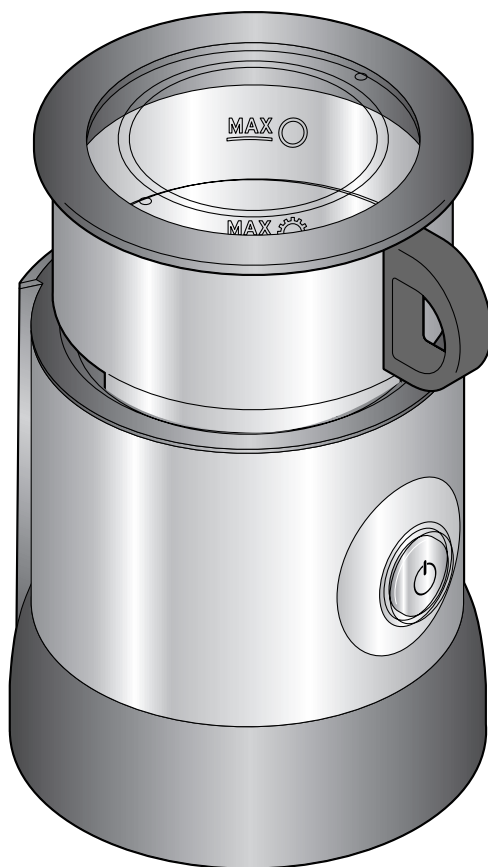




Spieniacz do mleka



Instrukcja obsługi i gwarancja

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg • S59961AB6X6KA

Drodzy Klienci!

Za pomocą jednego urządzenia można teraz podgrzewać i spieniać mleko do przyrządzania cappuccino, kawy z mlekiem i innych napojów! Jest to praktyczne i pozwala zmniejszyć ilość naczyń do zmywania.

Państwa nowy spieniacz do mleka działa na zasadzie indukcji.

Mleko podgrzewa się szybciej, ponieważ ciepło wytwarzane jest bezpośrednio w dnie dzbanka. W ten sposób można zaoszczędzić czas i energię. Oprócz tego mniejsze jest ryzyko oparzenia, ponieważ nagrzewa się tylko dzbanek z mlekiem, a nie podstawa.

Dla zachęty zamieściliśmy na końcu tej instrukcji kilka przepisów.

Życzymy Państwu wiele radości i satysfakcji z użytkowania tego produktu.

Zespół Tchibo

Spis treści

3	Na temat tej instrukcji	10	Zabezpieczenia
4	Wskazówki bezpieczeństwa	10	Czyszczenie
6	Widok całego zestawu (zakres dostawy)	11	Przepisy
7	Obsługa	13	Problemy i sposoby ich rozwiązywania
7	Przed pierwszym użyciem	14	Dane techniczne
7	Ustawianie podstawy	14	Usuwanie odpadów
7	Wybór wkładu mieszającego i wlewanie mleka	15	Gwarancja
8	Spienianie i podgrzewanie mleka		
9	Spienianie zimnego mleka		
9	Przerywanie lub przedwczesne kończenie procesu podgrzewania i mieszania		
10	Wyłączanie urządzenia		

Na temat tej instrukcji

Produkt jest wyposażony w elementy zabezpieczające. Mimo to należy dokładnie przeczytać wskazówki bezpieczeństwa i używać produktu zgodnie z niniejszą instrukcją obsługi, aby uniknąć obrażeń ciała lub uszkodzeń sprzętu.

Starannie przechowywać instrukcję do późniejszego wykorzystania. W razie zmiany właściciela produktu należy przekazać również niniejszą instrukcję obsługi.

Symbole użyte w niniejszej instrukcji:



Ten symbol ostrzega przed niebezpieczeństwem odniesienia obrażeń ciała.



Ten symbol ostrzega przed niebezpieczeństwem obrażeń wskutek porażenia prądem elektrycznym.

Hasło **NIEBEZPIECZEŃSTWO** ostrzega przed możliwymi ciężkimi obrażeniami ciała lub zagrożeniem życia.

Hasło **OSTRZEŻENIE** ostrzega przed obrażeniami ciała i poważnymi uszkodzami materialnymi.

Hasło **UWAGA** ostrzega przed lekkimi obrażeniami ciała lub uszkodzeniami sprzętu.



W ten sposób oznaczono informacje uzupełniające.



Ilość oraz jakość pianki z mleka zależy od wielu czynników: od zawartości tłuszczu w mleku, od tego, czy stosowane jest mleko UHT, świeże czy pasteryzowane, a także od temperatury mleka. Również wybrana marka mleka ma wpływ na walory ilościowo-jakościowe pianki.

Aby spienione mleko nie przeleżało się przez naczynie, w przypadku nowego rodzaju mleka nie należy napełniać całego dzbanka aż do oznaczenia **MAX**, tylko przetestować najpierw zachowanie mleka na mniejszych ilościach. Jeżeli mleko po spienieniu będzie się przelewać, należy wyłączyć urządzenie i przed przystąpieniem do czyszczenia zaczekać, aż urządzenie nieco ostygnie (patrz rozdział „Czyszczenie”).

Najlepsze wyniki uzyskaliśmy przy użyciu odtłuszczonego mleka UHT 1,5 %.



Przeznaczenie

- Spieniacz do mleka przeznaczony jest do podgrzewania i spieniania mleka. Do urządzenia nie wolno wlewać żadnych innych płynów ani umieszczać w nim składników stałych.
- Spieniacz zaprojektowano do użytku w prywatnych gospodarstwach domowych. Nie nadaje się do celów komercyjnych.
Nie może być również używany w otoczeniach podobnych do gospodarstwa domowego, np.:
 - w kuchniach dla pracowników sklepów, biur oraz innych obszarów komercyjnych,
 - w gospodarstwach rolnych,
 - w hotelach, motelach oraz innych instytucjach noclegowych dla klientów,
 - w pensjonatach ze śniadaniem.
- Produkt przewidziany jest do użytku w suchych pomieszczeniach.

NIEBEZPIECZEŃSTWO dla dzieci i osób z ograniczoną zdolnością obsługi urządzeń

- Urządzenie nie może być używane przez dzieci ani osoby, które ze względu na zdolności fizyczne, sensoryczne lub umysłowe wzgl. brak doświadczenia lub odpowiednich umiejętności nie są w stanie bezpiecznie obsługiwać urządzenia. Należy zapewnić dzieciom odpowiedni nadzór, aby wykluczyć możliwość, że będą się bawiły spieniaczem.
- Spieniacz przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Dzieci nie powinny mieć dostępu do materiałów opakowaniowych.

Istnieje m.in. niebezpieczeństwo uduszenia!

NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym

- Podstawa, wtyczka ani kabel zasilający nie mogą mieć styczności z wodą lub innymi płynami, ponieważ wtedy istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym. Z tego powodu nie należy stawiać urządzenia w pobliżu zlewów/umywalk. Nie używać urządzenia na wolnym powietrzu ani w wilgotnych pomieszczeniach (np. w garażu lub piwnicy).
- Nie dotykać urządzenia mokrymi rękoma.
- Urządzenie należy podłączać tylko do prawidłowo zainstalowanego gniazdka elektrycznego z zestykami ochronnymi, którego napięcie jest zgodne z danymi technicznymi urządzenia.
- Nigdy nie pozostawiać włączonego spieniacza do mleka bez nadzoru.
- Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka...
 - ... w przypadku wystąpienia zakłóceń podczas pracy,
 - ... podczas burzy,
 - ... po zakończeniu użytkowania,
 - ... przed czyszczeniem.Należy przy tym zawsze ciągnąć za wtyczkę, nigdy za kabel zasilający.
- Gniazdko musi być łatwo dostępne, aby w razie potrzeby można było szybko wyciągnąć wtyczkę.
- Kabel zasilający nie może być zagięty ani przygnieciony. Kabel zasilający trzymać z dala od gorących powierzchni i ostrych krawędzi.
- Urządzenie nie może być uruchamiane za pomocą programatora

czasowego lub odrębnego systemu zdalnego sterowania.

- Nie należy uruchamiać spieniacza, jeśli urządzenie lub kabel zasilający wykazują widoczne uszkodzenia lub jeśli urządzenie upadło.
- Nie wolno samodzielnie wprowadzać żadnych zmian w produkcji. Nie wolno również samodzielnie wymieniać kabla zasilającego. Wszelkie prace naprawcze przy urządzeniu lub kablu zasilającym powinny być wykonywane wyłącznie w zakładzie specjalistycznym, Centrum Serwisu lub przez odpowiednio wykwalifikowane osoby. Nieprawidłowo wykonane naprawy mogą stwarzać poważne zagrożenie dla użytkownika.

NIEBEZPIECZEŃSTWO oparzeń

- Dzbaneł na mleko oraz pokrywka nagrzewają się podczas użycia do wysokich temperatur! Nie dotykać gorących powierzchni. Dzbaneł na mleko należy chwycić tylko za uchwyt, a pokrywkę tylko za obrzeże. Przed przystąpieniem do czyszczenia należy odczekać, aż oba te elementy ostygną.
- Gorące mleko i para wodna mogą spowodować oparzenia. Urządzenia należy używać tylko wtedy, gdy pokrywka jest prawidłowo osadzona na dzbanku. Nie wkładać rąk do urządzenia ani nie sięgać nad nim po inne przedmioty, gdy urządzenie pracuje. Szczególnie podczas zdejmowania pokrywki uważać na wydostającą się parę.
- Urządzenie należy ustawić na stabilnym, równym podłożu, które jest łatwe w czyszczeniu i łatwo dostępne. Zwrócić uwagę, aby urządzenie nie ześlizgnęło ani nie przewróciło się i

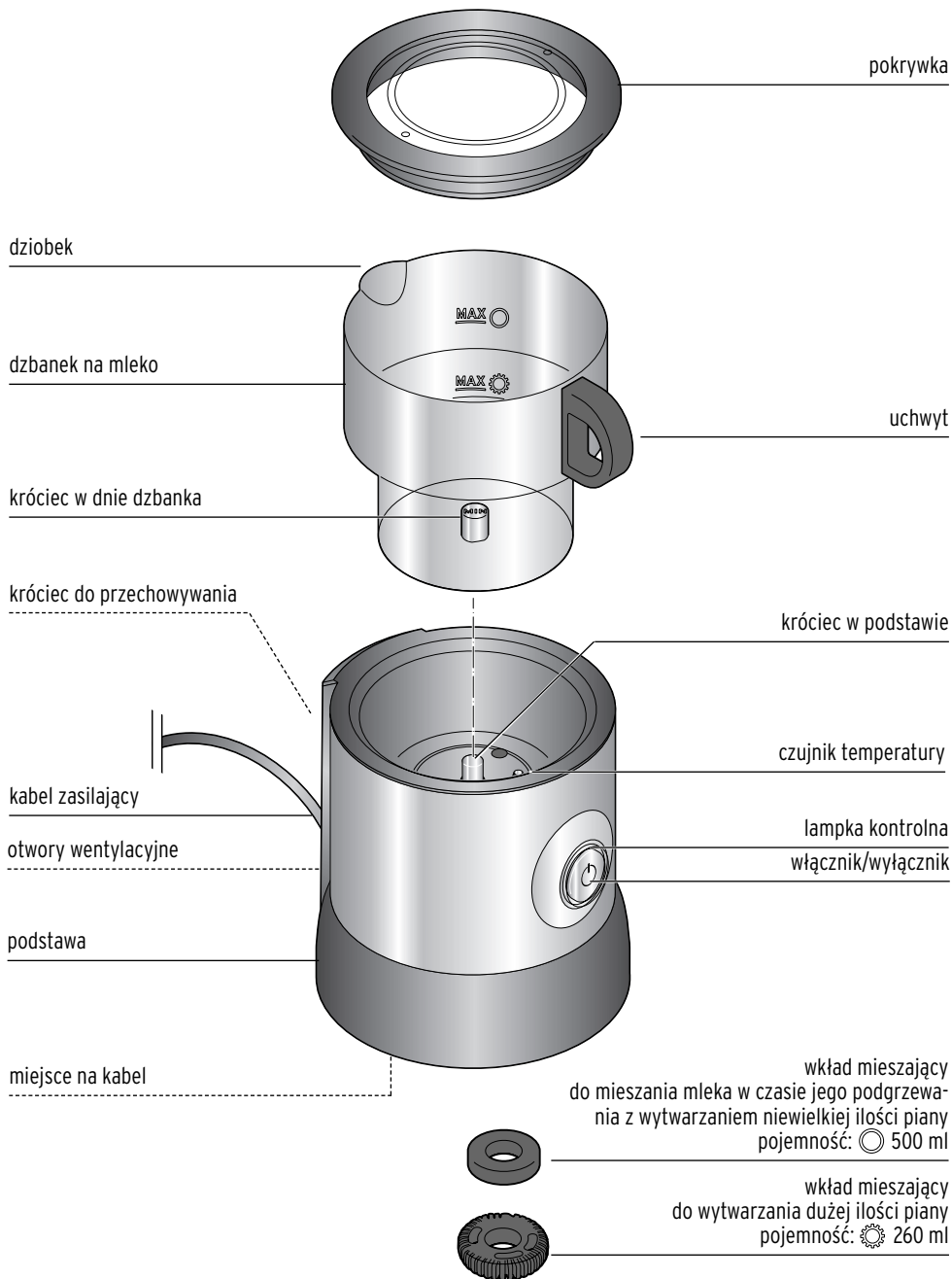
aby kabel zasilający nie zwiślał z powierzchni, na której jest ustawione urządzenie.

- Kabel zasilający układać tak, aby nikt nie mógł się o niego potknąć.

UWAGA - ryzyko szkód materialnych

- Należy przestrzegać oznaczeń **MIN** i **MAX** we wnętrzu dzbanka na mleko. Króciec w dnie dzbanka musi być przykryty mlekiem. W przypadku zbyt małej ilości mleka urządzenie może ulec przegrzaniu. Jeżeli mleka jest za dużo, piana może się przelać.
- Należy dopilnować, aby otwory wylotowe pary w pokrywce były zawsze drożne, kiedy podgrzewane jest mleko.
- Otwory wentylacyjne z tyłu urządzenia muszą być drożne. Nie wolno ich przykrywać. Nie wolno również niczego wtykać w te otwory. Istnieje ryzyko przegrzania.
- Nie należy stosować przedłużacza. Istnieje ryzyko przegrzania.
- Spieniacz do mleka należy ustawić w wystarczającej odległości od źródeł ciepła, np. kuchenek czy pieców/piekarników.
- Do czyszczenia nie używać silnych środków chemicznych ani agresywnych lub rysujących powierzchnię środków czyszczących.
- Stosować tylko oryginalne akcesoria.
- Nie można całkowicie wykluczyć, że niektóre lakiery, tworzywa sztuczne lub środki do pielęgnacji mebli mogą wejść w agresywne reakcje z materiałem antypoślizgowych nóżek urządzenia i rozmiękczyć je. Aby uniknąć niepożądanych śladów na meblach, należy w razie potrzeby umieścić pod urządzeniem podkładkę antypoślizgową.

Widok całego zestawu (zakres dostawy)



Obsługa

Przed pierwszym użyciem



NIEBEZPIECZEŃSTWO dla dzieci - zagrożenie życia wskutek uduszenia/zakrzuszenia

- Materiały opakowaniowe należy trzymać z dala od dzieci. Najlepiej usunąć je od razu po rozpakowaniu produktu. Również drobne części należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.

1. Usunąć wszystkie materiały opakowaniowe i sprawdzić, czy urządzenie jest kompletne.
2. Wyczyścić dzbanek na mleko, wkłady mieszające oraz pokrywkę zgodnie z opisem w rozdziale „Czyszczenie”.

Ustawianie podstawy



NIEBEZPIECZEŃSTWO - zagrożenie życia wskutek porażenia prądem elektrycznym

- Urządzenie podłączać tylko do prawidłowo zainstalowanego gniazdka elektrycznego z zestykiem ochronnym, którego napięcie jest zgodne z „Danymi technicznymi” urządzenia.



OSTRZEŻENIE przed oparzeniami ciała

- Urządzenie należy ustawić na twardej, równej powierzchni, która jest łatwo dostępna. Zwrócić uwagę, aby urządzenie nie ześlizgnęło ani nie przewróciło się i aby kabel zasilający nie zwisał z powierzchni, na której jest ustawione urządzenie.

1. Całkowicie rozwinąć kabel zasilający i przełożyć go przez wycięcie w podstawie.
2. Ustawić podstawę na twardej, równej powierzchni.
3. Włożyć wtyczkę do gniazdka elektrycznego.

Rozlega się sygnał akustyczny i zaczyna migać lampka kontrolna.

Urządzenie jest teraz gotowe do pracy.

Po około 3 minutach bezczynności miganie lampki kontrolnej ustaje i urządzenie wyłącza się.

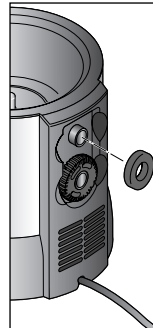
Wybór wkładu mieszającego i wlewanie mleka



- ▷ Aby uzyskać większą ilość, należy wybrać ząbkowany wkład mieszający.



- ▷ Jeśli mleko ma zostać tylko podgrzane z wytworzeniem niewielkiej ilości piany lub ma zostać lekko spieniona jedynie niewielka ilość mleka, należy wybrać gładki wkład mieszający.



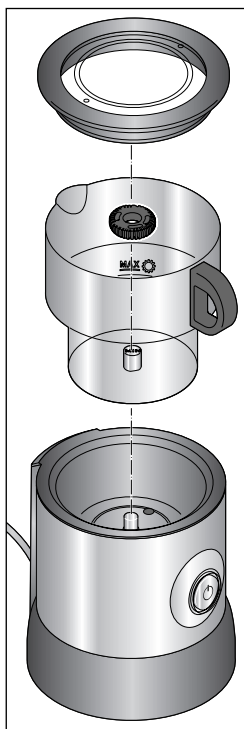
- ▷ Nieużywane wkłady mieszające należy przechowywać na króćcach do przechowywania z tyłu urządzenia. Dzięki temu nie ulegną zagubieniu.

UWAGA - ryzyko strat materialnych

- Przestrzegać oznaczeń MIN i MAX we wnętrzu dzbanka na mleko. Króciec w dnie dzbanka musi być przykryty mlekiem.

W przypadku zbyt małej ilości mleka urządzenie może ulec przegrzaniu. Jeżeli mleka jest za dużo, piana może się przelać.

Spód dzbanka na mleko oraz wewnętrzna część podstawy muszą być czyste i suche.



1. Zdjąć pokrywkę z dzbanka na mleko.
2. Nałożyć odpowiedni wkład mieszający na króciec w dnie dzbanka.
3. Wlać mleko aż do kreski z odpowiednim oznaczeniem MAX:

- ⊗ MAX dla ząbkowanego wkładu mieszającego
- MAX dla gładkiego wkładu mieszającego

4. Założyć pokrywkę na dzbanek na mleko.
5. Postawić dzbanek na podstawie.

i Najlepsze wyniki osiąga się przy użyciu mleka UHT, 1,5 % tłuszczu.

Spienianie i podgrzewanie mleka

i Przy pierwszym nagraniu może wydzielać się lekki zapach, co jest zjawiskiem zupełnie normalnym. Należy zadbać o wystarczającą wentylację pomieszczenia.

- ▷ Jeśli urządzenie jest całkowicie wyłączone (lampka kontrolna nie miga), nacisnąć włącznik/wyłącznik, aby przełączyć urządzenie na tryb gotowości.
- ▷ Nacisnąć włącznik/wyłącznik, aby włączyć urządzenie ze stanu gotowości (lampka kontrolna miga).

Rozlegają się sygnały akustyczne, lampka kontrolna świeci światłem ciągłym i słychać pracujący wentylator urządzenia.

Chwilę później urządzenie zaczyna podgrzewać i mieszać mleko.

Gdy mleko jest wystarczająco podgrzane (ok. 65 - 75 °C), funkcja podgrzewania i mieszania wyłącza się automatycznie.

Rozlegają się 3 sygnały akustyczne, podgrzewanie i mieszanie zostaje zatrzymane i miga lampka kontrolna.

Teraz można zdjąć dzbanek na mleko z podstawy.

Wentylator pracuje jeszcze przez jakiś czas, a następnie również się wyłącza.

i Jeżeli mleko w dzbanku ma temperaturę ok. 65 - 75 °C, nie można od razu włączyć ponownie funkcji mieszania i podgrzewania. Mleko/dzbanek musi najpierw ostygnąć. Jeśli użytkownik mimo tego spróbuje, lampka kontrolna znów zacznie migać, rozlegnie się kilka sygnałów akustycznych i uruchomiony zostanie wentylator urządzenia. Proces mieszania i podgrzewania nie zostanie jednak uruchomiony.

Spienianie zimnego mleka

Mleko można również spienić bez jego podgrzewania, np. aby przyrządzić cappuccino z lodem (zob. „Przepisy“):

- ▷ Jeśli urządzenie jest całkowicie wyłączone (lampka kontrolna nie miga), nacisnąć włącznik/wyłącznik, aby przełączyć urządzenie na tryb gotowości.
- ▷ Wcisnąć włącznik/wyłącznik i przytrzymać go przez ok. 2 sekundy, aż urządzenie rozpocznie mieszanie.

Rozlegają się sygnały akustyczne, lampka kontrolna świeci światłem ciągłym i słychać pracujący wentylator urządzenia.

Chwilę później urządzenie rozpoczyna mieszanie mleka.

Proces mieszania kończy się automatycznie po ok. 1 minucie.

Rozlegają się sygnały akustyczne, mieszanie zostaje zatrzymane i miga lampka kontrolna.

Teraz można zdjąć dzbanek na mleko z podstawy.

Wentylator pracuje jeszcze przez jakiś czas, a następnie również się wyłącza.

i Jeżeli mleko zostało tylko spienione bez podgrzewania, można od razu ponownie włączyć funkcję mieszania i podgrzewania.

Przerywanie lub przedwczesne kończenie procesu podgrzewania i mieszania

- ▷ Nacisnąć włącznik/wyłącznik.

Rozlegają się sygnały akustyczne, podgrzewanie i mieszanie zostaje zatrzymane i miga lampka kontrolna. Wentylator urządzenia działa dalej.

- ▷ Aby wznowić podgrzewanie i mieszanie, nacisnąć jeszcze raz włącznik/wyłącznik.

i Jeżeli mleko w dzbanku ma temperaturę ok. 65 - 75 °C, nie można od razu włączyć ponownie funkcji mieszania i podgrzewania. Mleko/dzbanek musi najpierw ostygnąć. Jeśli użytkownik mimo tego spróbuje, lampka kontrolna znów zacznie migać, rozlegnie się kilka sygnałów akustycznych i uruchomiony zostanie wentylator urządzenia. Proces mieszania i podgrzewania nie zostanie jednak uruchomiony.

Wyłączanie urządzenia

- ▷ Aby całkowicie wyłączyć urządzenie po użyciu, należy wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.

Zabezpieczenia

- Jeżeli włączono puste urządzenie (bez mleka), wówczas w celu ochrony przed przegrzaniem wyłączy się ono automatycznie po ok. 30-40 sekundach.
- Po maksymalnie 7 minutach urządzenie wyłącza się automatycznie, co zabezpiecza je przed przeciążeniem.

Czyszczenie



NIEBEZPIECZEŃSTWO - zagrożenie życia wskutek porażenia prądem elektrycznym

- Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia należy wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
- Podstawa, wtyczka ani kabel zasilający nie mogą być wystawiane na działanie wilgoci. Elementy te należy chronić przed wodą kapiącą i rozpryskową.

UWAGA - ryzyko szkód materialnych

- Do czyszczenia nie należy używać silnych środków chemicznych ani agresywnych lub rysujących powierzchnię środków czyszczących.



Aby uniknąć zasychnięcia mleka w dzbanku, należy zawsze myć dzbanek na mleko od razu po każdym cyklu podgrzewania i/lub mieszania.

1. Umyć dzbanek na mleko, wkłady mieszające oraz pokrywkę w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Elementy te mogą być również myte w zmywarce do naczyń.
2. Dokładnie wysuszyć wszystkie części, a zwłaszcza dzbanek na mleko, aby uniknąć powstania plam.
3. W razie potrzeby wyczyścić podstawę lekko zwilżoną szmatką.
4. Następnie wytrzeć ją dokładnie suchą szmatką.

Przepisy

Cappuccino

Klasyczny napój pośród specjalów espresso, który zawdzięcza swoją nazwę dwukolorowemu, biało-brązowemu kapturowi podobnemu do tego, jaki noszą ojcowie kapucyni.

Składniki

- zwykłe espresso
- mleko
- kakao w proszku jako dekoracja

Przyrządzanie

1. Przyrządzić zwykłe espresso i wlać je do filiżanki do kawy lub specjalnej filiżanki do cappuccino.
2. Spienić ciepłe mleko, aby powstało jak najwięcej sztywnej piany mlecznej.
3. Dodać do espresso płynnego mleka (najczęściej mleko w dolnej części spieniacza pozostaje płynne).
4. Następnie za pomocą łyżki nałożyć na espresso dużą porcję piany mlecznej.
5. Posypać „kaptur“ z piany niewielką ilością kakao i od razu podać cappuccino.



Cappuccino z lodem

Ta odmiana cappuccino jest znakomitym napojem zwłaszcza w gorące, letnie dni.

Składniki

- zwykłe espresso
- mleko
- 4 łyżki rozdrobnionego (kruszonego) lodu
- kakao w proszku jako dekoracja

Przyrządzanie

1. Przyrządzić zwykłe espresso. Schłodzić je i wlać do wysokiej szklanki.
2. Dodać ok. 4 łyżki kruszonego lodu.
3. Spienić zimne mleko, aby powstało jak najwięcej sztywnej piany mlecznej.
4. Następnie za pomocą łyżki nałożyć na espresso dużą porcję piany mlecznej.
5. Posypać „kaptur“ z piany niewielką ilością kakao i od razu podać cappuccino.

Latte Macchiato

Ten wielowarstwowy specjał jest szczególnie trendy.

Składniki

- zwykłe espresso
- mleko

Przyrządzanie

1. Przyrządzić zwykłe espresso.
2. Spienić ciepłe mleko, aby powstało jak najwięcej sztywnej piany mlecznej.
3. Napełnić wysoką, wąską szklankę (np. taką do long-drinków) co najmniej do połowy płynnym, ciepłym mlekiem, a następnie dopełnić ją (do ok. 1 cm poniżej brzegu szklanki) pianą mleczną.
4. Następnie ostrożnie nalać espresso (np. za pomocą łyżeczki do herbaty) na mleczną pianę. Pod warstwą piany mlecznej utworzy się typowa warstwa espresso.
5. Latte macchiato można podawać z długą łyżeczką do mieszania.



Coffee Mocha

Amerykański wariant kawy czekoladowej.

Składniki

- zwykłe espresso
- mleko
- syrop czekoladowy (od 20 do 30 ml)
- kakao w proszku jako dekoracja




Przyrządzanie

1. Zaparzyć zwykłe espresso, a następnie wlać do wysokiej filiżanki lub do kubka.
2. Dodać do smaku syropu czekoladowego i zamieszać. Jeżeli nie dysponują Państwo syropem czekoladowym, można również użyć proszku kakaowego wymieszanego z cukrem.
3. Spienić ciepłe mleko, aby powstało jak najwięcej delikatnej piany mlecznej.
4. Dopełnić filiżankę gorącym mlekiem, dodać dużą łyżkę piany mlecznej i posypać ją proszkiem kakaowym.

Problemy i sposoby ich rozwiązywania

- | | |
|---|---|
| • Urządzenie nie działa. | <ul style="list-style-type: none">• Czy wtyczka jest włożona do gniazdka?• Jeżeli mleko w dzbanku ma temperaturę ok. 65 - 75 °C, nie można od razu włączyć ponownie funkcji mieszania i podgrzewania. Mleko / dzbanek musi najpierw ostygnąć. |
| • Nie można włączyć podgrzewania i mieszania | • Czy urządzenie znajduje się w trybie gotowości? Nacisnąć włącznik/wyłącznik drugi raz. |
| • Mleko jest podgrzewane, ale nie spieniane. | • Czy wkład mieszający jest dobrze zamocowany na króćcu w dnie dzbanka? |
| • Mleko jest podgrzewane, ale w niezadawalający sposób spieniane. | <ul style="list-style-type: none">• Czy zastosowano właściwy wkład spieniający?• Czy na wkładzie spieniającym lub w dzbanku na mleko (zwłaszcza na jego dnie) znajdują się zanieczyszczenia?• Najlepsze wyniki osiąga się przy użyciu mleka UHT, 1,5% tłuszczu. |
| • Urządzenie pracuje niezwykle głośno. | <ul style="list-style-type: none">• Czy w dzbanku jest wystarczająca ilość mleka?• Czy wkład mieszający jest dobrze zamocowany na króćcu w dnie dzbanka?• Czy pokrywka jest prawidłowo osadzona na dzbanku? |
-

Dane techniczne

Model:	276 794
Zasilanie:	230 V ~ 50 Hz
Klasa ochrony:	I 
Moc:	500 W
Pojemność:	z ząbkowanym wkładem mieszającym  maks. 260 ml z gładkim wkładem mieszającym  maks. 500 ml
Temperatura otoczenia:	od +10 do +40°C
Made exclusively for:	Tchibo GmbH, Überseering 18, D-22297 Hamburg, www.tchibo.pl

W ramach doskonalenia produktu zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian w jego konstrukcji i wyglądzie.



Usuwanie odpadów

Produkt oraz jego opakowanie zawierają wartościowe materiały, które powinny zostać przekazane do ponownego wykorzystania. Ponowne przetwarzanie odpadów powoduje zmniejszenie ich ilości i przyczynia się do ochrony środowiska naturalnego.

Opakowanie należy usunąć zgodnie z zasadami segregacji odpadów. Należy wykorzystać lokalne możliwości oddzielnego zbierania papieru, tektury oraz opakowań lekkich.



Urządzenia, które zostały oznaczone tym symbolem, nie mogą być usuwane do zwykłych pojemników na odpady domowe!

Użytkownik jest ustawowo zobowiązany do usuwania zużytego sprzętu oddzielnie od odpadów domowych. Informacje na temat bezpłatnych punktów zbiórki zużytego sprzętu można uzyskać w urzędzie gminnym lub miejskim.

Gwarancja

Udzielamy **3-letniej gwarancji** od daty zakupu.

Ten produkt został wytworzony zgodnie z najnowszą technologią produkcji i poddany precyzyjnej kontroli jakości. Gwarantujemy niezawodność tego produktu.

W okresie gwarancji wszystkie wady materiałowe i produkcyjne będą usuwane bezpłatnie.

W przypadku stwierdzenia jakichkolwiek wad produktu prosimy najpierw o kontakt z Linią Obsługi Klienta. Nasi pracownicy Linii Obsługi Klienta chętnie pomogą i omówią z Państwem dalszy sposób postępowania.

Gwarancją nie są objęte szkody powstałe wskutek nieprawidłowej obsługi produktu, a także części ulegające zużyciu i materiały eksploatacyjne.

Części te można zamówić telefonicznie pod podanym na następnej stronie numerem telefonu.

Naprawy sprzętu niepodlegające gwarancji można zlecić odpłatnie w Centrum Serwisu Tchibo (cena odpowiada naliczanym indywidualnie kosztom własnym).

Kupon serwisowy

Prosimy wypełnić kupon drukowanymi literami i dołączyć go do produktu.

Imię i nazwisko _____

Ulica, numer _____

Kod pocztowy, miejscowość _____

Kraj _____

Tel. (w ciągu dnia) _____

Jeżeli usterka nie jest objęta gwarancją:
(zakreślić)

Proszę o zwrot artykułu bez naprawy.

Proszę o oszacowanie kosztów naprawy, jeżeli przekroczą one kwotę 35 zł.





Aby uzyskać dodatkowe informacje o produkcie, zamówić akcesoria lub zapytać o nasz serwis gwarancyjny, prosimy o kontakt telefoniczny z **Linia Obsługi Klienta**.

W przypadku pytań dotyczących naszych produktów prosimy o podawanie numeru artykułu.

Polska



801 655 113

(koszt połączenia: 0,35 zł/min)

od poniedziałku do niedzieli

w godz. 08.00 - 22.00

e-mail: service@tchibo.pl

Numer artykułu: PL 276 794



Kupon serwisowy

Prosimy wypełnić kupon drukowanymi literami i dołączyć go do produktu.

Numer artykułu: PL 276 794

Opis usterki

Data zakupu

Data/Podpis

