gdy głowica zostanie zablokowana usłyszysz charakterystyczne kliknięcie.
- Aby umieścić warzywa w szatkownicy używaj tylko dołączonego popychacza.
- Aby dokonać demontażu, postępuj w odwrotnej kolejności do montażu i przed zdjęciem metalowej głowicy do mięsa naciśnij przycisk zwalniający blokadę.

**GFX da się usunąć z tych zdjęć to co skreśliłam???** Jeśli nie proszę cały rysunek usunąć ☺



**Uwaga!**

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



Ostrza są ostre – zachowaj ostrożność.

## 16 Czyszczenie i konserwacja

### 16.1 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.

1. Obudowę zaleca się wycierać miękką wilgotną szmatką lub papierowym ręcznikiem i wytrzeć do sucha.
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 maszynki oraz przewodu sieciowego w wodzie i innych płynach.**

**Podczas czyszczenia ostrz zachowaj ostrożność – ostrza są ostre.**

## 17 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.

## 18 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.

## 19 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.

## **20 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.

## **21 Gwarancja**

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](mailto: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 44  
tel. kom. 664 44 88 00
- email: [infolinia@quadra-net.com](mailto:infolinia@quadra-net.com)  
www: [www.quadra-net.pl](http://www.quadra-net.pl)

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

Producent (Gwarant)

VERSHOLD POLAND Sp. z o.o.

Ul. Żwirki i Wigury 16A

02-092 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

1. 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.