

— INSTRUKCJA OBSŁUGI —

NADZIEWARKA DO KIEŁBASY

PIONOWA

POJEMNOŚĆ: 5 KG

Ręczna nadziewarka do kiełbas pionowa – prosta obsługa sprawia, że jest idealnym narzędziem zarówno do domowego wyrobu wędlin, jak również do wykorzystania w małych masarniach i gastronomii. Doskonala do napełniania farszem osłonek wędliniarskich. Umożliwia produkcję kiełbas, parówek, kabanosów, salami itp. Zaopatrzona jest w 6 plastikowych lejków w różnych rozmiarach – średnice wynoszą kolejno 14, 18, 21, 25, 29, 35 mm.

1. Przed pierwszym użyciem zaleca się umycie nadziewarki ciepłą wodą.
2. Przed użyciem zaleca się rozproszyc łyżeczkę dowolnego oleju jadalnego na jej powierzchni.
3. Odpowiedni lejek nakręcić na stalowy pojemnik.
4. Umocować korbę na spiralnym tłoku za pomocą śrubki znajdującej się w zestawie.
5. Napełnić farszem stalowy pojemnik.
6. Urządzenie ustawić na płaskim, stabilnym podłożu np. blacie kuchennym bądź stole i przy pomocy zacisków przymocować nadziewarkę do blatu kuchennego czy stołu.
Sprawdzić, czy nadziewarka została stabilnie umocowana.
7. Spiralny tłok z zamontowaną korbką wsunąć do stalowego pojemnika z farszem.
8. Jeżeli nadziewarka jest napełniona i dobrze zamocowana, można rozpocząć pracę.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Nadziewarka przeznaczona jest do nadziewania osłonek wędliniarskich masą mięsną. Używanie urządzenia niezgodnie z przeznaczeniem jest zabronione.

Urządzenie nie nadaje się do zabawy dla dzieci.

Opakowanie i zużyty sprzęt należy usunąć zgodnie z przepisami obowiązującymi na terenie państwa, w którym urządzenie to jest użytkowane.

No. 311006



— INSTRUCTIONS FOR USE—

SAUSAGE STUFFER

VERTICAL

CAPACITY: 5 KG

Manual vertical stuffer – simple operation makes it an ideal tool for both home making of cured meat, as well as for small meat processing plants and food and catering. Excellent for stuffing casings for cured meat production. Facilitates production of sausages, kabanoses, salami, etc. Provided with 6 plastic funnels in various sizes with diameters of: 14, 18, 21, 25, 29 and 35 mm.

1. Prior to first use, wash the stuffer with warm water.
2. Prior to use, apply one tea spoon of any cooking oil on its inner side.
3. Place an appropriate funnel onto the steel container.
4. Fix a crank on a spiral piston using a screw provided in the set.
5. Fill the cylinder with stuffing.
6. Place the device on a flat, stable surface, such as a kitchen worktop or table and using clamps mount the stuffer to a kitchen worktop or table.
Check if the stuffer is firmly mounted.
7. Insert a spiral piston with a crank into the steel container with stuffing.
8. If the stuffer is filled and firmly mounted, you can commence work.

SAFETY INSTRUCTIONS

The stuffer is designed for stuffing casings for cured meat production. It is not allowed to use the unit for purposes other than intended.

The device is not suitable for children to play.

Packaging and waste equipment shall be disposed of in compliance with regulations applicable in the country, where it is used.

Nr. 311006



— BENUTZERHANDBUCH —

WURSTFÜLLER

VERTIKAL

KAPAZITÄT: 5 KG

Vertikaler manueller Wurstfüller – einfache Handhabung macht ihn zum perfekten Werkzeug für sowohl hausgemachte Wurstwaren als auch für den Einsatz in kleinen Fleischereien und in der Gastronomie. Perfekt für die Füllung von Wurstdärmen. Ermöglicht die Herstellung von Wurst, Würstchen, Kabanossi,

Salamiwurst usw. Ist mit 6 Kunststofffüllrohren in verschiedenen Größen ausgestattet – ihre Durchmesser betragen, entsprechend, 14, 18, 21, 25, 29, 35 mm.

1. Vor der ersten Inbetriebnahme ist es empfehlenswert, den Wurstfüller mit warmem Wasser zu waschen.
2. Vor jeder Verwendung empfiehlt es sich, einen Teelöffel beliebigen Speiseöls auf der inneren Oberfläche des Wurstfüllers zu verstreichen.
3. Schrauben Sie den passenden Trichter am Stahlgehäuse fest.
4. Befestigen Sie die Kurbel am Spiralkolben mit der mitgelieferten Schraube.
5. Füllen Sie das Stahlgehäuse mit Füllung.
6. Stellen Sie das Gerät auf eine gerade, stabile Fläche z.B. auf die Küchenarbeitsplatte oder auf das Tischblatt und befestigen Sie den Wurstfüller mit Hilfe von Tischklemme an die Küchenarbeitsplatte oder an das Tischblatt.
Überprüfen Sie, ob der Wurstfüller stabil befestigt worden ist.
7. Stecken Sie den Spiralkolben mit befestigter Kurbel in den Stahlbehälter mit Füllung hinein.
8. Wenn der Wurstfüller gefüllt und richtig befestigt ist, können Sie mit der Arbeit beginnen.

SICHERHEITSHINWEISE

Der Wurstfüller ist für die Füllung von Wurstdärmen mit Fleischbrei geeignet. Nicht bestimmungsgemäße Verwendung ist untersagt.

Das Gerät ist kein Kinderspielzeug.

Die Verpackung und das abgenutzte Gerät sollen in Übereinstimmung mit der im jeweiligen Staat geltenden Vorschriften entsorgt werden.

№ 311006



— РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ — МАШИНКА ДЛЯ ИЗГОТОВАЛЕНИЯ КОЛБАСЫ ВЕРТИКАЛЬНАЯ ЕМКОСТЬ: 5 КГ

Ручная вертикальная машинка для изготовления колбас - проста эксплуатации позволяет использовать устройство для изготовления колбас как в домашних условиях, так и на небольших мясоперерабатывающих и гастрономических предприятиях. Досконально подходит для наполнения фаршем колбасных оболочек. Позволяет изготавливать колбасы, сосиски, охотничью колбасу, салями и т.п. Снабжена 6 пластиковыми воронками различных размеров - диаметрами соответственно 14, 18, 21, 25, 29, 35 мм.

1. Перед первым использованием рекомендуется вымыть машинку теплой водой.
2. Перед началом использования рекомендуется смазать внутренние поверхности любым пищевым подсолнечным маслом в количестве 1 чайной ложки.
3. Соответствующую воронку накрутить на стальную емкость.
4. Установить рукоятку на спиральном поршне и закрепить ее болтиком, находящимся в комплекте.
5. Наполнить фаршем стальную емкость.
6. Устройство установить на плоском, стабильном основании, например, на кухонной столешнице, столе, и с помощью зажимов прикрепить машинку к столешнице либо столу. Проверить стабильность закрепления устройства.
7. Спиральный поршень с установленной рукояткой вставить в стальную емкость с фаршем.
8. Если машинка наполнена и хорошо закреплена, можно начать работу.

УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Машинка для изготовления колбас предназначена для паполнения колбасных оболочек мясной массой. Использование устройство не в соответствии с назначением запрещено.

Устройство не может использоваться для детских игр.

Упаковку и изношенное устройство следует утилизировать в соответствии с правилами, обязательными на территории государства, где устройство используется.

Nr. 311006



– NAUDOJIMO INSTRUKCIJA – DEŠRŲ KIMŠTUVAS VERTIKALUS TALPA: 5 KG

Rankinis vertikalus dešrų kimštuvas – paprastai naudojamas, todėl puikiai tinka gaminti mėsos gaminius ir namuose, ir naudoti smulkiose mėsos ar gastronomijos įmonėse. Puikiai tinka įdarą kimšti į mėsos gaminių apvalkalus. Galima gaminti dešras, dešreles, medžiotojų dešreles, saliamį ir pan. Yra 6 įvairių dydžių plastikiniai piltuvėliai: 14, 18, 21, 25, 29, 35 mm skersmens.

1. Prieš pirmą kartą naudojant rekomenduojama kimštuvą perplauti šiltu vandeniu.
2. Prieš naudojant rekomenduojama kimštuvo vidaus paviršių sutepti šaukšteliu valgomojo aliejaus.
3. Reikiamą piltuvėlį užsukti ant plieninio indo.
4. Rankeną pritvirtinti prie spiralinio stūmoklio rinkinyje pridėdamu varžteliu.
5. Į plieninį indą pridėti įdarą.

6. Iřrenginj pastatyti ant plokšćio, stabilaus pavirřiaus, pvz., virtuvės stalvirřio ar stalo, ir gnybtais kimřtuvą pritvirtinti prie virtuvės stalvirřio ar stalo.
Patikrinti, ar kimřtuvas patikimai pritvirtintas.
7. Spiralinį stūmoklį su pritvirtinta rankena įkiřti į plieninį indą su įdaru.
8. Jeigu kimřtuvas pripildytas ir gerai pritvirtintas, galima pradėti darbą.

SAUGOS NURODYMAI

Kimřtuvas skirtas maltą mėsą kimřti į mėsos gaminių apvalkalus. Draudžiama įrenginį naudoti ne pagal paskirtį.

Įrenginys netinka vaikams žaisti.

Pakuotę ir panaudotą įrenginį šalinti, laikantis šalies, kurioje įrenginys naudotas, teisės aktų reikalavimų.

No 311006



– LIETOŠANAS INSTRUKCIJA– DESU ŠPRICE VERTIKĀLA TILPUMS: 5 KG

Vertikāla rokas šprice desu pildīřanai – lietořanas vienkārřība to padara par ideālu instrumentu kā mājas desu izgatavořanai, tā arī lietořanai nelielos desu un kulinārijas cehos. Lieliski noder desu apvalku piepildīřanai ar pildījumu. Ļauj ražot desas, desiņas, cīsiņus, salami utml. Aprīkota ar 6 dažāda izmēra plastmasa uzgaļiem – ar diametriem 14, 18, 21, 25, 29, 35 mm.

1. Pirms pirmās lietořanas ir ieteicams šprici izmazgāt ar siltu ūdeni.
2. Pirms lietořanas ir ieteicams uzklāt uz iekřējās virsmas tējkaroti jebkuras pārtikas eļļas.
3. Atbilstořu uzgali uzskrūvēt uz tērauda konteinerā.
4. Nostiprināt gliemežmehānismu uz spirālvirzuļa ar komplektā esořās kokskrūves palīdzību.
5. Piepildīt ar pildījumu tērauda konteineri.
6. Uzstādīt ierīci uz plakanas, stabila pamatnes, piemēram, uz virtuves galdvirsmas vai galda, tad ar spaiļu palīdzību piestiprināt šprici pie galdvirsmas vai galda.
Pārbaudīt, vai šprice ir nostiprināta stabili.
7. Spirālvirzuli ar uzstādīto rokturi likt tērauda konteinerī ar pildījumu.
8. Ja šprice ir piepildīta un labi nostiprināta, var uzsākt darbu.

DROřIBAS NORĀDĪJUMI

Šprice ir paredzēta desu apvalku piepildīšanai ar gaļas masu. Ierīces lietošana neatbilstoši uzdevumam ir aizliegta.

Ierīce nav paredzēta bērnu rotaļām.

Iepakojums un nolietotā ierīce ir utilizējama saskaņā ar valsts, kurā ierīce tiek lietota, teritorijā spēkā esošo likumdošanu.

Nr 311006



— KASUTUSJUHEND —
VERTIKAALNE VORSTIPRITS
MAHT 5 kg

Vertikaalse vorsti käsipritsi käsitsemise lihtsūs muudab selle ideāalseks t  riistaks n  i kodus kui ka v  ikeses vorsti- ja kulinaariatsehhis. Sobib suu  ep  araselt vorstikestade t  it  miseks. V  imaldab teha vorsti, v  ikesi vorste, viinereid, salaamit j  m. On varustatud 6 eri m    dus otsikuga –   6, 14, 18, 21, 25, 29 ja 35 mm.

1. Enne esmakasutamist on pritsi soov  itav soo  a veega pesta.
2. Enne kasutamist on soov  itav pritsi sisepind katta lusikat  ie toidu  liga.
3. Keeta sob  iv otsik teraskonteineri k  lge.
4. Kinnitada spiraalsel kolvil olev t  igumeh  anism komplektis oleva kruviga.
5. T    ta teraskonteiner vorstiseguga.
6. Paigaldada seade tasasele stabiilsele pinnale, k    gi t    pinnale v    i lauale, seej    rel kinnitada prits klambritega t    pinna v    i laua k  lge.
Kontrollida, kas prits on stabiilselt kinnitat  ud.
7. Paigaldada kolb koos k    pidemega vorstiseguga t    det  ud teraskonteineris  e.
8. Kui prits on t    det  ud ja korralikult kinnitat  ud, v    ib t    d alustada.

OHUTUSJUHISED

Prits on ette n    ht  ud vorstikestade lihaseguga t    it  miseks. Seadme mitte sihip  r  ane kasutamine on keel  atud.

Seade ei ole laste m    nguasi.

Pakend ja kulunud seade t  uleb utilis  eerida kasutuskoha riigi keht  iva seadus  ndluse kohaselt.

No 311006



— INSTRU    IUNI DE FOLOSIRE—

APARAT DE UMPLUT CÂRNAȚI

VERTICAL

CAPACITATE: 5 KG

Aparatul manual pentru umplut cârnați vertical – deservirea simplă îl face un ideal aparat pentru umplut cârnați pentru producția mezelurilor de casă, precum și pentru folosirea în micile măcelării de prelucrare a cărnii și în gastronomie. Perfect pentru umplerea carcaselor pentru mezeluri. Permite producția de cârnați, crenvuști, cabanoși, salam etc. Este echipat cu 6 pâlnii din plastic de diferite dimensiuni - cu diametre de 14, 18, 21, 25, 29, 35 mm.

1. Înainte de prima folosire, se recomandă spălarea aparatului pentru umplut cârnați cu apă caldă.
2. Înainte de folosire se recomandă întinderea unei lingurițe de orice fel de ulei de gătit pe suprafața sa interioară.
3. Pâlnia corespunzătoare înșurubați-o pe recipientul din oțel.
4. Fixați manivela pe pistonul melcat cu ajutorul șurubului care se găsește în kit.
5. Puneți umplutură în recipientul din oțel.
6. Așezați aparatul pentru umplut cârnați pe o suprafață plană, stabilă, de ex. blatul de bucătărie sau pe masă și fixați aparatul de umplut cârnați cu ajutorul clemelor la blat de bucătărie sau la masă. Verificați dacă aparatul pentru umplut cârnați este stabil fixat.
7. Introdus pistonul melcat cu manivela montată în recipientul cu umplutură.
8. Dacă aparatul pentru umplut cârnați are umplutură și este fixat bine se poate începe lucru.

INDICAȚII PRIVIND SIGURANȚA

Aparatul pentru umplut cârnați este destinat pentru umplerea carcaselor de mezeluri cu carne. Este interzisă folosirea aparatului pentru umplut cârnați neconform cu destinația sa.

Acest dispozitiv nu poate fi folosit ca jucărie de către copii.

Ambalajul și echipamentul uzat trebuie îndepărtate în conformitate cu reglementările în vigoare în țara în care este folosit aparatul.

No 311006



— NÁVOD K OBSLUZE —
PLNIČKA KLOBÁS
SVISLÁ
OBJEM: 5 KG

Ruční plnička klobás svislá je díky jednoduché obsluze ideálním strojem jak k domácí výrobě uzenin, tak rovněž k použití v malých masnách a gastronomii. Dokonalá k plnění uzenářských střev nádivkou. Je vhodná k výrobě klobás, párků, kabanosů, salámů atp.

K jejímu vybavení patří 6 trychtýřů různých rozměrů – průměry jsou postupně 14, 18, 21, 25, 29, 35mm.

1. Před prvním použitím je doporučeno umýt plničku teplou vodou.
 2. Před použitím se doporučuje nanést na její vnitřní povrch lžičku libovolného jedlého oleje.
 3. Příslušný trychtýř našroubujte na ocelovou plnicí komoru.
 4. Připevněte kliku na spirální hřídeli šroubkem, který se nachází v soupravě.
 5. Ocelovou komoru naplňte nádivkou.
 6. Ustavte zařízení na plochém, stabilním podloží, například na kuchyňském pultu nebo na stole a svorkami připevněte plničku ke kuchyňskému pultu nebo stolu.
- Ujistěte se, že je plnička stabilně připevněna.
7. Spirální hřídel se založenou klikou zasuněte do ocelové komory s nádivkou.
 8. Jestliže je plnička naplněná a dobře připevněná, můžete zahájit práci.

DOPORUČENÍ TÝKAJÍCÍ SE BEZPEČNOSTI

Plnička je určena k plnění uzenářských střev masnou hmotou. Je zakázáno používat zařízení v rozporu s jeho určením.

Zařízení není vhodné jako hračka pro děti.

Balení a opotřebované zařízení zlikvidujte shodně z předpisy platnými za území státu, v němž je zařízení používáno.

č. 311006



— NÁVOD NA OBSLUHU—

PLNIČKA KLOBÁS

VERTIKÁLNA

KAPACITA: 5 KG

Ručná plnička klobás vertikálna— vďaka jednoduchšej obsluhu je ideálna na domácu výrobu údenín, môže sa tiež používať v malých mäsiarňach a aj gastronomických podnikoch. Je skvelá na plnenie prírodných a umelých čriev. Umožňuje výrobu klobás, párkov, kabanosov, sálami a pod.

Zariadenie sa dodáva spolu so 6 plastovými nadstavcami/lievikmi s rôznou veľkosťou – s priemerom 14, 18, 21, 25, 29, 35 mm.

1. Pred prvým použitím umyte plničku teplou vodou.
2. Pred použitím namastite vnútornú plochu plničky lyžičkou jedlého oleja.
3. Nakrúťte vhodný lievik na oceľový valec.
4. Namontujte kľuku na šnekový piest pomocou skrutky, ktorá je súčasťou dodávky.
5. Naplníte oceľový valec plnkou.
6. Zariadenie umiestnite na rovnej a stabilnej ploche, napr. na pracovnej doske alebo stole a s pomocou svoriek pripevnite plničku k tejto ploche.
Overte, či ste riadne pripevnili plničku.
7. Vsuňte šnekový piest s pripevnenou kľukou do oceľového valca s plnkou.
8. Ak je plnička naplnená a riadne pripevnená, môžete začať plniť klobásy.

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Plnička je určená na plnenie prírodných alebo umelých čriev mäsovou plnkou. Zariadenie sa nesmie používať v rozpore s jeho určením.

Deti sa nesmú hrať so zariadením.

Obal a opotrebené zariadenie zlikvidujte v súlade so zákonom platným na území krajiny, v ktorej sa zariadenie používa.

No 311006



— MANUEL D'UTILISATION— MACHINE À SAUCISSES VERTICALE CAPACITÉ : 5 KG

La machine à saucisses manuelle verticale facile à utiliser est un outil idéal pour la production de saucisses à la maison ainsi que pour les petites boucheries et la restauration. Parfaite pour remplir les boyaux de saucisse. Permet la production de saucisses, saucissons, salami etc. Elle est équipée de 6 becs en plastique de différentes tailles - les diamètres sont respectivement 14, 18, 21, 25, 29, 35 mm.

1. Avant la première utilisation, il est recommandé de laver la machine avec de l'eau chaude.
2. Avant l'utilisation, il est recommandé d'étaler une cuillère à café de toute huile comestible sur sa surface interne.

3. Visser un bec approprié sur le corps en acier.
4. Fixer la manivelle sur le piston en spirale avec la vis fournie.
5. Remplir le récipient en acier avec de la farce.
6. Placer l'appareil sur une surface plane et stable, telle qu'un comptoir ou une table de cuisine, et fixer la machine au plan de travail ou à la table de la cuisine à l'aide de pinces.
S'assurer que la machine a été fixée de manière stable.
7. Le piston en spirale avec la manivelle attachée doit être inséré dans le récipient en acier avec la farce.
8. Si la machine est remplie et bien fixée, vous pouvez commencer à travailler.

CONSIGNE DE SÉCURITÉ

La machine est conçue pour remplir les boyaux. L'utilisation de l'appareil à d'autres fins est interdite.

Le dispositif ne doit pas être utilisé comme un jouet pour les enfants.

L'emballage et le matériel usagé doivent être éliminés conformément aux réglementations en vigueur dans le pays où l'appareil est utilisé.

№ 311006



— ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ — КОВБАСНИЙ ШПРИЦ ВЕРТИКАЛЬНИЙ ОБ'ЄМ: 5 КГ

Ручний ковбасний шприц вертикальний - простота обслуговування робить його ідеальним інструментом для домашнього виготовлення ковбасних виробів, а також для використання в невеликих фабриках м'ясних виробів та гастрономії. Ідеально підходить для наповнення фаршем м'яких ковбасних оболонок. Дозволяє виробляти ковбаси, сосиски, мисливські сосиски, салямі і т. д. Він оснащений 6 пластиковими насадками різного розміру - діаметрами 14, 18, 21, 25, 29, 35 мм відповідно.

1. Перед першим використанням рекомендується промити шприц теплою водою.
2. Перед використанням рекомендується рівномірно нанести чайну ложку будь-якої їстівної олії на його внутрішню поверхню.
3. Відповідну насадку нагвинтити на сталевий контейнер.
4. Закріпити ручку на спіральному поршні за допомогою гвинта, що входить до комплекту.
5. Заповнити сталевий контейнер фаршем.

6. Поставте пристрій на рівну, стабільну поверхню, наприклад, на кухонну стільницю або стіл, і прикріпіть шприц до кухонної стільниці або столу, використовуючи затискачі.
Перевірте, чи стабільно встановлено шприц.
7. Спиральний поршень з встановленою ручкою вставте у сталевий контейнер з фаршем.
8. Якщо шприц наповнений і добре закріплений, ви можете почати працювати.

ВКАЗІВКИ ЩОДО БЕЗПЕКИ ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Шприц призначений для начиняння ковбасних оболонок м'ясною масою. Використання пристрою не за призначенням заборонено.

Пристрій не може використовуватися для дитячих ігор.

Упаковку та використане обладнання слід усунути відповідно до правил, що діють в країні, де використовується пристрій.

No 311006



— HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ — KOLBÁSZTÖLTŐ FÜGGŐLEGES ÚRTARTALMA: 5 kg

A függőleges változatban készült kézi kolbásztöltő, az egyszerű kezelhetőségének köszönhetően ideálisan használató házi főlágottak készítésénél, kis vágóhídakon és gasztronómiai egységekben. Kiválóan alkalmazható kolbászbelek töltésére. Kolbász, virsli, kabanosz, szalámi gyártását teszi lehetővé.

6 db különböző méretű műanyag töltőcsővel rendelkezik, amelyek átmérője 14, 18, 21, 25, 29, 35 mm.

1. Az első használatbavétel előtt ajánlatos melegvízben elmosni a töltő minden tartozékát.
2. Minden használatbavétel előtt kenje be a belső felületeket egy kis kanálnyi tetszőleges étolajjal.
3. Csavarja rá a megfelelő töltőcsövet az acéltartályra.
4. A készlethez tartozó csavarral erősítse fel a hajtókart a spirális dugattyúra (csigára).
5. Töltse fel töltelékkel az acéltartályt.
6. Helyezze a berendezést egy lapos stabil felületre, pl. konyhapultra vagy asztalra és a megfelelő csavarokkal erősítse a töltőt a konyhapultra vagy asztalra. Ellenőrizze, hogy stabilan lett-e felerősítve a töltő.
7. A hajtókarral felszerelt spirális dugattyút helyezze a töltelékkel feltöltött acélhengerbe.
8. Ha a megfelelően felerősített töltőtartály fel van töltve, el lehet kezdeni a munkát.

BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

A töltő berendezés kolbászbelek hússal való megtöltésére készült. Tilos a berendezés nem rendeltetésszerű használata.

A készülék nem gyerekjáték, gyermekektől távol tartandó.

A csomagolást és az elhasznált berendezést abban az országában hatályos előírásoknak megfelelően kell ártalmatlanítani, ahol a berendezést használták.

WARUNKI GWARANCJI

1. Niniejsza gwarancja jest udzielana przez firmę BROWIN Sp. z o.o. Sp. k. z siedzibą przy ul.

- Principjalnej 129/141; 93-373 Łódź, nazywaną w dalszej części gwarancji Gwarantem.
2. Niniejsza gwarancja dotyczy wyłącznie sprzętu używanego na terytorium Polski.
 3. Okres gwarancji wynosi 12 miesięcy od daty zakupu sprzętu.
 4. W przypadku wad uniemożliwiających korzystanie ze sprzętu okres gwarancji ulega przedłużeniu o czas od dnia zgłoszenia wady do dnia wykonania naprawy.
 5. Gwarancja uprawnia do bezpłatnych napraw nabytego sprzętu, polegających na usunięciu wad fizycznych, które ujawniły się w okresie gwarancyjnym, z zastrzeżeniem punktu 9.
 6. Zgłoszenie wady sprzętu powinno zawierać:
 - dowód zakupu towaru;
 - nazwę i model towaru;
 - datę sprzedaży (bez skreśleń i poprawek);
 - podpis i pieczętkę sprzedawcy.
 7. Gwarant w terminie 14 dni od daty zgłoszenia wady ustosunkuje się do zgłoszonej reklamacji. Jeżeli do dokonania naprawy wystąpi konieczność sprowadzenia części zamiennych z zagranicy, termin naprawy może ulec przedłużeniu do czasu sprowadzenia niezbędnej elementów, lecz maksymalnie do 30 dni roboczych od daty otrzymania towaru do naprawy.
 8. Reklamujący powinien dostarczyć towar odpowiednio zabezpieczony przed uszkodzeniem w czasie transportu.
 9. Gwarancja nie obejmuje:
 - uszkodzeń mechanicznych, chemicznych, termicznych i korozji;
 - uszkodzeń spowodowanych działaniem czynników zewnętrznych, niezależnych od producenta, a w szczególności wynikłych z użytkowania niezgodnego z instrukcją obsługi;
 - usterek powstałych w wyniku niewłaściwego montażu sprzętu;
 - samowolnych, dokonywanych przez użytkownika lub inne nieupoważnione osoby napraw, przeróbek lub zmian konstrukcyjnych.
 10. Niniejsza gwarancja nie ogranicza, nie zawiesza ani nie wyłącza uprawnień kupującego w stosunku do sprzedawcy, wynikających z niezgodności towaru konsumpcyjnego z umową.
 11. W przypadku, gdy naprawa bądź wymiana urządzenia na nowe jest niemożliwa, reklamującemu przysługuje prawo do zwrotu zapłaconej kwoty.

Nazwa i model	Data sprzedaży	Podpis i pieczętka sprzedawcy