HOFFEN
food expert

MASZYNKA DO MIĘSA 5W1 | 5IN1 MEAT GRINDER

INSTRUKCJA | INSTRUCTION MANUAL

MASZYNKA DO MIĘSA 5 W 1
Model: MT-1380

SPIS TREŚCI

1 UŻYCIE ZGODNE Z PRZEZNACZENIEM. 4
2 DANE TECHNICZNE. 4
3 ZASADY BEZPIECZNEGO UŻYTKOWANIA 4
4 OBJAŚNIENIE SYMBOLI 7
5 BUDOWA 9
6 ZAWARTOŚĆ ZESTAWU 11
7 UŻYTKOWANIE 12
9 CZYSZCZENIE 18
8 NAPRAWA. 18
10 PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT 19
11 UTYLIZACJA 19
12 DEKLARACJA CE 19
13 GWARANCJA 20

1 UŻYCIE ZGODNE Z PRZEZNACZENIEM

Maszynka do mięsa 5 w 1 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 posiada również wyciskarkę do soków, kształtownik do ciastek oraz krokietów.

Przestrzeganie instrukcji zapewnia bezpieczną instalację i użytkowanie urządzenia.

Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego i nie należy go używać do celów profesjonalnych.

2 DANE TECHNICZNE

Nr partii	POJM210380
Model	MT-1380
Zasilanie	220-240 V~,50/60 Hz
Moc	300 W
	Maks. czas pracy/ przerwa
Maszynka do mięsa/kiełbas	3 min/ 30 minut
Szatkownica	10 min/ 30 minut

3 ZASADY BEZPIECZNEGO UŻYTKOWANIA

1. Urządzenie nie może być używane przez dzieci. 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, bębnami szatkownicy, zwłaszcza podczas usuwania ich z urządzania, 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 maszynki w trybie pracy ciągłej dłużej niż:

- praca z maszynką do mięsa/kiełbas – 3 min.
- praca z szatkownicą – 10 min.

Po użyciu, należy ją wyłączyć na 30 minut, aby silnik ostygł.

11. Przy przełączaniu na bieg wsteczny lub tryb normalny należy odczekać około 30 sekund, aby maszynka

zatrzymała się całkowicie. Szybkie przełączanie biegu może uszkodzić maszynkę.

12. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do prywatnego użytku wewnątrz pomieszczeń. Nie może być używane do celów komercyjnych.
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 maszynki trzymaj ją obiema rękami za korpus, nie przenoś urządzenia trzymając za tackę albo głowicę.
19. Nie mielić kości, twardych orzechów, imbiru i włóknistych produktów.
20. Nie mielić suchego maku. Przed mieleniem sparzyć i namoczyć mak przez kilkanaście godzin.
21. Nie mielić w urządzeniu suchej żywności.
22. Aby nie uszkodzić maszynki 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

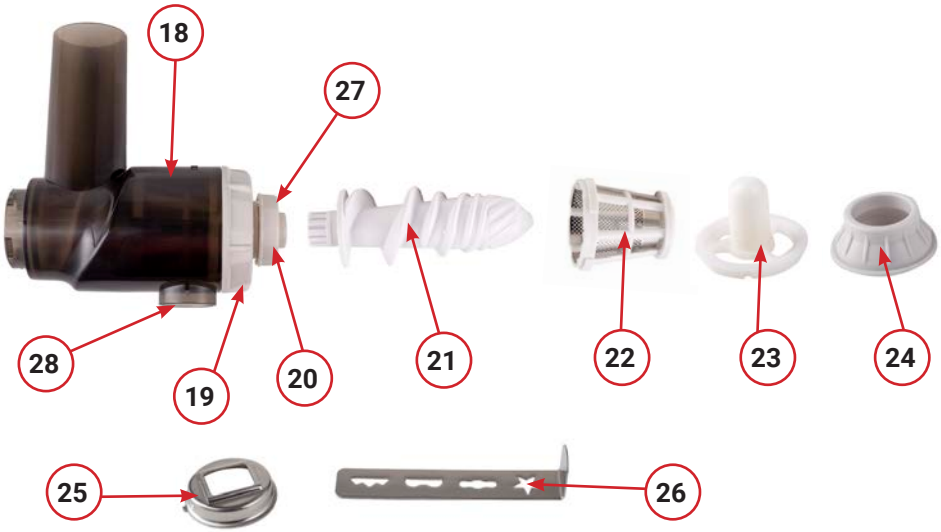
www.instrukcje.vershold.com

4 OBJAŚNIENIE SYMBOLI

	Przeczytaj instrukcję.
	Produkt zgodny z wymaganiami dyrektyw Unii Europejskiej.
	Utylizacja urządzeń elektrycznych i elektronicznych – patrz punkt UTYLIZACJA w niniejszej instrukcji.
	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.

	Należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
	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.
	Wyrób przystosowany do kontaktu z żywnością.
	Urządzenie przeznaczone do prywatnego użytku wewnątrz pomieszczeń.
	Segreguj odpady - oznakowanie wskazujące potrzebę segregacji odpadów.
	Opakowanie papier - oznaczenie pojemnika do którego powinien trafi odpad.
	Oznaczenie pojemnika do którego do którego powinien trafi odpad - plastik.

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
A
B
C
ON O R



1	Taca
2	Głowica układu
3	Pierścień mocujący
4	Nóżki
5	Korpus
6	Przycisk **ON/ 0/ Revers** (Włącznik/wyłącznik/bieg wsteczny) A – ON – włącznik B – 0 – wyłącznik C – R – 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 szatkujące
14	Popychacz do mielenia mięsa
15	Nasadka do kiełbas
16	Separator
17	Wałek ślimakowy

18	Obudowa wyciskarki do soku
19	Pierścień mocujący
20	Pierścień do regulacji gęstości miąższu
21	Wałek ślimakowy wyciskarki do soku
22	Sito
23	Kształtownik do krokietów
24	Obręcz kształtownika do krokietów
25	Obręcz kształtownika do ciastek
26	Kształtownik do ciastek
27	Otwór na miąższ odpadowy
28	Otwór na sok

6 ZAWARTOŚĆ ZESTAWU

Liczba	**Element**
1	Korpus z przewodem sieciowym
1	Popychacz do mielenia mięsa
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
1	Separator
1	Nasadka do kiełbas
3	Bęben szatkownicy
1	Szatkownica
1	Obudowa wyciskarki do soku

1	Pierścień mocujący
1	Pierścień do regulacji gęstości miąższu
1	Wałek ślimakowy wyciskarki do soku
1	Sito
1	Kształtownik do krokietów
1	Obręcz kształtownika do krokietów
1	Obręcz kształtownika do ciastek
1	Kształtownik do ciastek
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: **7.4 Praca w konfiguracji z głowicą do mielenia mięsa, 7.5 Praca w konfiguracji z końcówką do kiełbas, 7.6 Praca w konfiguracji z szatkownicą do warzyw, 7.7 Praca w konfiguracji z wyciskarką do soków i warzyw, 7.8 Praca w konfiguracji z kształtownikiem do ciastek, 7.9 Praca w konfiguracji z kształtownikiem do mięsa, krokietów**

7.2 Włączanie/wyłączenie

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

7.3 Funkcja biegu wstecznego

1. Gdy maszynka się zablokuje wyłącz urządzenie przełączając na **0**. Odczekaj do całkowitego zatrzymania maszynki ok. 30 sekund.
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 (R) w urządzeniu pozostają resztki utrudniające pracę, należy je wyłączyć, odłączyć od zasilania, rozmontować i usunąć blokadę.

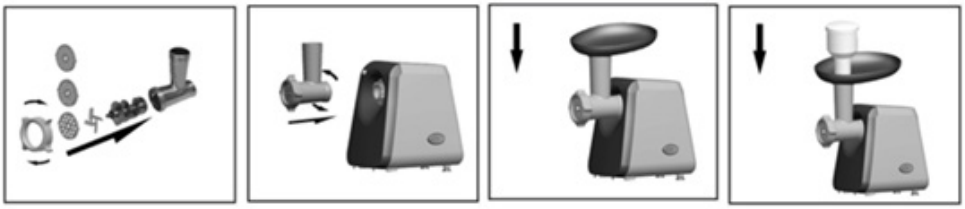
7.4 Praca w konfiguracji z głowicą do mielenia mięsa

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 głowicy 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 cześć noży tnących skierowana jest do zewnątrz ku sitku.

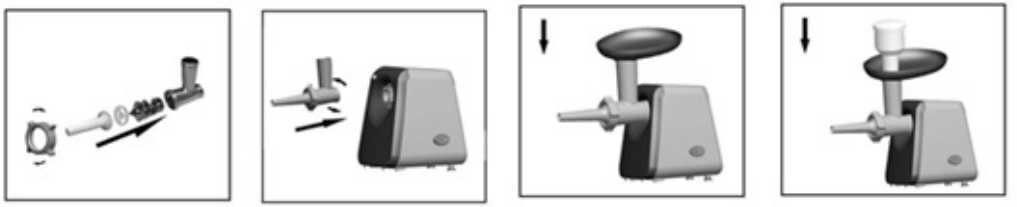
5. Nałóż wybrane sitko tak, aby wypustki dopasowały się do formy.
6. Przytrzymując jedną dłonią sitko, nałóż i zakręć pierścień mocujący. Zwróć uwagę, aby nie dokręcić go zbyt mocno, ani zbyt lekko.
7. Zamontowaną głowicę układu włóż do otworu w korpusie.
8. Obracaj głowicę układu tak, aby się zablokowała. Gdy to nastąpi usłyszysz charakterystyczny dźwięk kliknięcia.
9. Umieść tackę na głowicy układu.
10. Podłącz urządzenie do sieci elektrycznej. Włącz maszynkę przełączając na ON (włączona).
11. Napełnij tacę mięsem. Do popychania mięsa używaj tylko dołączonego do zestawu popychacza.
12. 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.



7.5 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 tak, aby wypustki dopasowały się do formy 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.
6. Obracaj głowicę tak, aby się zablokowała. Gdy to nastąpi usłyszysz charakterystyczny dźwięk kliknięcia.
7. Następnie nałóż jelito na końcówkę i wypełnij tacę nadzieniem. Delikatnie wypełniaj jelito mięsną masą.
8. Podłącz urządzenie do sieci elektrycznej. Włącz maszynkę przełączając na ON (włączona).
9. Napełnij tacę mięsem. Do popychania mięsa używaj tylko dołączonego do zestawu popychacza.
10. 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.

7.6 Praca w konfiguracji z szatkownicą do warzyw

1. Zmontuj elementy urządzenia zgodnie z rysunkiem poniżej.
2. Umieść wybrany bęben w szatkownicy.
3. Umieść szatkownicę w obudowie silnika. Delikatnie dokręcając, sprawdzaj czy została zablokowana w obudowie. Gdy głowica zostanie zablokowana usłyszysz charakterystyczne kliknięcie.
4. Podłącz urządzenie do sieci elektrycznej. Włącz maszynkę przełączając na ON (włączona).
5. Aby umieścić warzywa w szatkownicy używaj tylko dołączonego popychacza.
6. Aby dokonać demontażu, postępuj w odwrotnej kolejności do montażu i przed zdjęciem metalowej głowicy do mięsa naciśnij przycisk zwalniający blokadę.

7.7 Praca w konfiguracji z wyciskarką do soków i warzyw

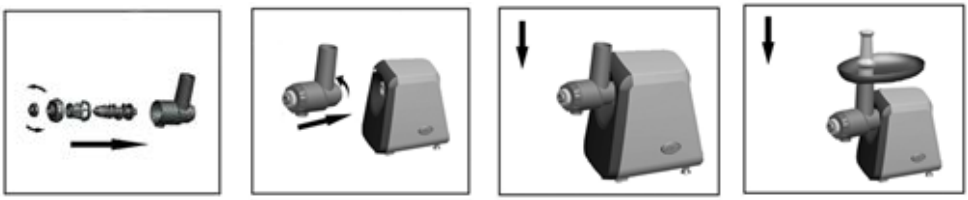
UWAGA! Urządzenie służy do wyciskania soków z miękkich owoców np. maliny, borówki, truskawki oraz warzyw np. pomidory. Nie wolno wyciskać soku z twardych owoców i warzyw.

1. Postaw urządzenie (jego korpus), na płaskiej i stabilnej powierzchni. Upewnij się, że urządzenie jest odłączone od zasilania.
2. Zmontuj elementy urządzenia zgodnie z rysunkiem poniżej.
3. Umieść wałek ślimakowy wyciskarki do soku w obudowie wyciskarki do soku.
4. Nałóż sito szeroką stroną w kierunku wału ślimakowego. Wypustki znajdujące się na sicie, muszą wejść w zagłębienia znajdujące się na obudowie.
5. Nałóż pierścień mocujący. Wypustki znajdujące się na pierścieniu muszą wejść w zagłębienia znajdujące się na obudowie. Następnie przekręć w stronę przeciwną do ruchu wskazówek zegara aby zablokować pierścień.
6. Nałóż pierścień do regulacji gęstości miąższu. Wypustki znajdujące się na pierścieniu do regulacji muszą wejść w zagłębienia znajdujące się na obudowie. Stopnie regulacji miąższu odpadowego: 0 – wymagane ustawienie przy uruchomieniu, 1 – rzadki miąższ, 2 – gęsty miąższ, 3 – bardzo gęsty miąższ.

7. Zmontowaną głowicę włóż do otworu w korpusie. Obróć głowicę tak, aby się zablokowała. Gdy to nastąpi usłyszysz charakterystyczny dźwięk kliknięcia.
8. Nałóż tacę.
9. Ustaw pojemnik na sok oraz pojemnik na miąższ odpadowy (nie dołączone do zestawu).
10. Podłącz urządzenie do sieci elektrycznej.
11. Wsyp pokrojone (kawałki max 1,5x1,5x1,5 cm) owoce lub warzywa do tacy. Ustaw pierścień do regulacji gęstości miąższu w pozycji 0. Uruchom urządzenie. Po wypuszczeniu pierwszego soku, możesz zwiększyć gęstość miąższu.
12. Do popychania używaj tylko dołączonego do zestawu popychacza.

UWAGA! W przypadku zauważenia, że urządzenie ciężko pracuje zmień ustawienie gęstości miąższu o poziom lub 2 niżej np. z 3 na 1.

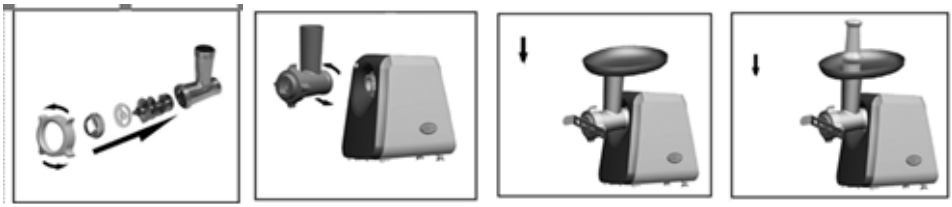
13. Aby dokonać demontażu, postępuj w odwrotnej kolejności do montażu i przed zdjęciem metalowej głowicy do mięsa naciśnij przycisk zwalniający blokadę.



7.8 Praca w konfiguracji z kształtownikiem do ciastek

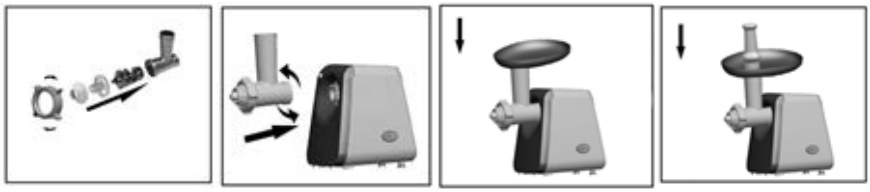
1. Postaw urządzenie (jego korpus), na płaskiej i stabilnej powierzchni. Upewnij się, że urządzenie jest odłączone od zasilania.
2. Zmontuj elementy urządzenia zgodnie z rysunkiem poniżej.
3. Umieść metalowy wałek ślimakowy w otworze metalowej głowicy.
4. Nałóż separator oraz obręcz kształtownika do ciastek. Zwróć uwagę aby wypustka na obręczy weszła w zagłębienie na separatorze. Jedną ręką przytrzymaj obręcz, drugą zakręć pierścień mocujący. Zwróć uwagę, aby nie dokręcić go zbyt mocno, ani zbyt lekko.
5. Wsuń kształtownik do ciastek. Wybierz rodzaj kształtu poprzez przesunięcie i ustawienie kształtu w środkowej części otworu obręczy.
6. Zmontowaną głowicę włóż do otworu w korpusie. Obróć głowicę tak, aby się zablokowała. Gdy to nastąpi usłyszysz charakterystyczny dźwięk kliknięcia.

7. Nałóż tacę.
8. Podłącz urządzenie do sieci elektrycznej. Uruchom urządzenie.
9. Nałóż przygotowane wcześniej ciasto. Do popychania ciasta używaj tylko dołączonego do zestawu popychacza.
10. Odcinaj nożem odpowiednie kawałki.
11. Aby dokonać demontażu, postępuj w odwrotnej kolejności do montażu i przed zdjęciem metalowej głowicy do mięsa naciśnij przycisk zwalniający blokadę.



7.9 Praca w konfiguracji z kształtownikiem do mięsa, krokietów

1. Postaw urządzenie (jego korpus), na płaskiej i stabilnej powierzchni. Upewnij się, że urządzenie jest odłączone od zasilania.
2. Zmontuj elementy urządzenia zgodnie z rysunkiem poniżej.
3. Umieść wałek ślimakowy w otworze głowicy.
4. Nałóż kształtownik do krokietów oraz obręcz kształtownika do krokietów. Jedną ręką przytrzymaj obręcz, drugą zakręć pierścień mocujący. Zwróć uwagę, aby nie dokręcić go zbyt mocno, ani zbyt lekko.
5. Zmontowaną głowicę włóż do otworu w korpusie. Obróć głowicę tak, aby się zablokowała. Gdy to nastąpi usłyszysz charakterystyczny dźwięk kliknięcia.
6. Nałóż tacę.
7. Podłącz urządzenie do sieci elektrycznej. Uruchom urządzenie.
8. Napełnij tacę mięsem. Do popychania mięsa używaj tylko dołączonego do zestawu popychacza.
9. Aby dokonać demontażu, postępuj w odwrotnej kolejności do montażu i przed zdjęciem metalowej głowicy do mięsa naciśnij przycisk zwalniający blokadę.



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

Ostrza są ostre – zachowaj ostrożność.

9 CZYSZCZENIE

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.

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.

8 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 Dyrektyw Nowego Podejścia 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 44

tel. kom. 664 44 88 00

email: infolinia@quadra-net.com

www: 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.

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 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 pieczątki, 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 Rzeczpospolitej Polskiej.

5IN1 MEAT GRINDER
Model: MT-1380

TABLE OF CONTENTS

1 INTENDED PURPOSE. 24
2 TECHNICAL SPECIFICATION 24
3 SAFETY INSTRUCTIONS 24
4 EXPLANATION OF SYMBOLS. 27
5 PRODUCT COMPONENTS 28
6 PACKAGE CONTENTS 30
7 USE 31
8 CLEANING AND CARE. 37
9 REPAIR. 37
10 STORAGE AND TRANSPORT. 37
11 DISPOSAL 38
12 CE DECLARATION OF CONFORMITY 38
13 WARRANTY AND WARRANTY SERVICE 38

1 INTENDED PURPOSE

The 5in1 meat grinder is designed for finely grinding meat into a high quality ingredient for many dishes. The shredder is perfect for grating and slicing vegetables, greatly facilitating your daily cooking or preserve making, while the sausage stuffer attachment allows you to produce excellent home-made sausages. The device also includes a juicer as well as cookie and croquette shaping attachments.

Following the instructions in this manual will ensure safe installation and use of the device.

The device is intended for household use only; it should not be used for professional purposes.

2 TECHNICAL SPECIFICATION

Lot number	POJM210380
Model	MT-1380
Power supply	220-240 V~,50/60 Hz
Power	300 W
	Max operating time / interval
Meat grinder / sausage maker	3 min./ 30 minutes
Shredder	10 min./ 30 minutes

3 SAFETY INSTRUCTIONS

1. The device must not be used by children. Keep the device and its power cord away from children.
2. The device can be used by persons with limited physical, sensory or mental capacity, as well as persons 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 device.

4. When cleaning device parts that come into contact with food, follow the instructions provided in section **8. CLEANING AND CARE**
5. **Warning! Risk of injury!** Only use the product for its intended purpose. Be very careful when handling the mincing blade, plates, and shredder cylinders, particularly while removing them from the meat grinder, replacing accessories or during cleaning.
6. Regularly inspect the power cord for damage. If the power cord is damaged, have it replaced by the manufacturer, authorised customer service or other qualified personnel to prevent risk of injury.
7. Use only the accessories included in the package.
8. Turn off and disconnect the appliance from the mains before any cleaning, replacement of accessories or contact with the moving parts of the meat grinder.
9. Always disconnect the appliance from a power supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning the appliance.
10. Do not use the device continuously for longer than:

- meat grinder/sausage maker – 3 min.
- shredder – 10 min.

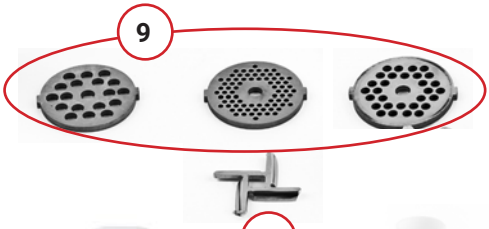
After each use, turn off the device for 30 minutes to make sure the engine has cooled down.

11. Wait 30 seconds until the appliance stops before switching between the normal and reverse operating modes; otherwise, the appliance can become damaged.
12. Before use, read the entire manual carefully.
13. Before connecting the appliance to the mains, make sure that the mains parameters conform to the information provided on the rating plate of the appliance.

14. Connect the appliance to a 220-240 V~, 50/60 Hz alternating current mains.
15. To avoid the risk of fire or electric shock, follow basic safety rules when using electrical appliances and devices, particularly in the presence of children.
16. Only use the appliance for its intended purpose.
17. To move the appliance, grasp its body with both your hands. Do not lift the appliance by holding onto its tray or the mincing head.
18. Do not grind bone, hard nuts, ginger and fibrous products.
19. Do not grind dry poppy seeds. Blanch the poppy seed and soak it for several hours before grinding.
20. Do not use the appliance to grind dry food products.
21. Do not apply excessive force to the pusher to avoid damaging the appliance.
22. To prevent the risk of electric shock, do not immerse the plug, the power cord or the appliance in water or other liquids.
23. Do not hang the power cord over a table or sink edge.
24. Do not use the appliance near flammable fabrics (curtains, carpet) and do not leave it near sources of heat such as gas heaters, electrical cookers etc.
25. Before use, unfold the power cord.
26. The power cord should not hang freely or touch any hot surface.
27. Do not cover the appliance during operation. If the appliance is covered or touches a flammable material, it could pose a risk of fire.
28. When the appliance is in operation, do not put your hands or other objects (cutlery, tools, etc.) on the tray.
29. Do not touch any moving part of the appliance. Keep your fingers, hair and clothes away from these components.
30. Do not insert your fingers inside the head. Use the pusher.
31. Do not leave the appliance unattended when it is connected to the mains.
32. Do not use the appliance if it is damaged or malfunctioning.
33. Do not operate the appliance if it has been dropped and shows any signs of damage.
34. Do not attempt to open the body or remove any component of the appliance.
35. Add ingredients to the tray carefully, without applying excessive force or pressure.
36. Keep this manual and, if possible, the packaging.
37. If the product is passed on to another user, it must be accompanied by this manual.
38. An electronic copy of this manual is available at: instrukcje.vershold.com

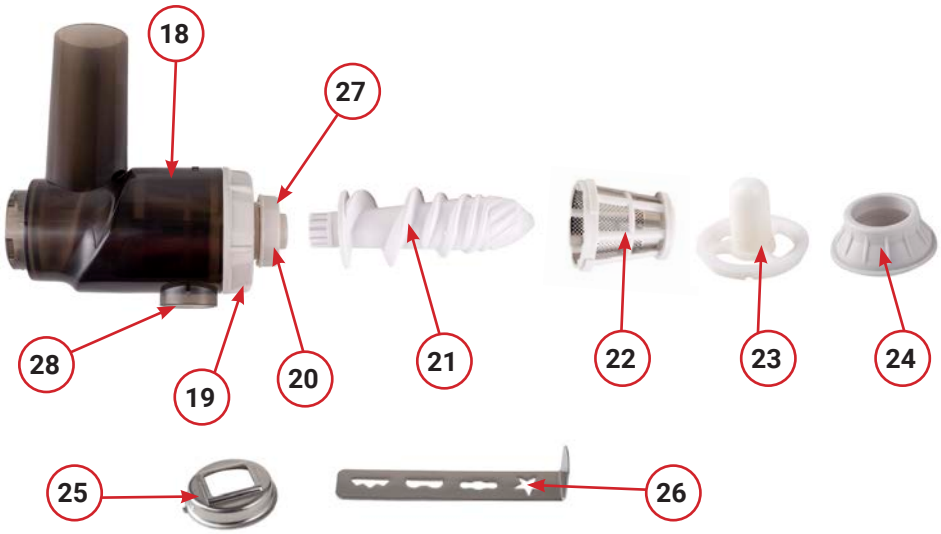
	Read this manual.
	The product complies with the applicable directives of the European Union.
	Disposal of waste electrical and electronic equipment – see the DISPOSAL section of this manual.
	Protection class II: Protection against electric shock is ensured by adequate insulation (double or enhanced), the failure of which is very unlikely.
	The appliance must be unplugged when not in use.
	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 – corrugated cardboard.
	Product approved for contact with food.
	The device is intended for private indoor use only.
	Segregate waste – marking indicating that waste segregation is necessary.
	Designation of the relevant waste bin - paper (blue bin).
	Designation of the relevant waste bin - plastic/metal (yellow bin).

1
2
3
4
5
6
7
8
A
B
C
ON O R


9
10

11
12
13

14
15
16
17



1	Tray
2	Drive head
3	Locking ring
4	Feet
5	Body
6	**ON/ 0/ Reverse** button A – ON – on switch B – 0 – off switch C – R – reverse
7	Power cord with plug
8	Head/shredder lock button
9	Grinder plates with the following hole diameters: 3, 5, 7 mm
10	Mincing blade
11	Shredder pusher
12	Shredder
13	Shredder cylinder
14	Meat grinder pusher
15	Sausage attachment
16	Separator
17	Worm shaft
18	Juicer housing

19	Fixing ring
20	Pulp thickness adjustment ring
21	Juicer screw
22	Strainer
23	Croquette shaping attachment
24	Croquette shaping attachment rim
25	Cookie shaping attachment rim
26	Cookie shaping attachment
27	Waste pulp opening
28	Juice opening

6 PACKAGE CONTENTS

Qty	Item
1	Body with cord
1	Meat grinder pusher with removable cover
1	Tray
1	Drive head
1	Shredder pusher with cover (potentially holding the sausage attachment)
1	Worm shaft
1	Mincing blade
3	Grinder plates (hole diameters of 3,5,7mm)
1	Locking ring
1	Separator
1	Sausage attachment
3	Shredder cylinder
1	Shredder
1	Juicer housing
1	Fixing ring
1	Pulp thickness adjustment ring

1	Juicer screw
1	Strainer
1	Croquette shaping attachment
1	Croquette shaping attachment rim
1	Cookie shaping attachment rim
1	Cookie shaping attachment
1	User manual

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

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

7 USE

7.1 Before first use

1. Unpack the appliance.
2. Make sure that the mains parameters conform to the information provided on the product's rating plate.
3. Before first use, clean the appliance and accessories by following the instructions provided in section **8 Cleaning and Care.**
4. Assemble the appliance in accordance with selected operating setup. For more information, see subsections: **7.4 Using the mincing head, 7.5 Using the sausage attachment, 7.6 Using the vegetable shredder, 7.7 Work in configuration with a juicer for vegetables and juices, 7.8 Work in configuration with a section for cakes, 7.9 Work in configuration with a section for meat, croquettes**

7.2 Turning the appliance on/off

1. Connect the plug to a mains outlet.
2. To turn the appliance on, press the **ON** button.
3. To turn the appliance off, press the **R** button.

7.3 Reversing

1. If the ingredients get stuck in the appliance, turn it off with the **0** button. Wait until the machine stops completely c.a. 30s.
2. Press and hold the Reverse button. The worm shaft will start to rotate in the opposite direction and the head will be emptied.
3. If, despite using the Reverse mode (R), the ingredients remain stuck in the appliance and obstruct its operation, turn the machine off, disconnect it from the mains, then disassemble it and remove the blockage.

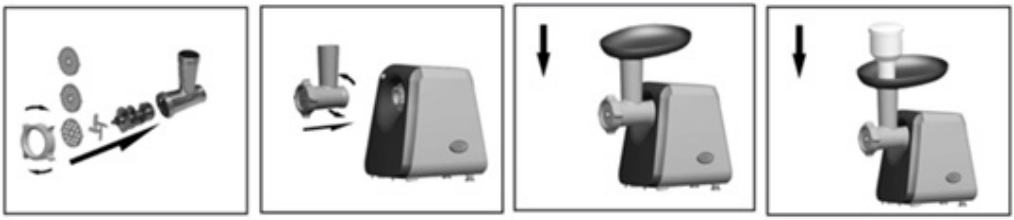
7.4 Using the mincing head

1. Place the appliance on a flat, dry and solid surface. Ensure that it is disconnected from the mains.
2. Assemble the meat grinder components in accordance with the figure drawings below.
3. Insert the worm shaft into the drive head. Make sure the shaft end is securely locked within the housing.
4. Place the mincing blades onto the worm shaft.

Caution! Make sure the sharp edge of the mincing blade is directed outwards and towards the grinder plate.

5. Align the tabs of the selected plate with the notches in the head.
6. Hold the plate with one hand, then place and attach the locking ring with the other. Make sure to lock the ring securely but not too tightly.
7. The assembled drive head should be inserted into the opening in the housing.
8. Rotate the drive head until it is securely locked, as signalled by the mechanism clicking into place.
9. Set the tray on the drive head.
10. Connect the device to the mains. Turn the machine on by switching ON.
11. Fill the tray with meat.
12. Do not feed meat with any objects other than the dedicated pusher.
13. To disassemble the appliance, follow the steps above in reverse order. Before removing the metal meat grinder head, press the lock button to release it.

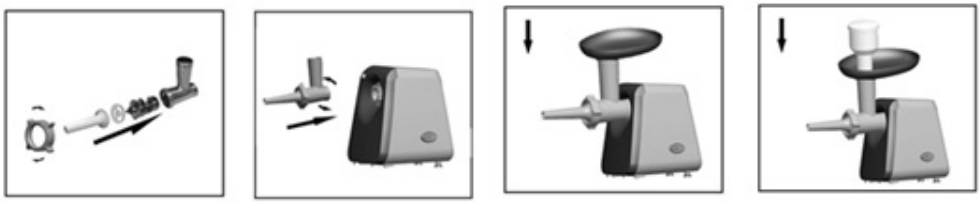
- Prepare meat for grinding by cutting it into smaller pieces that fit in the opening of the tray and by removing any bones or tendons



7.5 Using the sausage attachment

1. Assemble the components of the appliance in the order indicated on the figure drawings below.
2. Set the worm shaft in the drive head. Make sure the end of the shaft is ecurely affixed within the housing.
3. Set the separator over the worm shaft, followed by the sausage attachment. Holding the sausage attachment with one hand, use your other hand to set and secure the locking ring.
4. Secure the locking ring onto the drive head. Make sure to lock the ring securely but not too tightly.
5. Insert the assembler head into the opening in the housing.
6. Rotate the head until it locks into place, as indicated by the mechanism clicking into place.
7. Place a sausage casing onto the attachment and fill the tray with stuffing. Carefully pack the intestine with the meat mixture.
8. Connect the device to the mains. Turn the machine on by switching ON.
9. Fill the tray with meat. Do not feed meat with any objects other than the dedicated pusher.
10. To disassemble the sausage maker, follow the steps above in reverse order. Before removing the metal meat grinder head, press the lock button to release it.

Warning! In this configuration, the blades can be applied between the worm shaft and the separator (blades directed outwards, as in the case of a meat grinder configuration). It is the individual decision of the user.



7.6 Using the vegetable shredder

1. Install the components in the order shown in the figure below.

2. Insert the selected cylinder into the shredder head.
3. Place the shredder in the machine housing. Carefully screw it in, checking that it locks into place. When it does, you will hear the locking mechanism click.
4. Only use the dedicated pusher to feed vegetables into the shredder.
5. Connect the device to the mains. Turn the machine on by switching ON.
6. To disassemble the shredder, remove its components by following the steps above in reverse order. Before removing the metal meat grinder head, press the lock button to release it.

7.7 Operation with the fruit and vegetable juicer

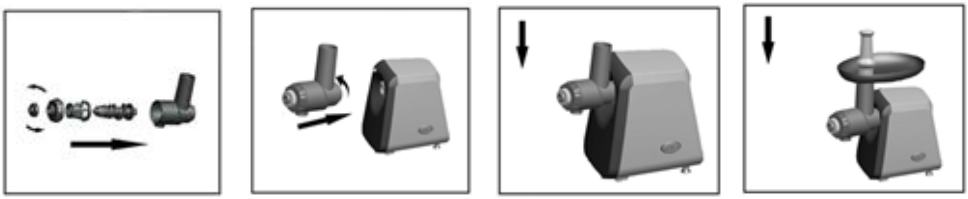
CAUTION! The device is intended for squeezing juice from soft fruit, such as raspberries, blueberries, strawberries, as well as vegetables, such as tomatoes. It is not intended to squeeze juice from hard fruit and vegetables.

1. Put the device (its housing) on a flat and stable surface. Make sure the device is disconnected from the power source.
2. Assemble the device components in accordance with the drawing below.
3. Place the juicer screw in the juicer housing.
4. Put the strainer on the device, with the wide side towards the screw. The tabs on the strainer must enter into the notches in the housing.
5. Attach the fixing ring. The tabs on the ring must enter into the notches in the housing. Then rotate the ring counterclockwise to lock it.
6. Attach the pulp thickness adjustment ring. The tabs on the adjustment ring must enter into the notches in the housing. Waste pulp adjustment steps: 0 – setting required at start-up, 1 – loose pulp, 2 – thick pulp, 3 – very thick pulp.

7. Insert the assembled head into the opening in the housing. Rotate the head so that it locks into place. When this happens, a characteristic click will be heard.
8. Attach the tray.
9. Put the juice container and waste pulp container (not included) into place.
10. Connect the device to the mains.
11. Put the diced (max. pieces 1.5 x 1.5 x 1.5 cm) fruit or vegetables into the tray. Set the pulp thickness adjustment ring to 0. Start the device. When the first portion of the juice is released, you may increase the pulp thickness.
12. Only use the included pusher to push the food.

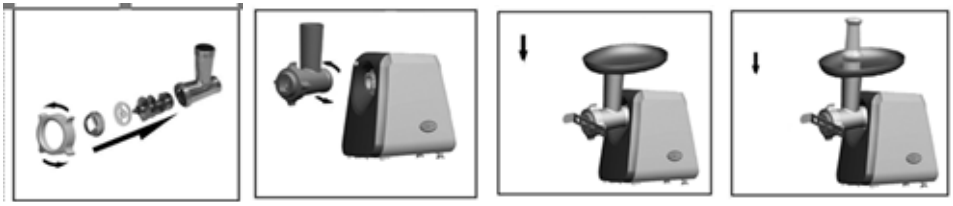
CAUTION! If you see that the device operation is hindered, set the pulp thickness to 1 or 2 steps lower, e.g. from 3 to 1.

13. For disassembly, perform the installation steps in reverse order, and prior to removing the metal meat head press the lock release button.



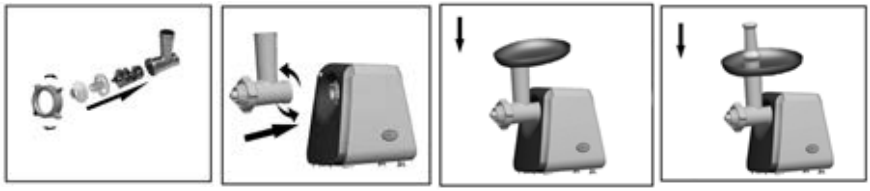
7.8 Operation with the cookie shaping attachment

1. Put the device (its housing) on a flat and stable surface.
2. Make sure the device is disconnected from the power source.
3. Assemble the device components in accordance with the drawing below
4. Place the metal screw in the opening of the metal head.
5. Attach the separator and the cookie shaping attachment rim. Make sure the tab on the rim enters into the notch in the separator. Hold the rim with one hand, and tighten the fixing ring with the other hand. Make sure you do not overtighten it nor tighten it too lightly.
6. Slide in the cookie shaping attachment. Select the shape type by sliding and setting the shape in the rim opening middle part.
7. Insert the assembled head into the opening in the housing. Rotate the head so that it locks into place. When this happens, a characteristic click will be heard.
8. Attach the tray.
9. Connect the device to the mains. Start the device.
10. Put the prepared dough on the tray. Only use the included pusher to push the dough.
11. Cut appropriate pieces with a knife.
12. For disassembly, perform the installation steps in reverse order, and prior to removing the metal meat head press the lock release button.



7.9 Operation with the meat and croquette shaping attachment

1. Put the device (its housing) on a flat and stable surface. Make sure the device is disconnected from the power source.
2. Assemble the device components in accordance with the drawing below.
3. Place the screw in the opening of the head.
4. Install the croquette shaping attachment and the croquette shaping attachment rim. Hold the rim with one hand, and tighten the fixing ring with the other hand. Make sure you do not overtighten it nor tighten it too lightly.
5. Insert the assembled head into the opening in the housing. Rotate the head so that it locks into place. When this happens, a characteristic click will be heard.
6. Attach the tray.
7. Connect the device to the mains. Start the device.
8. Fill the tray with meat. Only use the included pusher to push the meat.
9. For disassembly, perform the installation steps in reverse order, and prior to removing the metal meat head press the lock release button



Caution!

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

The blades are sharp. Be careful.

8 CLEANING AND CARE

8.1 General rules

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

Caution! Before performing cleaning and care operations, turn the appliance off, disconnect it from the power source and let it cool down, so as to avoid electric shock and burns.

1. The housing should be cleaned with a soft damp cloth or a paper towel, and then wiped dry.
2. Other components should be washed in lukewarm water with mild detergent.
3. Use a wooden or plastic spatula to reach hard-to-remove food residue.
4. You can also use cotton buds to remove stubborn residue.

Caution!
Do not use any strong chemical, alkaline, abrasive or disinfecting agents to clean the appliance, as they could damage its surface.
Do not use metal, sharp or rough cleaning accessories, as they may damage the surface of the appliance!
Do not immerse the appliance or its power cord in water or other liquids.
Be careful when cleaning the blades, as they are very sharp.

9 REPAIR

The appliance does not contain any user-serviceable parts. Do not repair it on your own. Always have the appliance repaired by a professional.

If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorised customer service or other qualified personnel.

10 STORAGE AND TRANSPORT

- Clean the appliance as described and leave it to dry completely.
- Always keep the appliance in a dry, well-ventilated location, inaccessible to children.
- Protect the appliance against vibration and shock during transport.

11 DISPOSAL

All the packaging materials are recyclable and labelled as such. The packaging should be disposed of in accordance with local regulations.

Keep the packaging materials out of children's reach, as such materials can pose a hazard.

Correct disposal of the appliance:

1. According to the WEEE Directive (2012/19/EU), the crossed-out wheelie bin symbol (shown on the side) is used to label all electric and electronic devices requiring segregation.
2. After the end of its service life, this product cannot be disposed of as normal municipal waste; instead, it must be turned over to an electrical and electronic equipment collection and recycling point. The crossed-out wheelie bin symbol placed on the product, user manual or the packaging communicates this requirement.
3. Plastics contained in the appliance can be recycled in accordance with the specific marking. Thanks to the 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 electrical and electronic devices collection points is available from local government agencies or from the dealer.

12 CE DECLARATION OF CONFORMITY

This appliance has been designed, manufactured and marketed in accordance with the requirements of the New Approach Directives. 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.

13 WARRANTY AND WARRANTY SERVICE

To submit a complaint in relation to the appliance, deliver it to a Customer Service Point at any Biedronka store.

Should you have any questions and issues related to product operation or submitting a complaint, send them to the following e-mail address:

- infolinia@vershold.com
- or contact us by phone at: +48 667 090 903

Contact customer service to obtain information regarding the status of the repair job.

Warranty and post-warranty technical support service is provided by QUADRA-NET Sp. z o.o.
phone no. 61/853 44 44
mobile no. 664 44 88 00
e-mail: infolinia@quadra-net.com
URL: www.quadra-net.pl
Your opinion is important to us. Evaluate our product at: www.vershold.com/opinie

Manufacturer (Warrantor)

VERSHOLD POLAND Sp. z o.o.
Ul. Żwirki i Wigury 16A
02-092 Warsaw, Poland
Made in China

Warranty Card

1. Stamp .....
2. Date of purchase .....
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 appliance.
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, date of purchase 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 authorised service technician.
7. The authorised 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.