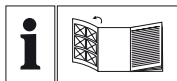


PL

NASADKA-MASZYNKA DO MIĘSA

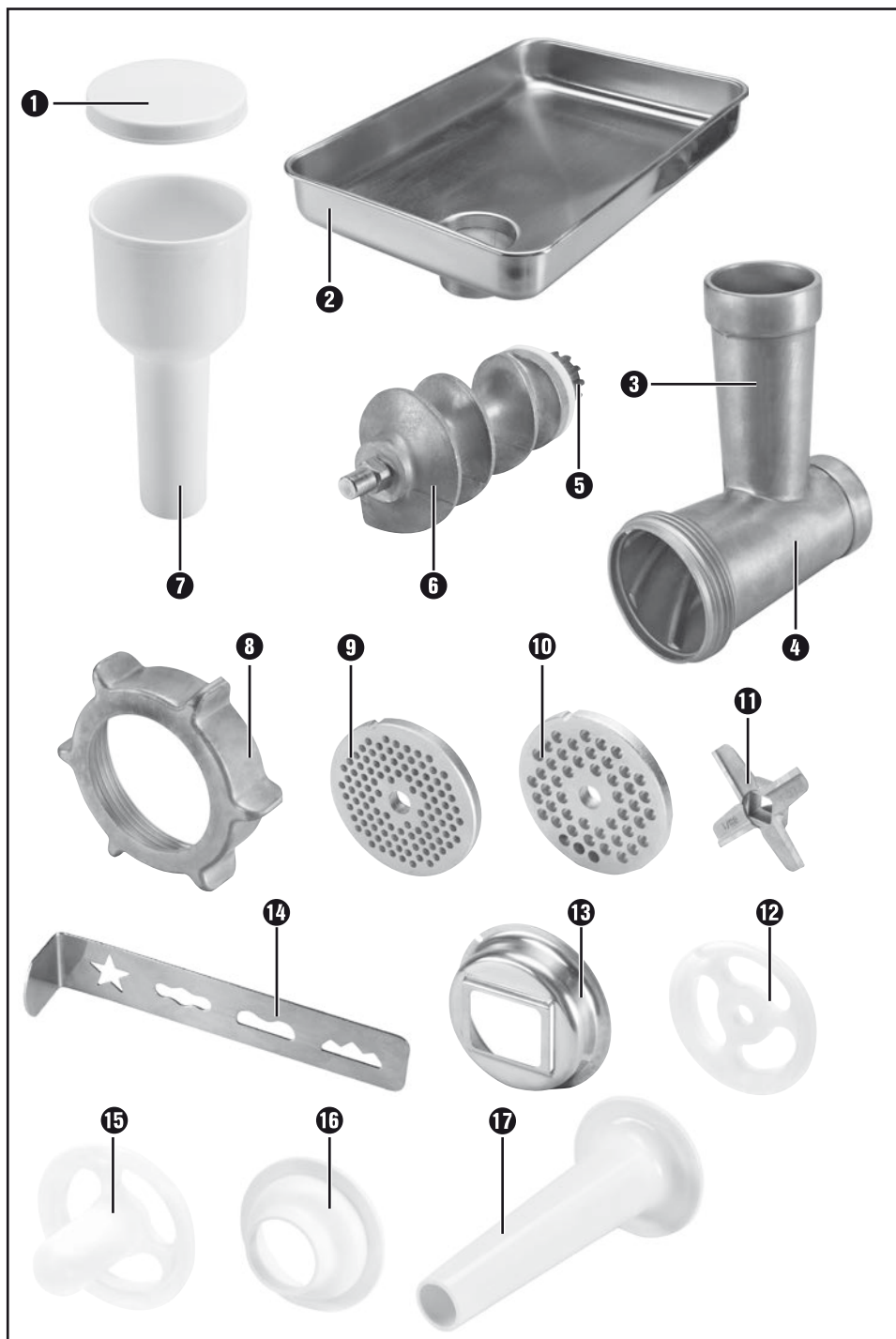
Instrukcja obsługi

**DO PROFESJONALNY ROBOT KUCHENNY
SKV 1200 A1**



PL

Przed przeczytaniem proszę rozłożyć stronę z ilustracjami, a następnie proszę zapoznać się z wszystkimi funkcjami urządzenia.



Spis treści

Wstęp	2
Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	2
Zakres dostawy	2
Wskazówki bezpieczeństwa	3
Czynności przygotowawcze	4
Opis części „maszynka do mięsa”	5
Opis części „nasadka do napełniania kielbas”	6
Opis części „nasadka do kebbe”	7
Opis części „nasadka do ciasteczek”	8
Montaż	9
Montaż maszyny do mięsa	9
Montaż nasadki do nadziewania kielbas	9
Montaż nasadki do kebbe	9
Montaż nasadki do ciasteczek	9
Montaż na robocie kuchennym	10
Przetwarzanie produktów spożywczych	11
Mielenie mięsa	11
Nadziewanie kielbas	11
Formowanie rolek kebbe	12
Formowanie ciasteczek	12
Demontaż	13
Czyszczenie i pielęgnacja	13
Przechowywanie	13
Utylizacja	13
Gwarancja Kompernaß Handels GmbH	14
Serwis	15
Importer	15

Wstęp

Serdecznie gratulujemy zakupu nowego urządzenia. Wybrany produkt charakteryzuje się wysoką jakością. Instrukcja obsługi jest częścią składową produktu. Zawiera ona ważne informacje na temat bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji urządzenia. Przed rozpoczęciem użytkowania produktu należy zapoznać się ze wszystkimi informacjami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Produkt należy użytkować wyłącznie zgodnie z zamieszczonym tu opisem oraz w podanym zakresie zastosowań. W przypadku przekazania urządzenia osobie trzeciej należy dołączyć do niego również całą dokumentację.

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Nasadka-maszynka do mięsa jest przeznaczona wyłącznie do przetwarzania produktów spożywczych w ilościach typowych dla zastosowań domowych, w gospodarstwach domowych:

- mielenie surowego mięsa,
- formowanie pustych rolek,
- nadziewanie kielbas w naturalnych i sztucznych osłonkach,
- formowanie ciasteczek.

Nasadka-maszynka do mięsa nie jest przeznaczona do przetwarzania produktów zamrożonych ani innych twardych produktów żywnościowych, np. kości czy orzechów ani do zastosowań przemysłowych i komercyjnych.

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w połączeniu z robotem kuchennym SKV 1200 A1.



Wszystkie części urządzenia, które wchodzą w kontakt z żywnością, są dopuszczone do kontaktu z żywnością.

Zakres dostawy

- Pokrywka popychacza ①
- Łejek podajnika ②
- Obudowa ④ z lejkiem do napełniania ③
- Ślimak transportowy ⑥ z przyłączem z aretowaniem ⑤
- Popychacz ⑦
- Pierścień zamykający ⑧
- Sitko drobne ⑨
- Sitko grube ⑩
- Nóż krzyżowy ⑪
- Element dystansowy ⑫
- Uchwyt paska z wzorami ⑬
- Pasek z wzorami ⑭
- Łejek do kebbe ⑮
- Tarcza do kebbe ⑯
- Nasadka do nadziewania kielbas ⑰

Instrukcja obsługi

WSKAZÓWKA

- Części nasadek do kebbe i nasadki do nadziewania kielbas mogą ew. znajdować się w chwili dostawy w popychaczu ⑦.
- Bezpośrednio po rozpakowaniu sprawdź, czy dostarczony produkt jest kompletny oraz nie ma żadnych uszkodzeń. W razie potrzeby sięgnij do serwisu.

Wskazówki bezpieczeństwa

NIEBEZPIECZEŃSTWO

- ▶ Koniecznie przestrzegać instrukcji obsługi, a w szczególności wskazań bezpieczeństwa do robota kuchennego SKV 1200 A1!

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- ▶ Nigdy nie wkładaj rąk w otwory w urządzeniu. Nigdy nie wkładaj do urządzenia żadnych przedmiotów – za wyjątkiem popychacza odpowiedniego do danej nasadki i przetwarzanej żywności. W przeciwnym razie istnieje poważne niebezpieczeństwo wypadku!
- ▶ Przed montażem i demontażem elementów osprzętu wyjmij najpierw wtyk z gniazda sieciowego.
- ▶ Nigdy nie zostawiaj przygotowanego do pracy urządzenia bez nadzoru. Po zakończeniu użycia lub na czas przerw w pracy zawsze wyciągaj wtyk z gniazda sieciowego, aby uniknąć przypadkowego włączenia urządzenia.
- ▶ Do niniejszego urządzenia należy stosować wyłącznie oryginalne akcesoria. Inne akcesoria mogą nie być wystarczająco bezpieczne.
- ▶ Nigdy nie uruchamiaj urządzenia bez uprzedniego umieszczenia w nim produktów spożywczych. W przeciwnym razie urządzenie może ulec nieodwracalnemu uszkodzeniu.
- ▶ Przed wymianą osprzętu lub elementów dodatkowych, które podczas pracy są w ruchu, należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od sieci elektrycznej.
- ▶ Nie używaj urządzenia do innych celów niż opisane w tej instrukcji.
- ▶ Ostrożnie - nóż krzyżowy jest bardzo ostry! Podczas obchodzenia się z urządzeniem i jego czyszczenia zachowuj dużą ostrożność.
- ▶ Przy braku nadzoru oraz przed montażem, złożeniem, rozłożeniem lub czyszczeniem zawsze odłączaj urządzenie od zasilania sieciowego.
- ▶ Dzieci nie mogą posługiwać się urządzeniem.

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- ▶ Urządzenie oraz jego kabel zasilający trzymaj poza zasięgiem dzieci.
- ▶ To urządzenie może być używane przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz wynikających z niego zagrożeń.
- ▶ Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Nigdy nie uruchamiaj urządzenia bez uprzedniego umieszczenia w nim składników spożywczych! Niebezpieczeństwo przegrzania!

Czynności przygotowawcze

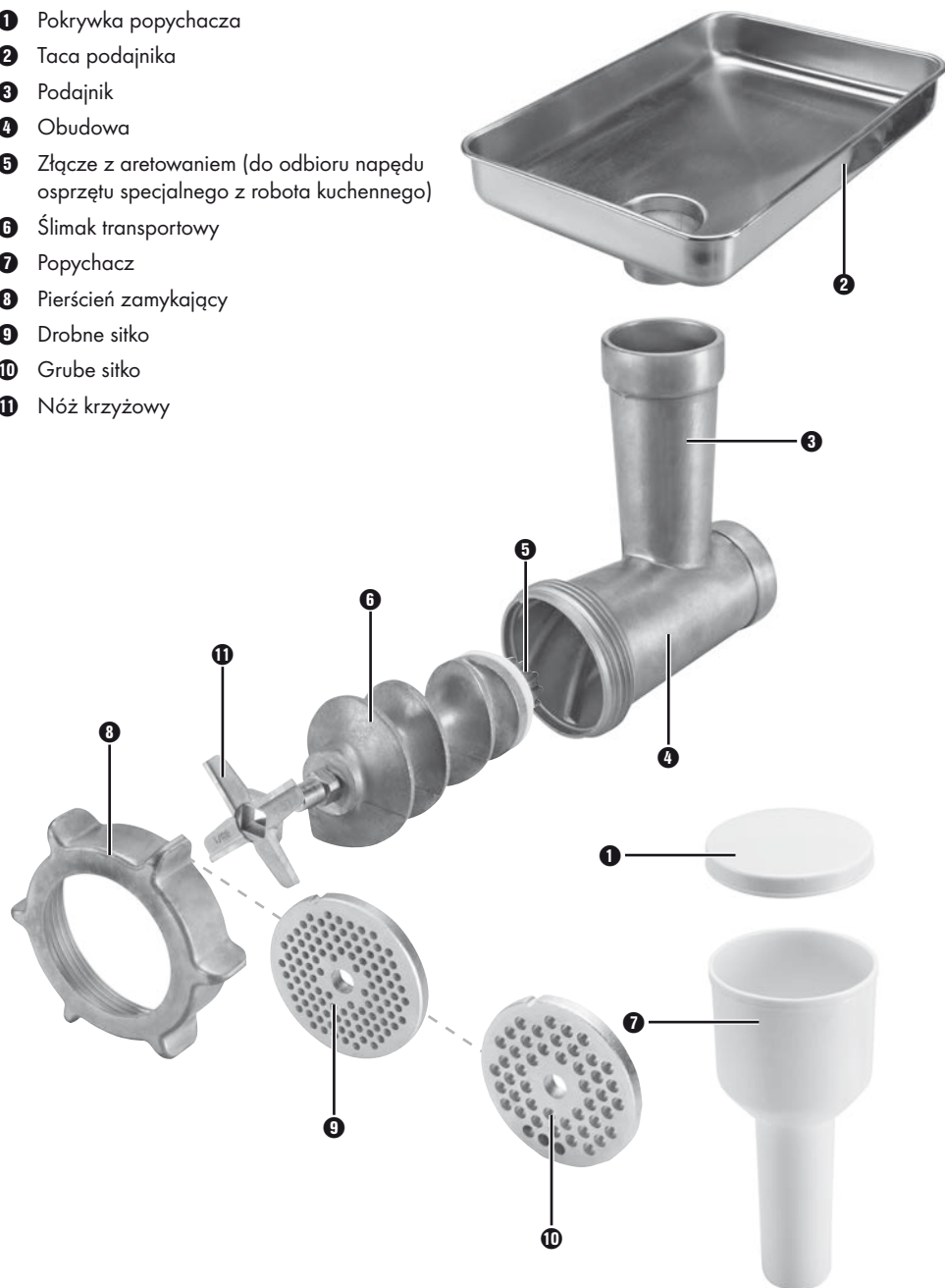
- 1) Wyjmij wszystkie elementy z kartonu i usuń opakowania oraz ewentualnie folie ochronne i naklejki.

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Wszystkie metalowe elementy osprzętu są powleczone cienką warstwą oleju, który chroni je przed korozją. Przed pierwszym użyciem wyczyść wszystkie części zgodnie z opisem w rozdziale „Czyszczenie i pielęgnacja”. Następnie natrzyj wszystkie części metalowe olejem jadalnym.

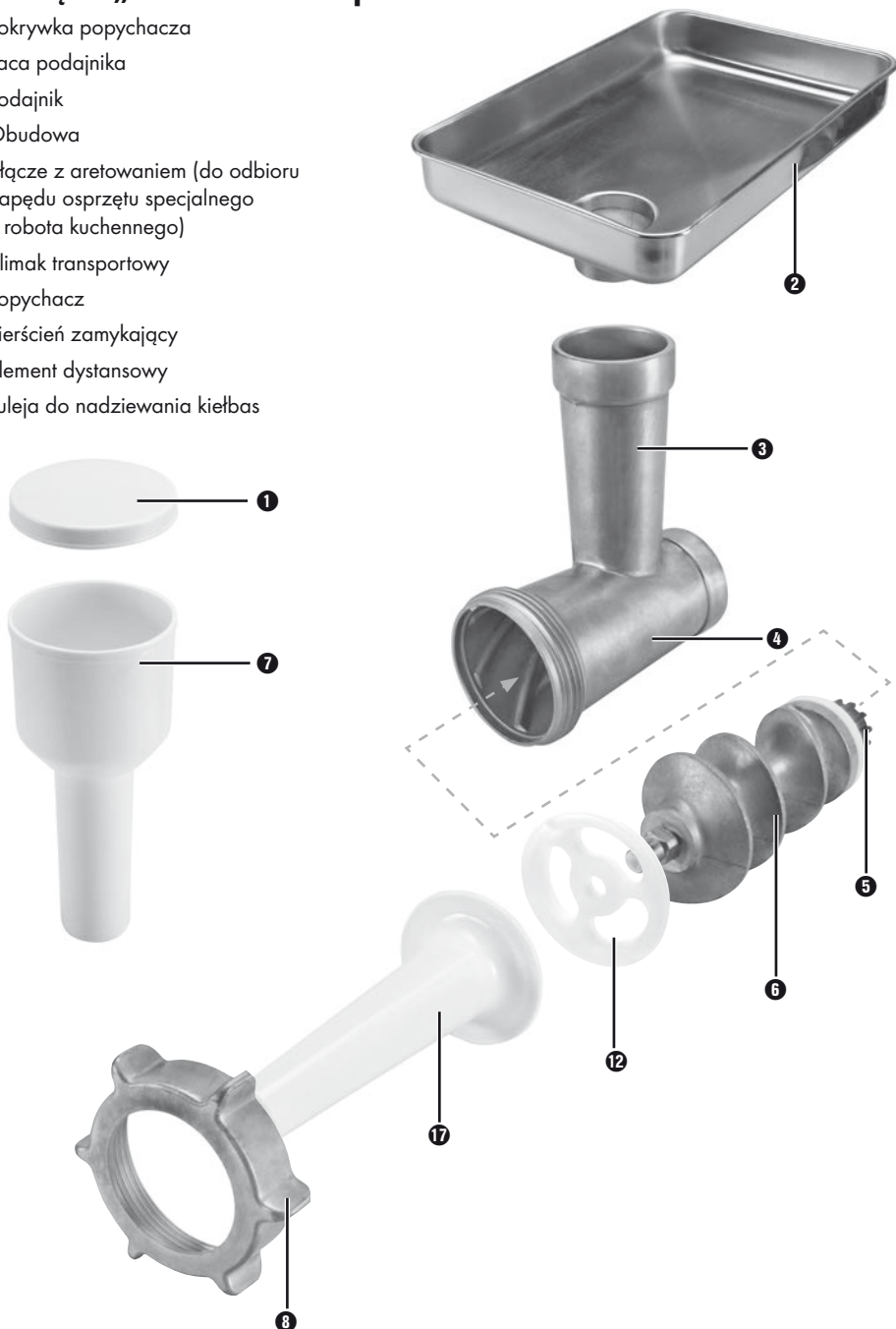
Opis części „maszynka do mięsa”

- ❶ Pokrywa popychacza
- ❷ Taca podajnika
- ❸ Podajnik
- ❹ Obudowa
- ❺ Złącze z aretowaniem (do odbioru napędu osprzętu specjalnego z robota kuchennego)
- ❻ Ślimak transportowy
- ❼ Popychacz
- ❽ Pierścień zamykający
- ❾ Drobne sitko
- ❿ Grube sitko
- ⓫ Nóż krzyżowy



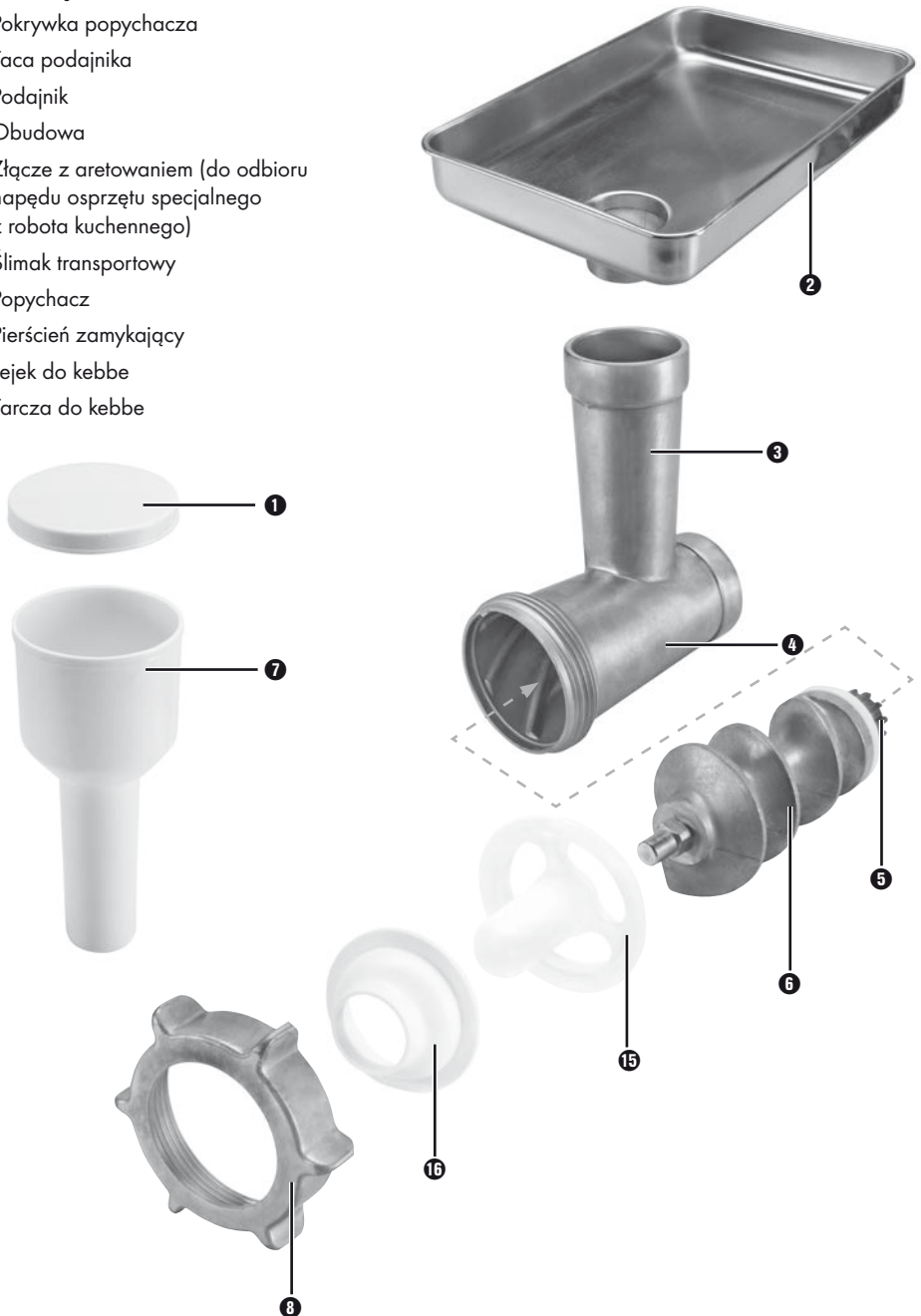
Opis części „nasadka do napełniania kielbas”

- ❶ Pokrywka popychacza
- ❷ Taca podajnika
- ❸ Podajnik
- ❹ Obudowa
- ❺ Złącze z aretowaniem (do odbioru napędu osprzętu specjalnego z robota kuchennego)
- ❻ Ślimak transportowy
- ❼ Popychacz
- ❽ Pierścień zamykający
- ❿ Element dystansowy
- ⓫ Tuleja do nadziewania kielbas



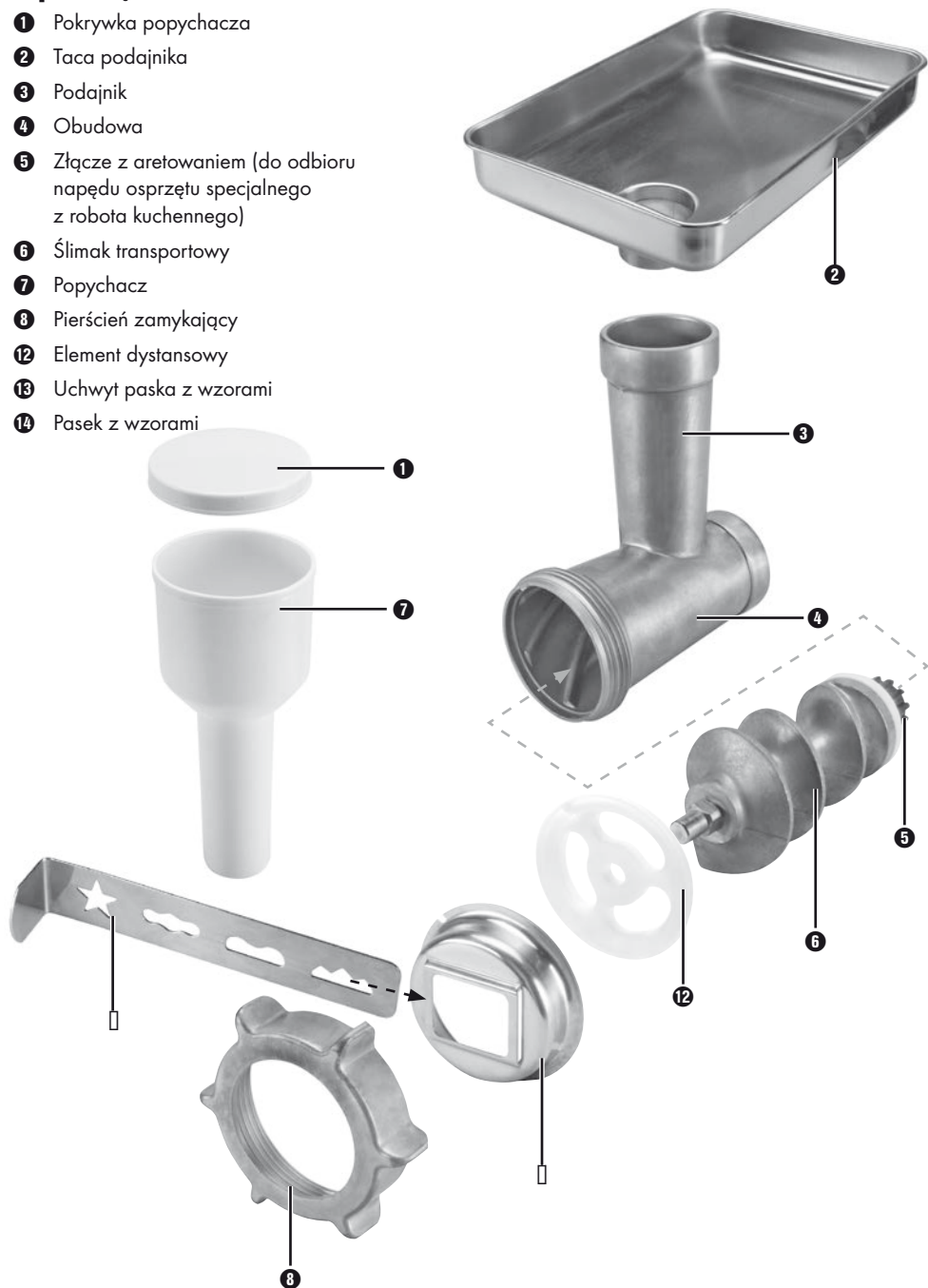
Opis części „nasadka do kebbe”

- ❶ Pokrywka popychacza
- ❷ Taca podajnika
- ❸ Podajnik
- ❹ Obudowa
- ❺ Złącze z aretowaniem (do odbioru napędu osprzętu specjalnego z robota kuchennego)
- ❻ Ślimak transportowy
- ❼ Popychacz
- ❽ Pierścień zamykający
- ❿ Lejek do kebbe
- ⓫ Tarcza do kebbe



Opis części „nasadka do ciasteczek”

- ❶ Pokrywka popychacza
- ❷ Taca podajnika
- ❸ Podajnik
- ❹ Obudowa
- ❺ Złącze z aretowaniem (do odbioru napędu osprzętu specjalnego z robota kuchennego)
- ❻ Ślimak transportowy
- ❼ Popychacz
- ❽ Pierścień zamykający
- ❿ Element dystansowy
- ⓫ Uchwyt paska z wzorami
- ⓭ Pasek z wzorami



Montaż

Montaż maszyny do mięsa

Jako pomocą posłuż się rozdziałem z opisem części „Maszynka do mięsa”.

- 1) Włóż ślimak transportowy **6** do obudowy **4**.
- 2) Załóż nóż krzyżowy **11** tak, by strona z nożami była skierowana w stronę przeciwną do ślimaka transportowego **6**. Zwróć uwagę, by kwadratowe wycięcie noża krzyżowego **11** trafiło poprawnie na kwadratową część osi.
- 3) Wybierz żądane sitko **9/10**.
- 4) Umieść wybrane sitko **9/10** w obudowie **4** w taki sposób, by ząbek w obudowie **4** trafił w wycięcie na krawędzi sitka **9/10**.
- 5) Jeżeli wszystko jest poprawnie złożone, dokręć siłą ręki pierścień zamykający **8**.

Nasadkę można połączyć tylko z robotem kuchennym (patrz rozdz. „Montaż na robocie kuchennym”).

Montaż nasadki do nadziewania kielbas

Jako pomocą posłuż się rozdziałem z opisem części „Nasadka do nadziewania kielbas”.

- 1) Włóż ślimak transportowy **6** do obudowy **4**.
- 2) Włóż potem element dystansowy **12**. Dopilnuj przy tym, by ząbek ustalający na obudowie **4** wszedł w wycięcie na krawędzi elementu dystansowego **12**.
- 3) Następnie załóż tuleję do nadziewania **17** przed elementem dystansowym **12**.
- 4) Dokręć siłą ręki pierścień zamykający **8**.

Nasadkę można połączyć tylko z robotem kuchennym (patrz rozdz. „Montaż na robocie kuchennym”).

Montaż nasadki do kebbe

Jako pomocą posłuż się rozdziałem z opisem części „Nasadka do kebbe”.

- 1) Włóż ślimak transportowy **6** do obudowy **4**.
- 2) Następnie załóż tarczę do kebbe **18**. Dopilnuj przy tym, by ząbek ustalający na obudowie **4** wszedł w wycięcie na krawędzi tarczy do kebbe **18**.
- 3) Następnie załóż lejek do kebbe **15** przed tarczą do kebbe **18**.

- 4) Dokręć siłą ręki pierścień zamykający **8**.

Nasadkę można połączyć tylko z robotem kuchennym (patrz rozdz. „Montaż na robocie kuchennym”).

Montaż nasadki do ciasteczek

Jako pomocą posłuż się rozdziałem z opisem części „Nasadka do ciasteczek”.

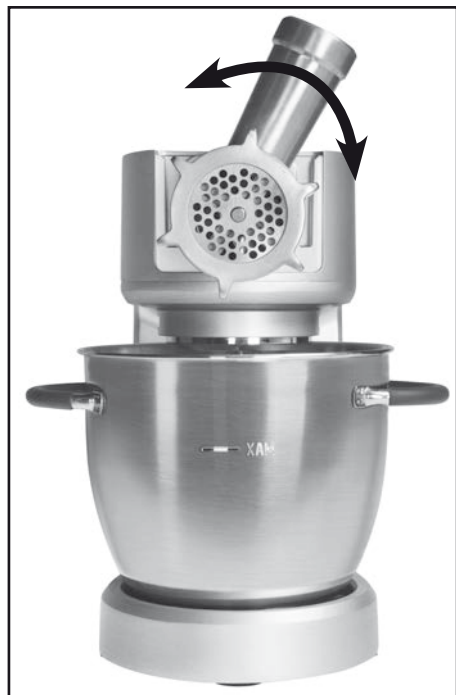
- 1) Włóż ślimak transportowy **6** do obudowy **4**.
- 2) Włóż potem element dystansowy **12**. Dopilnuj przy tym, by ząbek ustalający na obudowie **4** wszedł w wycięcie na krawędzi elementu dystansowego **12**.
- 3) Następnie załóż uchwyt do paska z wzorami **13** na element dystansowy **12**. Dopilnuj przy tym, by wycięcie na krawędzi uchwytu paska z wzorami **13** znalazło się na aretowaniu elementu dystansowego **12**.
- 4) Dokręć siłą ręki pierścień zamykający **8**.
- 5) Wsuń pasek z wzorami **14** w uchwyt paska z wzorami **13** w taki sposób, by wybrany wzór znalazł się przed otworem uchwytu paska z wzorami **13**.

Nasadkę można połączyć tylko z robotem kuchennym (patrz rozdz. „Montaż na robocie kuchennym”).

Montaż na robocie kuchennym

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŹEŃ!

- Przed montażem maszyny do mięsa na robocie kuchennym upewnij się, że wtyk kabla zasilającego robota kuchennego jest wyjęty z gniazda!
- 1) Zdejmij osłonę napędu osprzętu specjalnego z robota kuchennego (patrz rozdz. „Praca z osprzętem specjalnym” w instrukcji obsługi robota kuchennego).
 - 2) Włóż złącze z aretowaniem **5** do gniazda napędu osprzętu specjalnego w taki sposób, by lejek do napełniania **3** był skierowany ukośnie do góry (przykładowo przedstawiono obudowę **4** z zamontowaną maszynką do mięsa):



- 3) Obróć lejek do napełniania **3** tak, by był skierowany prosto do góry, a nasadka była pewnie zamocowana:



Przetwarzanie produktów spożywczych

WSKAZÓWKA

- Nie uruchamiaj robota kuchennego jednorazowo na dłużej niż 10 minut. W przeciwnym wypadku możesz spowodować przegrzanie urządzenia!

Mielenie mięsa

Gdy nasadka-maszynka do mięsa jest poprawnie zamontowana na robocie kuchennym:

- 1) Ustaw dostatecznie duże naczynie pod nasadką-maszyneką do mięsa, by przetwarzane produkty spadały do miski.
- 2) Załóż tackę ❷ na lejek do napełniania ❸.
- 3) O ile nie zostało to jeszcze wykonane: załóż pokrywę popychacza ❶ na popychacz ❶.
- 4) Przygotuj mięso, krojąc je na kawałki o boku ok. 2 cm. Dopilnuj, by do maszynki nie dostały się kości ani ścięgna.
- 5) Włóż wtyk kabla zasilającego robota kuchennego do gniazda elektrycznego.
- 6) Przetaw przełącznik obrotowy robota kuchennego w położenie niskich obrotów (1 - 3).
- 7) Produkty przeznaczone do zmielenia włóż do lejka do napełniania ❸. Następnie użyj popychacza ❶, by dalej wcisnąć produkty do lejka do napełniania ❸.
- 8) Po zakończeniu przetwarzania produktów przestaw przełącznik obrotowy robota kuchennego w położenie 0 i wyjmij wtyk kabla zasilającego z gniazda elektrycznego.

Nadziewanie kielbas

Jeżeli nasadka do nadziewania kielbas jest poprawnie zamontowana na robocie kuchennym:

- 1) Załóż tackę ❷ na lejek do napełniania ❸.
- 2) O ile nie zostało to jeszcze wykonane: załóż pokrywę popychacza ❶ na popychacz ❶.
- 3) Naciągnij jelito (naturalne lub sztuczne) na tuleję do nadziewania kielbas ❶ i zawiąż drugi koniec jelita. Na 1 kg masy kielbasy należy liczyć ok. 1,60 m jelita.

PORADA

Naturalne jelito włóż wcześniej na 3 godziny do letniej wody. Przed naciągnięciem na tuleję do nadziewania należy je dokładnie wyżyć. Naturalne jelito stanie się na skutek tego z powrotem elastyczne. Naturalne jelita można kupić w sklepach z artykułami dla masarzy w pobliżu ubojni lub u lokalnego rzeźnika.

- 4) Włóż wtyk kabla zasilającego robota kuchennego do gniazda elektrycznego.
- 5) Przetaw przełącznik obrotowy robota kuchennego w położenie niskich obrotów (1 - 3).
- 6) Umieść nadzienie kielbasy w lejku do napełniania ❸. Użyj następnie popychacza ❶, by wcisnąć nadzienie kielbasy dalej do lejka do napełniania ❸.
- 7) Nadzienie kielbasy jest wciskane przez tuleję do napełniania ❶ do jelita. Po osiągnięciu żądanej długości, wyłącz robota kuchennego, ściśnij kielbasę na końcu i obróć ją kilka razy wzdłuż osi.

PORADA

Kielbasa wydłuża się podczas gotowania i zamrażania. Dlatego nie należy jej przepiętnać, gdyż mogłaby pęknąć.

- 8) Po zakończeniu przetwarzania produktów przestaw przełącznik obrotowy robota kuchennego w położenie 0 i wyjmij wtyk kabla zasilającego z gniazda elektrycznego.

Formowanie rolek kebbe

Z nasadką do kebbe można formować ze zmielonych składników puste rurki z mięsa lub warzyw, które można następnie wypełnić dowolnym nadzieniem.

WSKAZÓWKA

► Przed przepuszczeniem przez nasadkę do kebbe mięso należy zmielić co najmniej dwukrotnie w maszynce do mięsa.

- 1) Załóż tackę **2** na lejek do napełniania **3**.
- 2) O ile nie zostało to jeszcze wykonane: załóż pokrywę popychacza **7** na popychacz **1**.
- 3) Włóż wtyk kabla zasilającego robota kuchennego do gniazda elektrycznego.
- 4) Przetaw przelącznik obrotowy robota kuchennego w położenie niskich obrotów (1 - 3).
- 5) Masę, z której mają powstać rolki kebbe, umieść w lejku do napełniania **3**. Następnie użyj popychacza **7**, by dalej wepchnąć masę do lejka do napełniania **3**.
- 6) Po zakończeniu przetwarzania produktów przestaw przelącznik obrotowy robota kuchennego w położenie 0 i wyjmij wtyk kabla zasilającego z gniazda elektrycznego.

Formowanie ciasteczek

Po przygotowaniu ciasta na ciasteczka według swojego przepisu i poprawnym zamontowaniu nasadki do ciasteczek na robocie kuchennym:

- 1) wyłóż małą blachę do pieczenia papierem do pieczenia i ustaw ją pod wylotem z przodu nasadki.
- 2) Załóż tackę **2** na lejek do napełniania **3**.
- 3) O ile nie zostało to jeszcze wykonane: załóż pokrywę popychacza **7** na popychacz **1**.
- 4) Włóż wtyk kabla zasilającego robota kuchennego do gniazda elektrycznego.
- 5) Przetaw przelącznik obrotowy robota kuchennego w położenie niskich obrotów (1 - 3).
- 6) Wciskaj równomiernie ciasta do lejka do napełniania **3** – ślimak transportowy **6** przeciśnie je przez wybrany motyw na pasku z wzorami **14**.
- 7) Gdy ciasto osiągnie żądaną długość, zatrzymaj urządzenie i odetnij ciasto na otworze wylotowym. Umieść ciasto na blasze do pieczenia.
- 8) Uruchom ponownie urządzenie i postępuj tak samo z resztą ciasta.
- 9) Po zakończeniu przestaw przelącznik obrotowy robota kuchennego w położenie 0 i wyjmij wtyk sieciowy z gniazda.

Demontaż

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŹEŃ!

- ▶ Przed demontażem nasadki odłącz urządzenie od sieci elektrycznej!

- 1) Zdejmij tackę do napełniania ②.
- 2) Naciśnij mały przycisk obok lejka do napełniania ③ na robocie kuchennym i jednocześnie obróć nasadkę w bok, następnie zdejmij ją z robota kuchennego.

Czyszczenie i pielęgnacja

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŹEŃ!

- ▶ Podczas czyszczenia noża krzyżowego ⑪ zachowaj ostrożność! Ma on ostre krawędzie.

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Do czyszczenia nie należy stosować agresywnych lub chemicznych środków czyszczących. Mogłyby one uszkodzić powierzchnie.
- ▶ Elementów tej nasadki nie wolno myć w zmywarce do naczyń! Spowodowałoby to uszkodzenie części!

- 1) Umyj wszystkie części w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego środka do mycia naczyń.
- 2) Spłucz następnie wszystkie elementy czystą wodą, aby nie pozostały na nich żadne pozostałości płynu do mycia naczyń.
- 3) Osusz dokładnie wszystkie części.

WSKAZÓWKA

- ▶ Po każdym użyciu natrzyj ponownie wszystkie części metalowe olejem jadalnym! W przeciwnym razie mogą się przebarwić!

Przechowywanie

Wszystkie elementy maszyny do mięsa przechowuj w czystym i suchym miejscu.

Sitka ⑨/⑩ można też przechowywać w popychaczu ⑦.

Utylizacja

Zutylizuj nasadkę zgodnie z przepisami w sprawie ochrony środowiska.



Opakowanie urządzenia wykonane jest z materiałów przyjaznych dla środowiska naturalnego, które można oddać w lokalnych punktach zbiórki.

Gwarancja Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

To urządzenie objęte jest 3-letnią gwarancją, licząc od daty zakupu. W przypadku wad tego produktu, masz gwarantowane ustawowo prawa w stosunku sprzedawcy. Te ustawowe prawa nie są ograniczone przez nasze opisane poniżej warunki gwarancji.

Warunki gwarancji

Okres gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Należy zachować oryginalny paragon (dowód zakupu) na przyszłość. Ten dokument jest wymagany jako dowód zakupu.

Jeżeli w ciągu trzech lat od daty zakupu produktu ujawni się wada materiałowa lub produkcyjna, produkt zostanie wedle naszego uznania nieodpłatnie naprawiony lub wymieniony na nowy. Warunkiem spełnienia tego świadczenia gwarancyjnego jest dostarczenie uszkodzonego urządzenia wraz z dowodem zakupu (paragonem fiskalnym) oraz krótkim opisem, na czym polega wada oraz kiedy wystąpiła.

Jeżeli wada jest objęta naszą gwarancją, otrzymasz z powrotem naprawiony lub nowy produkt. Wykonanie naprawy lub wymiana produktu nie rozpoczyna biegu nowego okresu gwarancji.

Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

Wykonanie usługi gwarancyjnej nie przedłuża okresu gwarancji. Dotyczy to również wymienionych i naprawionych części. Wszelkie szkody i wady wykryte w chwili zakupu należy zgłosić bezpośrednio po rozpakowaniu urządzenia. Po upływie okresu gwarancji wszelkie naprawy są wykonywane odpłatnie.

Zakres gwarancji

Urządzenie zostało starannie wyprodukowane i poddane przed wysyłką skrupulatnej kontroli jakości.

Gwarancja dotyczy wad materiałowych lub produkcyjnych. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktów, które są narażone na normalne zużycie, a zatem mogą być uważane za części ulegające zużyciu, ani uszkodzeń części łatwo łamliwych, np. przełączniki, akumulatory, formy do pieczenia lub części wykonane ze szkła.

Niniejsza gwarancja traci swoją ważność, jeśli produkt został uszkodzony, nie używano go prawidłowo lub nie serwisowano należycie. W celu zapewnienia prawidłowego stosowania produktu należy ściśle przestrzegać wszystkich instrukcji wymienionych w instrukcjach obsługi. Należy bezwzględnie unikać zastosowania oraz postępowania, których odradza się w instrukcji obsługi lub przed którymi się w niej ostrzega.

Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego, a nie do zastosowań komercyjnych. Niewłaściwe użytkowanie urządzenia, używanie go w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem, użycie siły lub ingerencja w urządzenie, dokonywana poza naszymi autoryzowanymi punktami serwisowymi, powodują utratę gwarancji.

Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

W celu zapewnienia szybkiego załatwienia sprawy, postępuj zgodnie z poniższymi wskazówkami:

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (np. IAN 12345) jako dowód zakupu.
- Numer artykułu można znaleźć na grawerowanej tabliczce znamionowej, umieszczonej na stronie tytułowej instrukcji (poniżej po lewej) lub na naklejce z tyłu albo na spodzie.
- W przypadku wystąpienia błędów działania lub innych wad, prosimy o kontakt z odpowiednim działem serwisu **telefonicznie** lub **przez e-mail**.
- Zarejestrowany jako wadliwy produkt możesz wtedy wraz z dołączonym dowodem zakupu (paragonem) oraz opisem i datą wystąpienia usterki wysłać nieodpłatnie na przekazany wcześniej adres serwisu.



Na stronie www.lidl-service.com możesz pobrać te i wiele innych instrukcji, filmów o produktach oraz oprogramowanie.

Serwis

PL

Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 281064 - C

Importer

Pamiętaj, że poniższy adres nie jest adresem serwisu. Skontaktuj się najpierw z odpowiednim punktem serwisowym.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

NIEMCY

www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Stan informacii:

01 / 2017 · Ident.-No.: SKV1200A1-C-072016-2

IAN 281064 - C