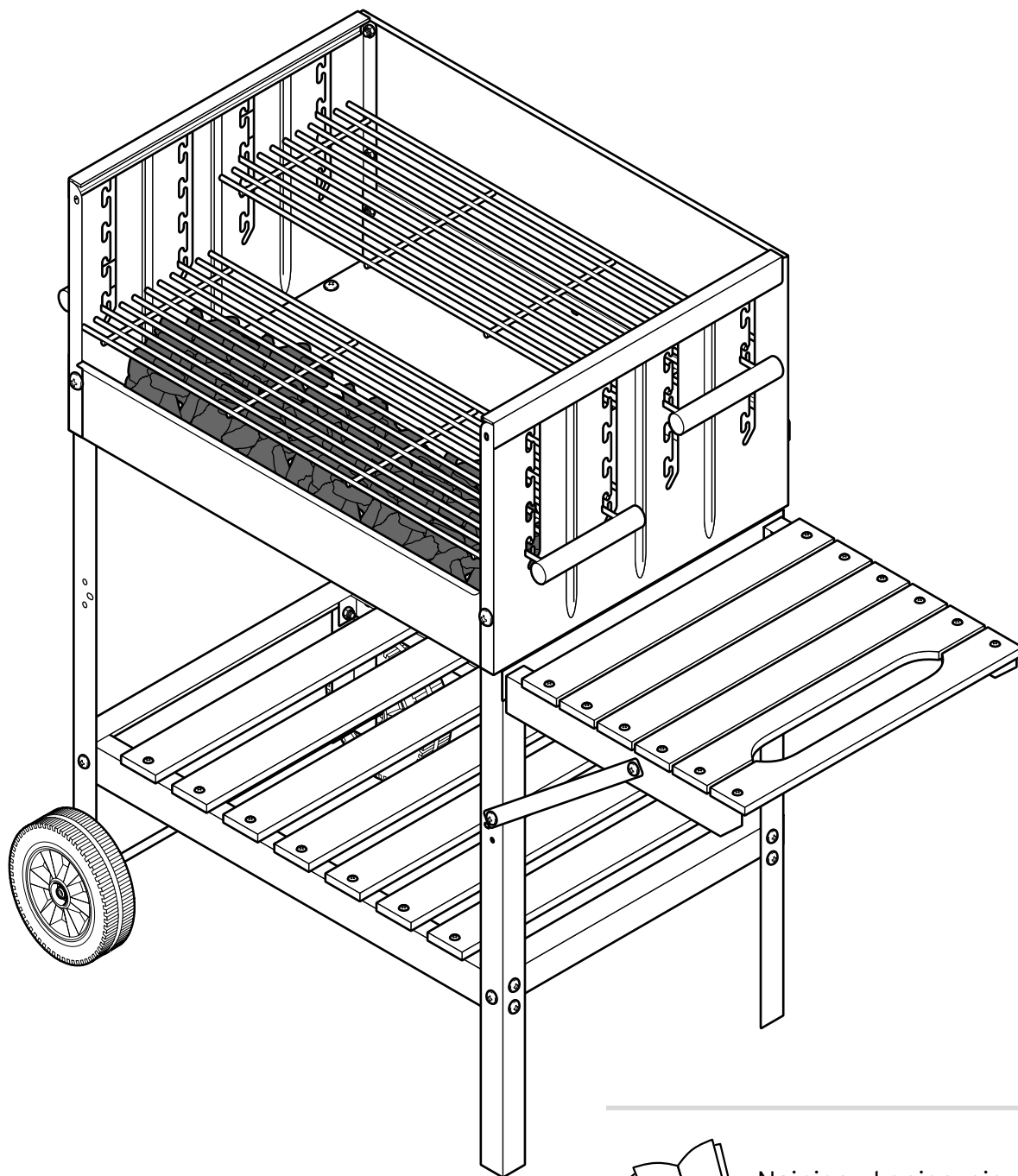


Grill węglowy wózkowy



Najpierw koniecznie przeczytać!

Drodzy Klienci!

Grillowanie na węglu drzewnym zawsze miało swój szczególny urok dla miłośników potraw z grilla. Ten duży, wygodny grill wózkowy pozwala bez problemu zaopatrzyć rodzinę, przyjaciół oraz sąsiadów w pyszne grillowane potrawy.

Życzymy Państwu wiele radości i satysfakcji z użytkowania nowego grilla, a także dobrej pogody i smacznego!

Zespół Tchibo



www.tchibo.pl/instrukcje

Spis treści

2 Na temat tej instrukcji	15 Czyszczenie, transport i przechowywanie
3 Wskazówki bezpieczeństwa	15 Czyszczenie
4 Miejsce ustawienia	15 Transport i przechowywanie
4 Wskazówki	16 Dane techniczne
4 Wskazówki dotyczące montażu	16 Usuwanie odpadów
7 Montaż	16 Obsługa klienta
13 Użytkowanie	
14 Rozpalanie	
14 Grillowanie	
14 Wrażliwe produkty do grillowania / podtrzymywanie ciepła	
15 Dokładanie węgla	

Na temat tej instrukcji

Produkt jest wyposażony w elementy zabezpieczające. Mimo to należy dokładnie przeczytać wskazówki bezpieczeństwa i użytkować produkt wyłącznie w sposób opisany w tej instrukcji, aby uniknąć niezamierzonych urazów ciała lub uszkodzeń sprzętu.

Zachować instrukcję do późniejszego wykorzystania. W razie zmiany właściciela produktu należy przekazać również tę instrukcję.

Symbole w tej instrukcji:



Ten symbol ostrzega przed niebezpieczeństwem odniesienia obrażeń ciała.



Ten symbol ostrzega przed gorącymi powierzchniami.

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

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

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



W ten sposób oznaczono informacje uzupełniające.

Wskazówki bezpieczeństwa

Przeznaczenie

Grill służy do grillowania produktów spożywczych nadających się do tego celu. Produkt zaprojektowano do użytku w prywatnych gospodarstwach domowych. Nie nadaje się do celów komercyjnych.

Produkt spełnia wymagania normy DIN EN 1860-1.

NIEBEZPIECZEŃSTWO - zagrożenie dla dzieci

• Ten grill nie może być używany przez dzieci ani osoby, które ze względu na zdolności fizyczne, sensoryczne lub umysłowe wzgl. niedoświadczenie bądź nieznaomość podstaw obsługi nie są w stanie bezpiecznie go obsługiwać. Należy zapewnić dzieciom odpowiedni nadzór, aby wykluczyć możliwość zabawy grillem.

• Nigdy nie wolno pozostawiać grilla bez nadzoru.

UWAGA! Dzieci ani zwierzęta domowe nie mogą mieć dostępu do grilla!

• Materiały opakowaniowe należy trzymać z dala od dzieci. Najlepiej usunąć je od razu po rozpakowaniu produktu. Również drobne elementy (np. śruby) należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.

NIEBEZPIECZEŃSTWO pożaru/oparzenia

• **UWAGA! Nie używać spirytusu ani benzyny do rozpalania oraz ponownego rozpalania po zgaśnięciu! Używać wyłącznie podpałek zgodnych z normą EN 1860-3!**



UWAGA! Grill silnie się nagrzewa i podczas użycia nie wolno go przemieszczać!

Grill musi całkowicie ostygnąć, zanim zostanie wyczyszczony lub przetransportowany.

• Materiały palne należy trzymać z dala od grilla.

• Do grillowania używać wyłącznie dostępnego powszechnie w handlu węgla drzewnego lub brykietu grillowego.

• Grill może pomieścić 3,2 kg zwykłego węgla drzewnego do grilla lub 2,9 kg brykietu grillowego. Nie należy go przepelniać.

• Aby uniknąć oparzeń ciała, do obsługi grilla używać zawsze specjalnych rękawic do grillowania (najlepiej o długim mankiecie) oraz przyborów do grillowania z długim trzonkiem i odpornymi na wysokie temperatury uchwytami. Również wszelkie uchwyty grilla, np. te na rusztach do grillowania, chwytać tylko przez rękawice do grillowania.

• Grilla używać tylko wtedy, gdy jest kompletny i prawidłowo zmontowany.

• Podczas grillowania w gotowości powinna być gaśnica. Nigdy nie używać wody do gaszenia węgla drzewnego.

• Popiół usuwać dopiero wtedy, gdy węgiel całkowicie się wypalił, a grill ostygł.

NIEBEZPIECZEŃSTWO wskutek gwałtownych wyfuknięć

• Nie polewać rozżarzonego węgla żadnymi palnymi cieczami. Nie dorzucać również żadnych nasączonych palnymi cieczami kawałków węgla.

NIEBEZPIECZEŃSTWO uduszenia się

• **Pod żadnym pozorem nie używać grilla w zamkniętych lub zadaszonych pomieszczeniach.** Zaliczają się do nich również namioty, pawilony itp. Podczas spalania węgla drzewnego powstaje tlenek węgla - istnieje zagrożenie życia!

OSTRZEŻENIE przed obrażeniami ciała

• Grilla należy używać wyłącznie do grillowania produktów spożywczych, w przypadku których dopuszczalny jest taki sposób przyrządzania. Nie używać mięsa peklowanego. Grillowanie mięsa peklowanego uznano za rakotwórcze!

• Nie używać garnków, patelni itp., które nie nadają się do stosowania na grillu.

• Produkty do grillowania należy kłaść na ruszt dopiero wówczas, gdy podpałka całkowicie się wypali (o ile była używana), a węgiel jest już dobrze rozżarzony. Powinna się już utworzyć jedna warstwa popiołu. Przed położeniem pierwszych produktów na ruszt węgiel musi się żarzyć przez przynajmniej 30 minut. Dzięki temu można uniknąć przedostania się do grillowanych produktów niezdrowych substancji zawartych w sadzy.

• W celu przyspieszenia rozżarzania się węgla zaleca się użycie stosownego miecha (dmuchawy). Bezpośrednie dmuchanie ustami lub stosowanie suszarki do włosów może prowadzić do oparzeń wskutek rozdmuchania iskier.

• Nie wolno wprowadzać żadnych zmian w produkcie. Wszelkie naprawy powinny być przeprowadzane w zakładzie specjalistycznym lub w Centrum Serwisu. Należy stosować wyłącznie akcesoria dopuszczone przez producenta.

• Do czyszczenia nie używać rozpuszczalników do farb ani rozcieńczalników, ponieważ środki te są szkodliwe dla zdrowia i nie mogą mieć żadnego kontaktu z żywnością.

• Podczas montażu zachować ostrożność! Niektóre części mają ostre krawędzie. W razie potrzeby użyć stosownych rękawic ochronnych.

Miejsce ustawienia

- **Nie wolno używać grilla w zamkniętych pomieszczeniach!** Grill może być używany wyłącznie na wolnym powietrzu.
- Grill musi zawsze stać stabilnie na równym, niepalnym podłożu. Podłoże musi być niewrażliwe na rozpryski tłuszczu, ponieważ są one często nieuniknione podczas grillowania.
- Zachować wystarczający odstęp od budynków, drzew, krzewów, a także od wszelkich materiałów palnych (minimum 1 m). Ustawić w pobliżu grilla wiadro z wodą, tak aby w razie powstania słupa ognia lub rozwiania żaru można było niezwłocznie podjąć akcję gaśniczą. Nie gasić jednak wodą samego grilla!
- Miejsce ustawienia grilla należy wybrać tak, aby nikt nie odczuwał dyskomfortu z powodu dymienia i rozprzestrzeniania się intensywnych zapachów.
- Nigdy nie zmieniać miejsca ustawienia grilla, gdy jest on jeszcze w użyciu lub gdy jeszcze nie do końca ostygł.
- Węgiel drzewny należy rozpałać w miejscu osłoniętym od wiatru.

Wskazówki

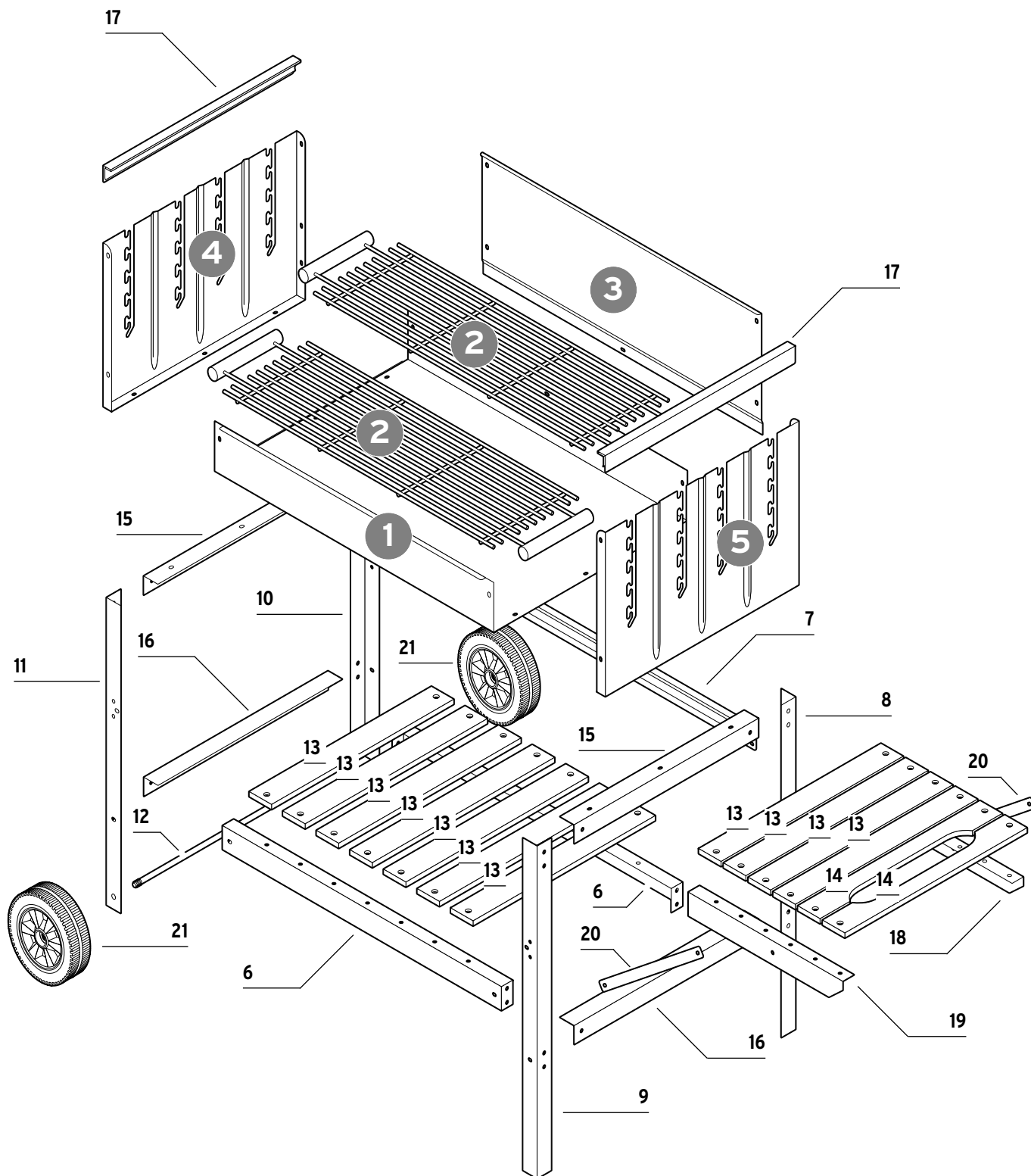
- W miarę możliwości do opalania grilla stosować brykiet grillowy. Wytwarza on wyższą temperaturę niż zwykły węgiel drzewny do grilla.
- Węgiel do grillowania musi być w pełni rozżarzony, gdy produkty do grillowania układane są na ruszcie.
- Warstwa żaru musi być równomierna, czyli w każdym miejscu oddawać jednakową ilość ciepła. Należy pamiętać o dokładaniu węgla na czas, ponieważ potrzebuje on określonego czasu do rozżarzenia. Nigdy nie dokładać węgla i produktu do grillowania równocześnie!
- Należy unikać powstawania płomieni ognia.
- Należy unikać skapywania tłuszczu na rozżarzony węgiel.
- Ugrillowane mięso należy jak najszybciej spożyć, ponieważ z czasem szybko wysycha i staje się łykowate.
- Produkty należy przyprawiać dopiero po ugrillowaniu.
- Zalecamy przygotowanie sobie następujących pomocy do grillowania:
rękawice do grillowania,
szczypce do grillowania, przydatne do nakładania lub odwracania grillowanych produktów,
deska do krojenia (najlepiej z rowkiem do odprowadzania soku), przydatna do przygotowywania produktów do grillowania,
pędzelek z włosiem silikonowym lub naturalnym, przydatny do smarowania grillowanych produktów marynatami lub olejem,

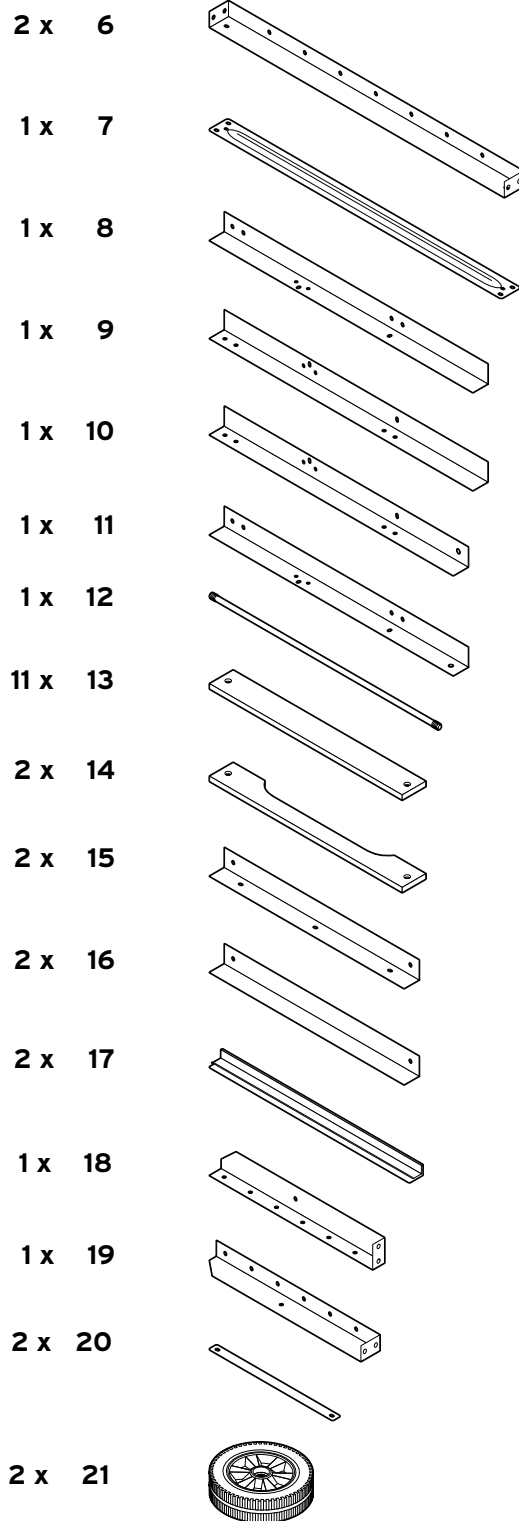
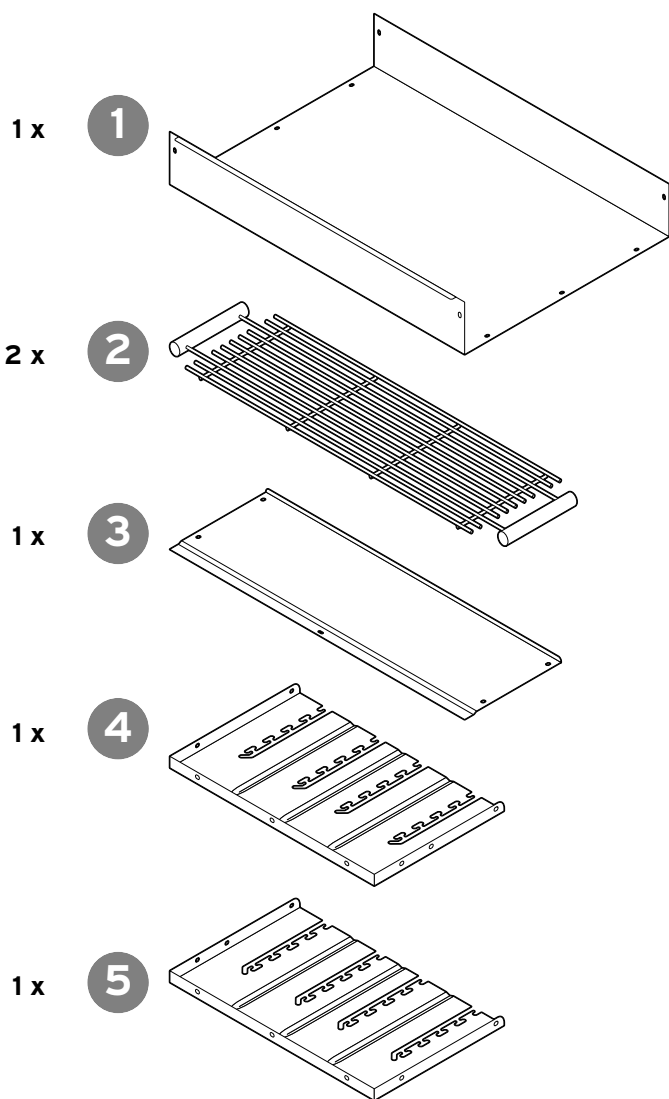
- folia aluminiowa do zawijania wrażliwych produktów do grillowania lub warzyw,
fartuch do grillowania, przydatny do ochrony odzieży.
- Po zakończeniu grillowania pozostawić pozostały węgiel do całkowitego wypalenia i odczekać, aż popiół całkowicie ostygnie. Po ostygnięciu grilla wymieść popiół i usunąć go (patrz rozdział „Czyszczenie”).

Wskazówki dotyczące montażu

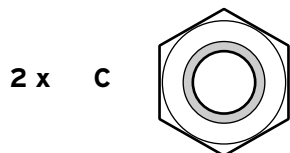
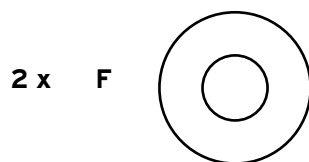
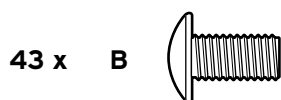
- Dokładnie przeczytać instrukcję montażu i stosować się do podanych wskazówek bezpieczeństwa.
- Materiały opakowaniowe trzymać z dala od dzieci. Torebki oraz folie nie są zabawkami. Należy dopilnować, aby nie były naciągane na głowę i aby ich części nie zostały połknięte. Istnieje niebezpieczeństwo uduszenia!
- Aby montaż grilla przebiegał sprawnie, do zestawu dołączono kilka śrub, nakrętek itp. Połknięcie tych części może być śmiertelnie niebezpieczne. Dlatego należy dopilnować, aby podczas montażu grilla w pobliżu nie znajdowały się dzieci.
- Małe dzieci nie mogą mieć dostępu do produktu, gdyż mogłyby podciągać się na nim lub próbować wdrapywać się na niego.
- Należy zaplanować wystarczającą ilość czasu do montażu.
- Przygotować równą powierzchnię roboczą o wielkości ok. 2-3 m². Aby chronić powłokę grilla, ewentualnie podłożyć dodatkowo tekturę z opakowania.
- Wyjąć wszystkie części z opakowania i sprawdzić kompletność dostawy na podstawie załączonej instrukcji montażu. Pamiętać o tym, że drobne części, np. uchwyty, mogą być już wstępnie zmontowane.
- Uważać, aby podczas usuwania materiałów opakowaniowych przez niedopatrzenie nie wyrzucić również materiałów montażowych.
- Części grilla oraz potrzebne narzędzia rozłożyć w zasięgu rąk.
- Podczas montażu nie dociągać najpierw jeszcze śrub ani nakrętek do końca, aby uniknąć niepożądanych naprężeń w poszczególnych częściach grilla. Dociągnąć śruby i nakrętki dopiero wtedy, gdy jest to wyraźnie podane w danym kroku montażowym.
- Przed każdym użyciem sprawdzić prawidłowe dżamocowanie wszystkich śrub.
- Oba kółka grilla zamocowane są za pomocą nakrętek samoblokujących (M17). Nakrętki te nie luzują się samoczynnie. Jeżeli jednak użytkownik poluzował którąś z tych nakrętek, nie może ona być użyta ponownie. Nowe nakrętki samoblokujące wzgl. środek do zabezpieczania śrub/nakrętek można nabyć w sklepie branżowym, np. w markecie budowlanym.

Wykaz części

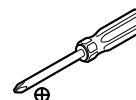




Następujące drobne części przedstawiono w oryginalnej wielkości.



Do prac montażowych potrzebne będą:



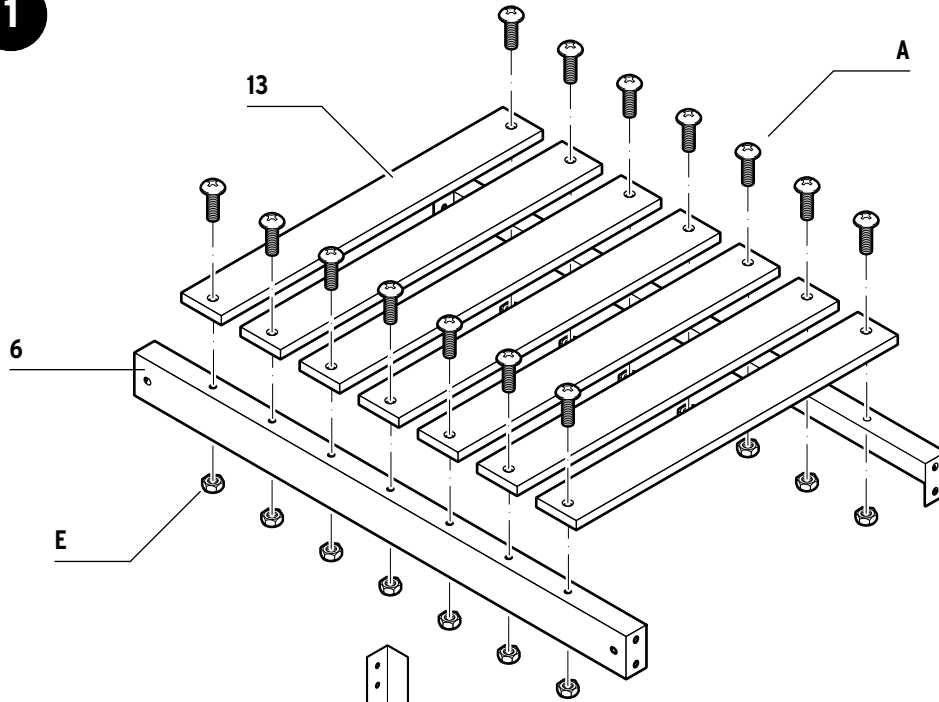
8mm
10mm
17mm

Montaż

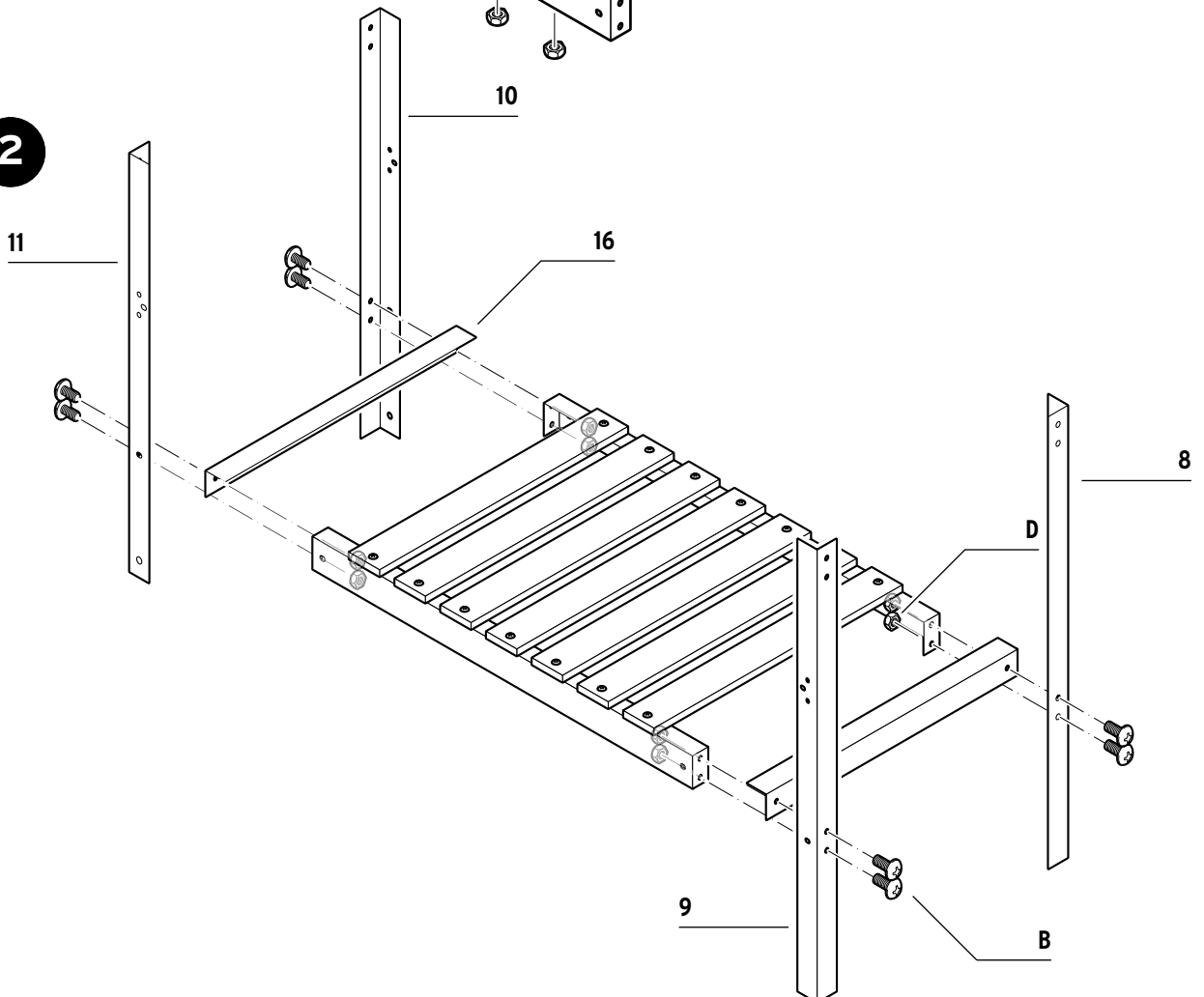


- Przed przystąpieniem do montażu sprawdzić i upewnić się, że wszystkie części są dołączone i nieuszkodzone.
- Na początku montażu nie dociągać jeszcze śrub ani nakrętek do końca, aby uniknąć niepożądanych naprężeń w częściach grilla. Po wykonaniu kroku **11** należy odpowiednio ustawić grill wózkowy i mocno dokręcić wszystkie śruby oraz nakrętki. Przed każdym użyciem sprawdzić prawidłowe zamocowanie wszystkich śrub.

1



2

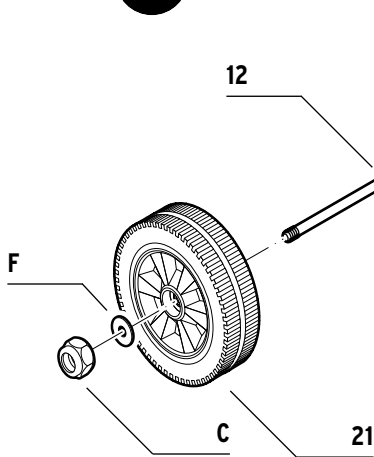




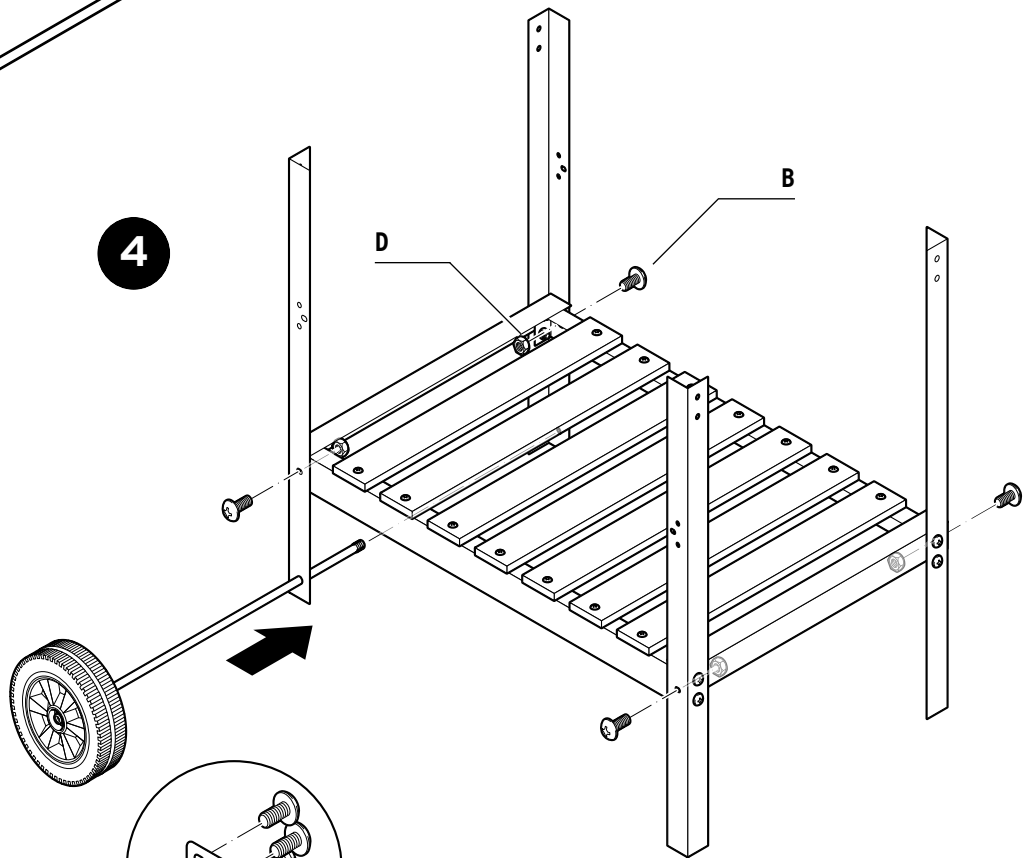
OSTRZEŻENIE - niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń ciała

- Oba kółka grilla zamocowane są za pomocą nakrętek samoblokujących (M17). Jeżeli jednak użytkownik poluzował którąś z tych nakrętek, nie może ona być użyta ponownie.

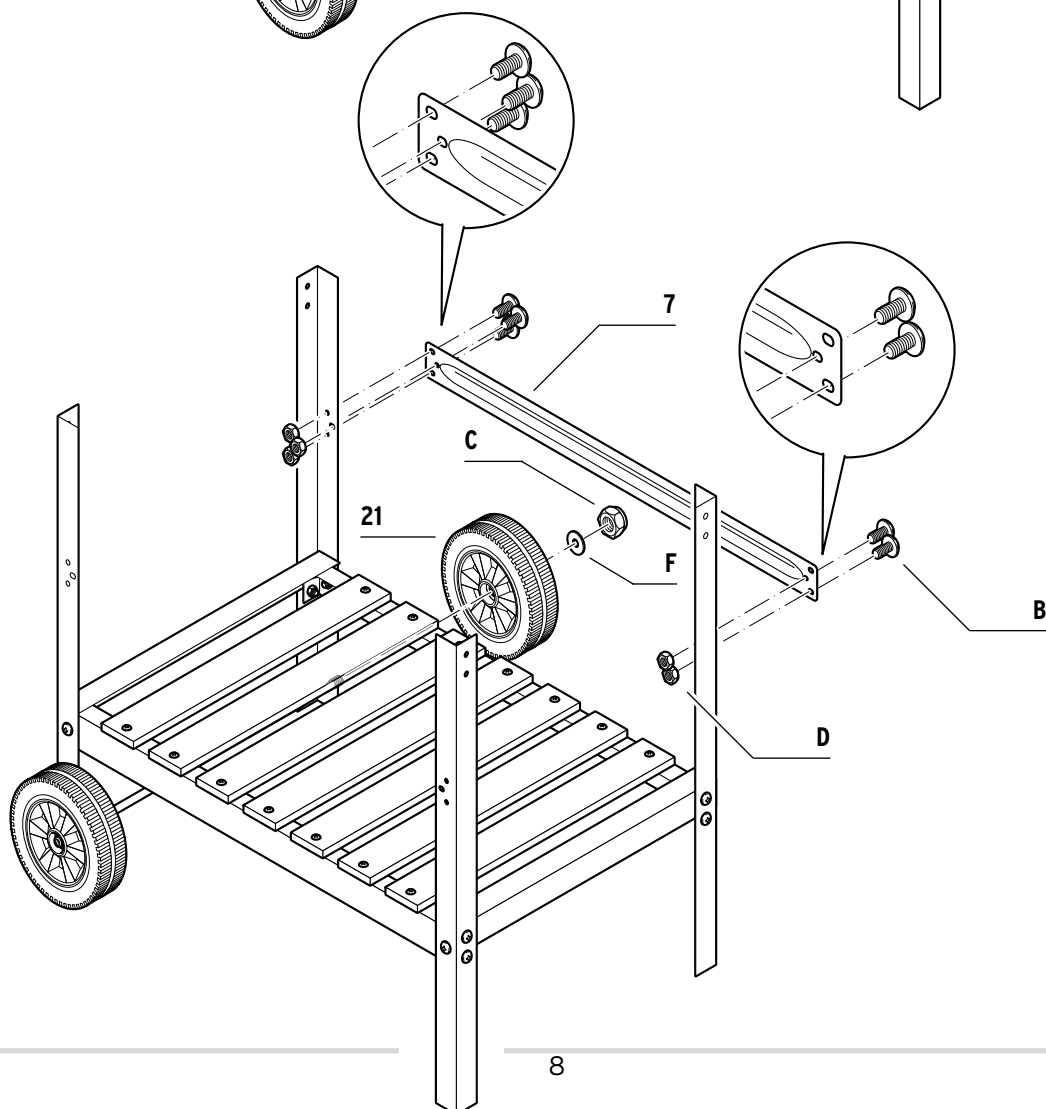
3



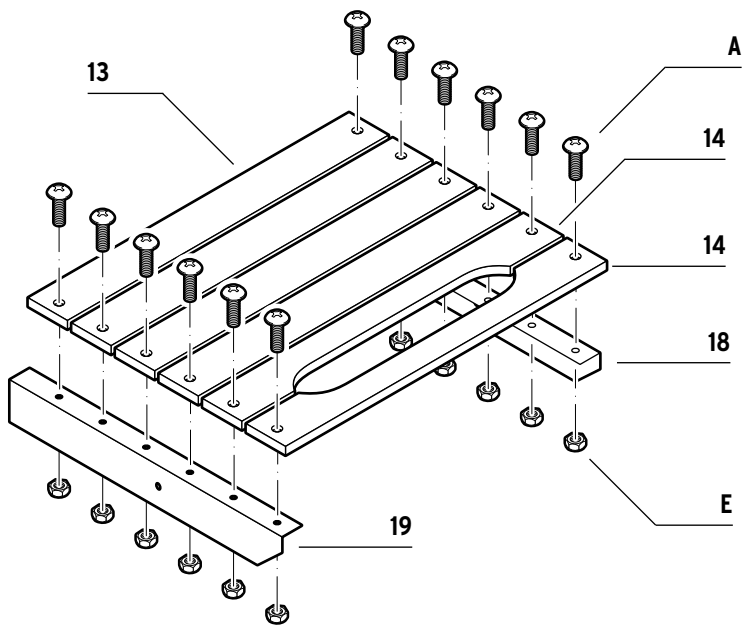
4



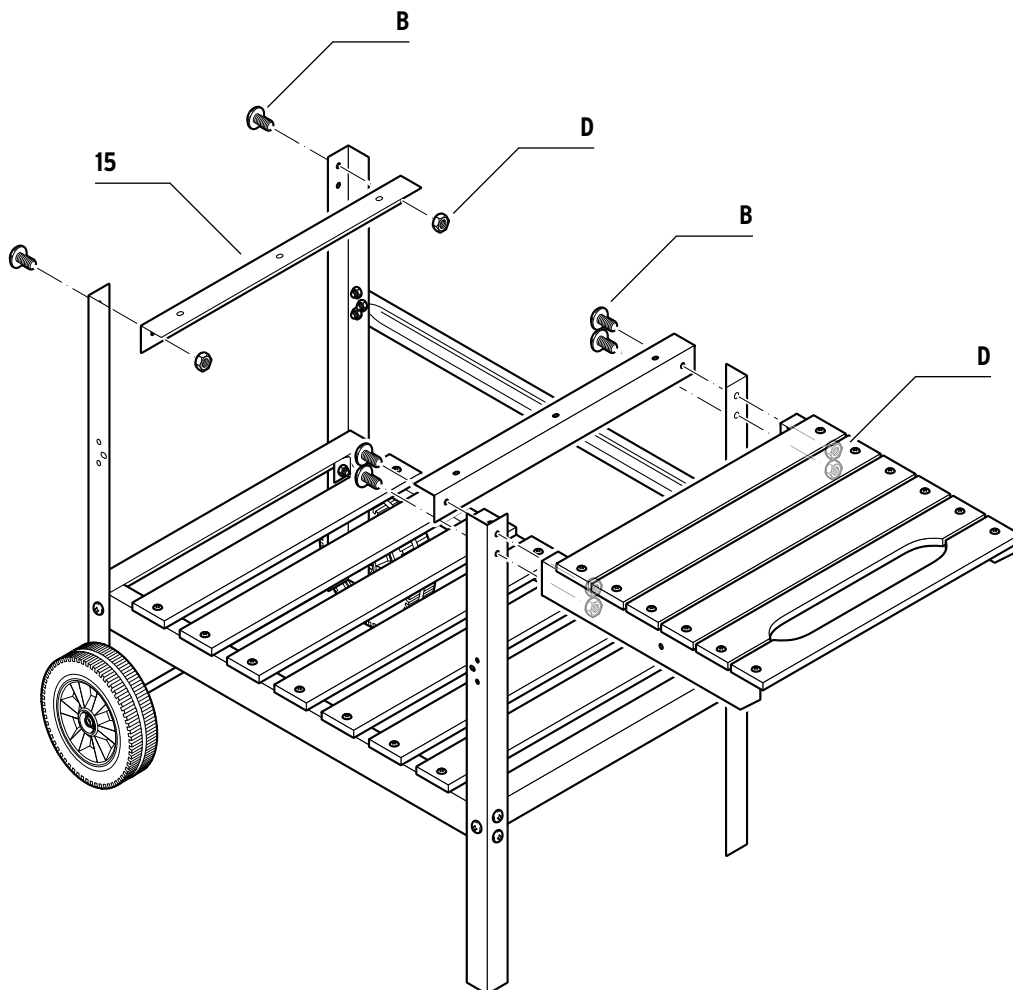
5



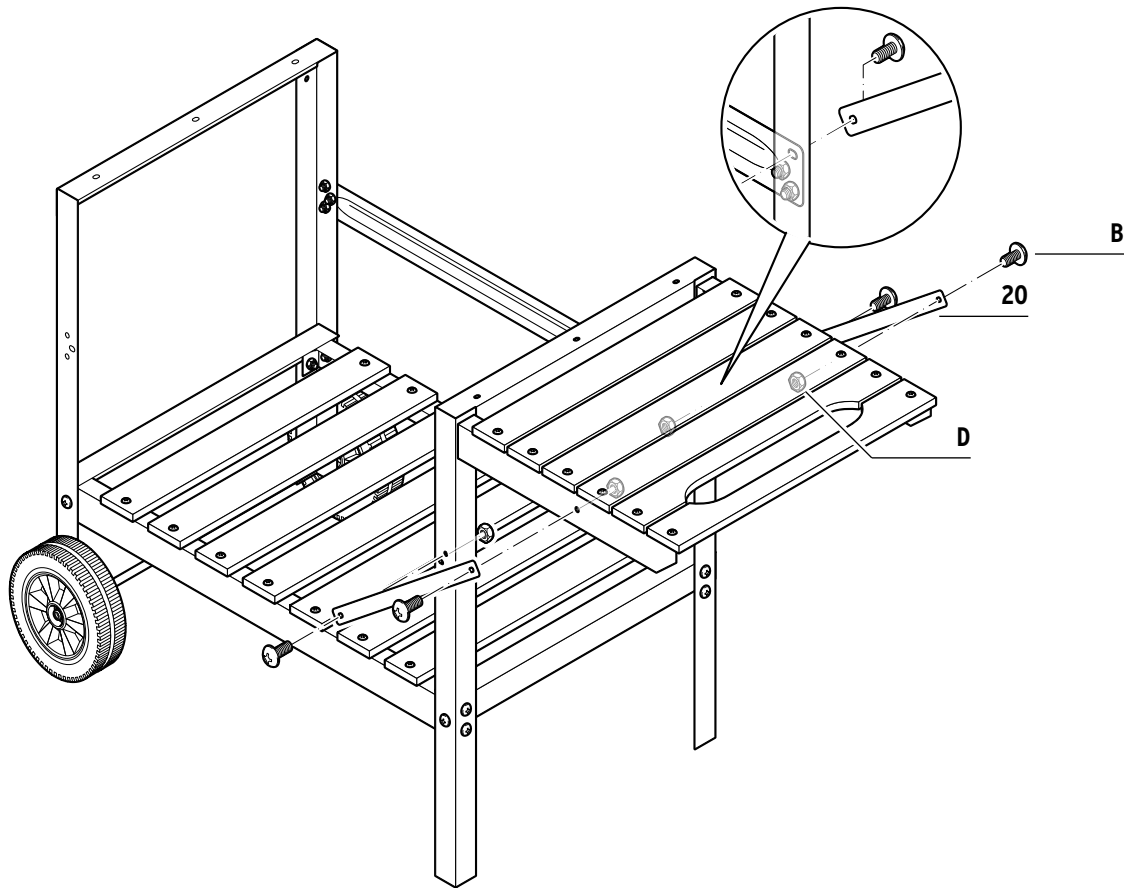
6



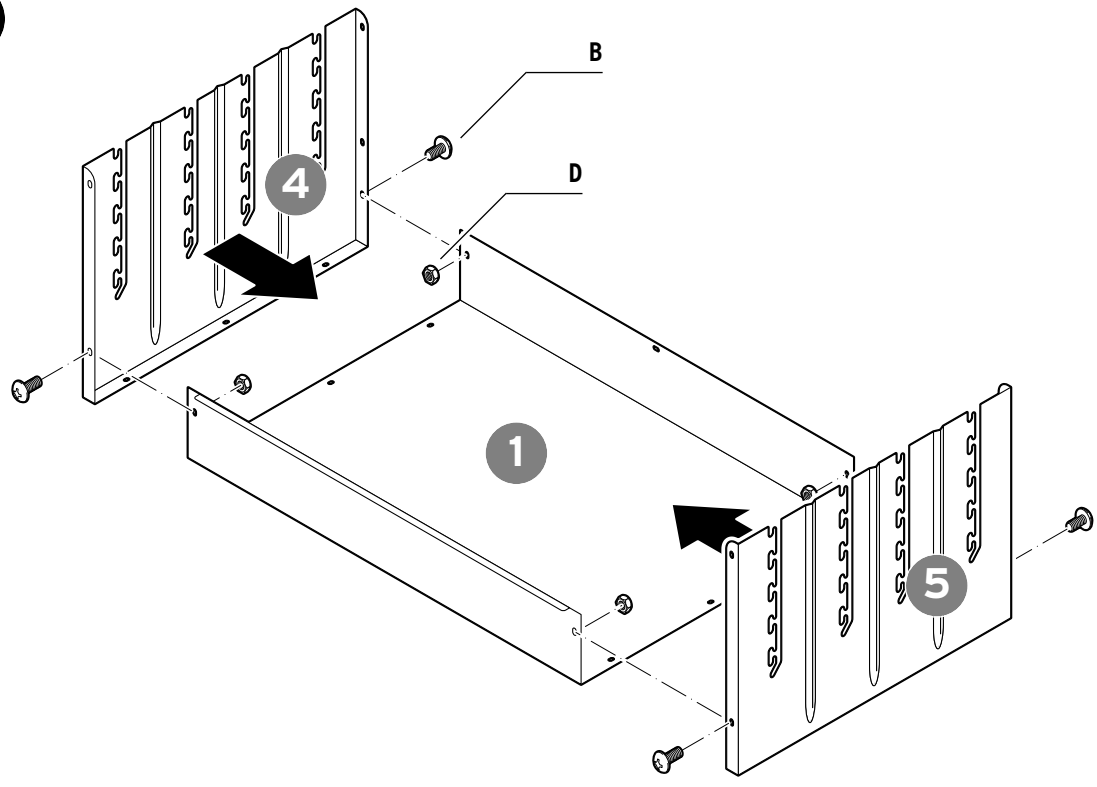
7

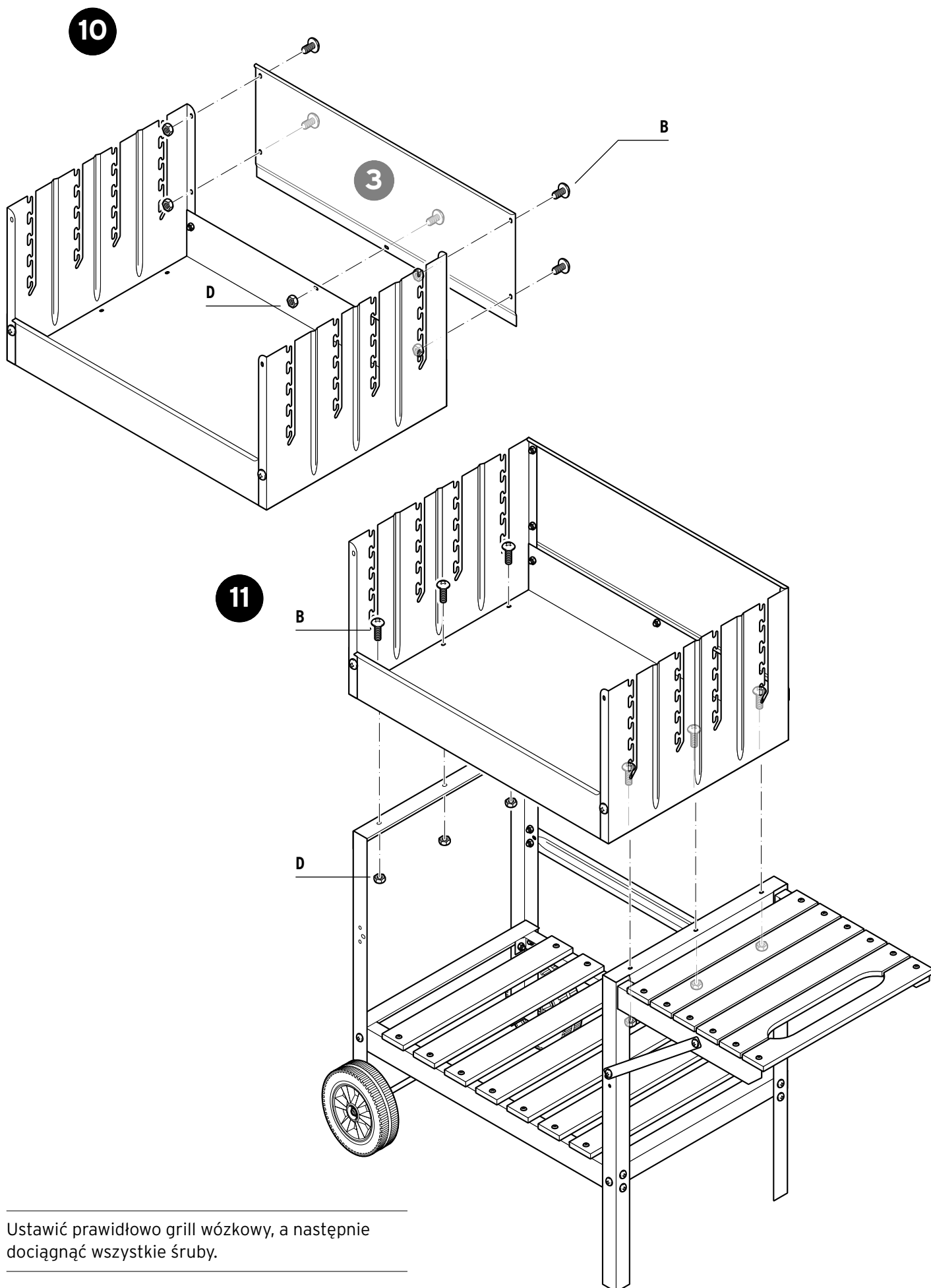


8

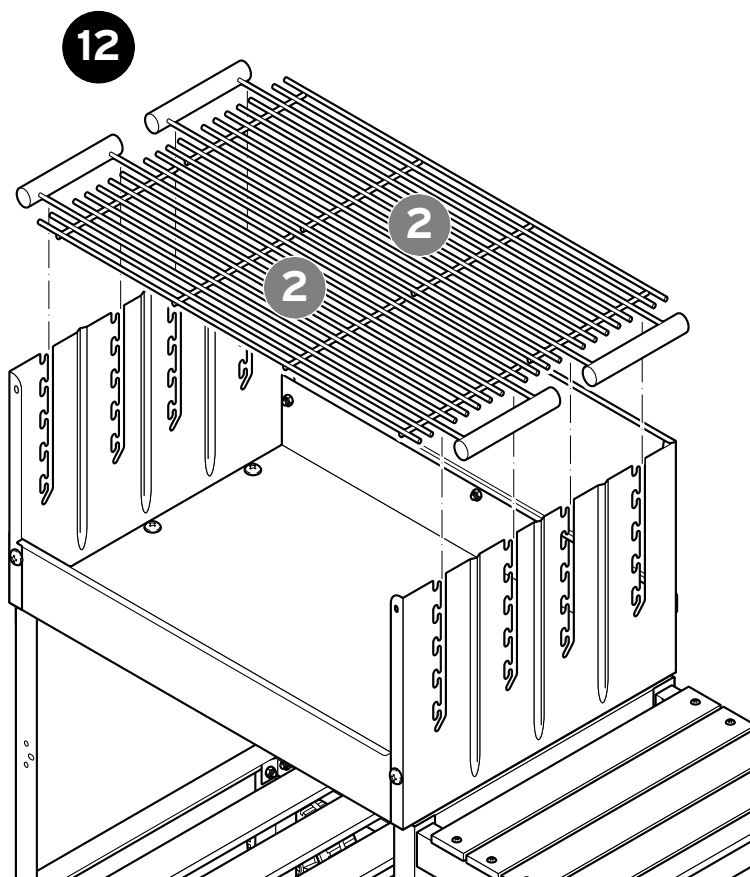


9

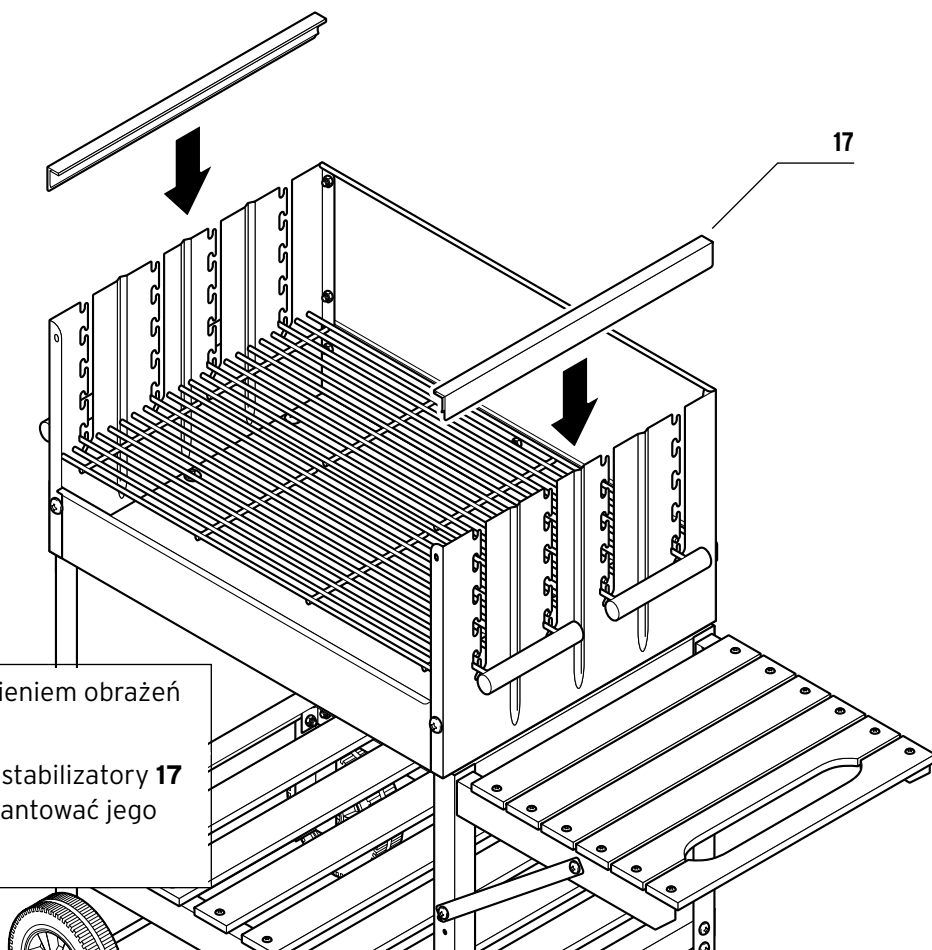




Ustawić prawidłowo grill wózkowy, a następnie dociągnąć wszystkie śruby.



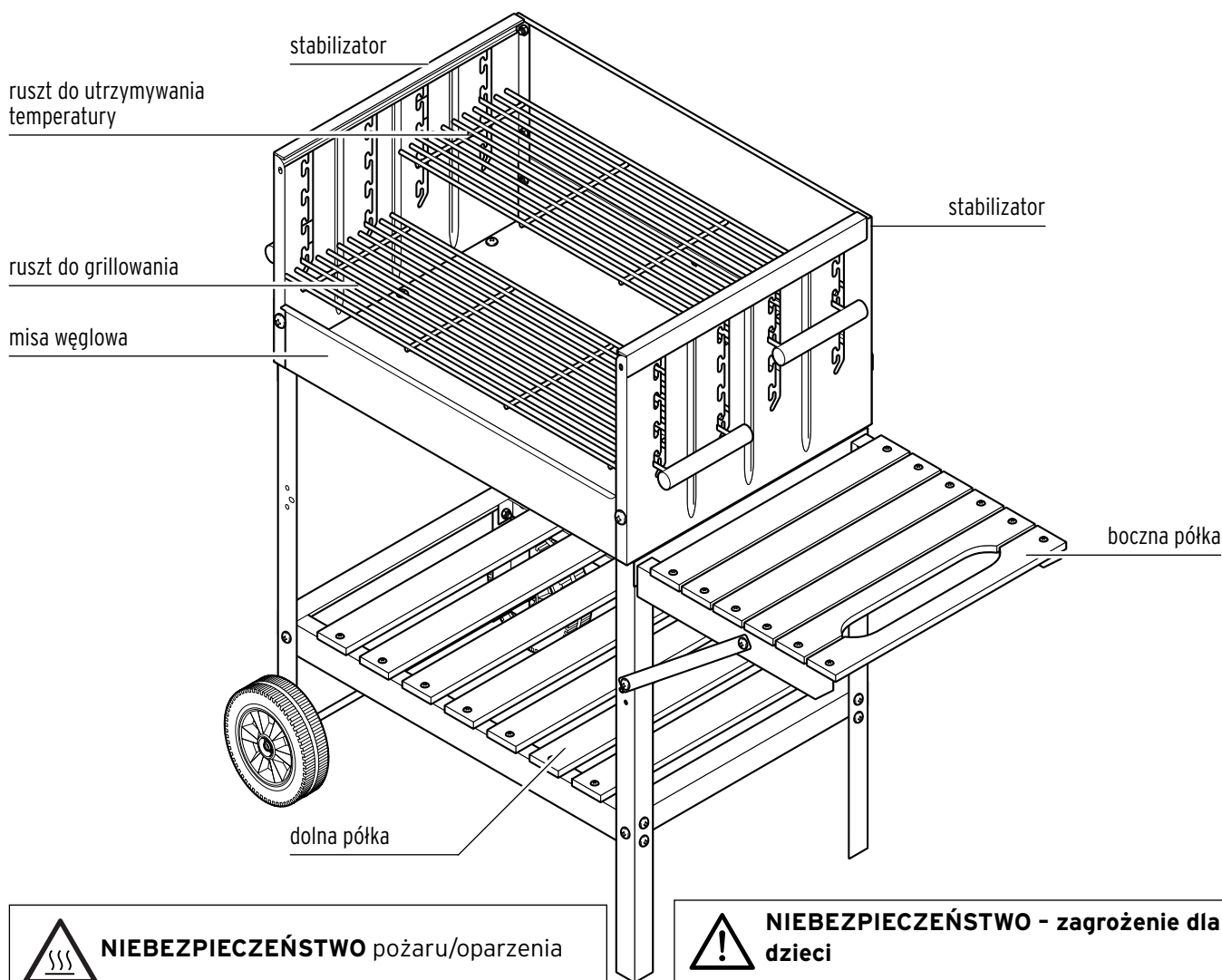
13



OSTRZEŻENIE przed odniesieniem obrażeń ciała

- Koniecznie należy zawsze nakładać stabilizatory 17 na ścianki boczne grilla, aby zagwarantować jego stabilne ustawienie.

Użytkowanie



NIEBEZPIECZEŃSTWO pożaru/oparzenia

- **UWAGA:** Nie używać spirytusu, benzyny lub podobnych płynów do rozpalania oraz ponownego zapalania po zgaśnięciu. Używać wyłącznie podpałek zgodnych z normą EN 1860-3.
- Materiały palne należy trzymać z dala od grilla.
- Aby uniknąć oparzeń ciała, do obsługi grilla używać specjalnych rękawic do grillowania oraz przyborów do grillowania z długim trzonkiem i odpornymi na wysokie temperatury uchwytami.
- Uwaga! Uchwyty grilla mogą być również gorące. Dlatego należy ich dotykać tylko przez rękawice do grillowania.
- Przed każdym użyciem sprawdzić prawidłowe zamocowanie wszystkich śrub. W razie potrzeby dokręcić śruby, aby zagwarantować stabilne ustawienie grilla.
- Grill ustawić na równym, stabilnym podłożu, tak aby wyeliminować ryzyko przewrócenia. Transport grilla dozwolony jest tylko po jego całkowitym ostygnięciu. Grill należy unosić do transportu jedynie lekko po stronie bez kółek, aby się nie przewrócił.
- Nigdy nie usuwać stabilizatorów podczas użycia grilla. Wolno to robić tylko wtedy, gdy wszystkie części grilla całkowicie ostygły.



NIEBEZPIECZEŃSTWO - zagrożenie dla dzieci

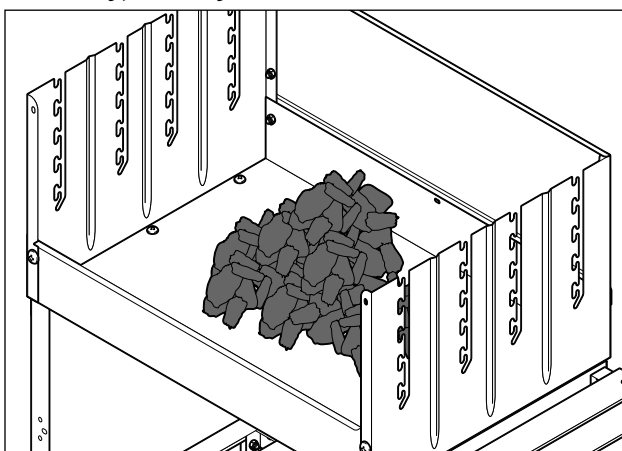
- Nigdy nie wolno pozostawiać grilla bez nadzoru. Dzieci i zwierzęta domowe nie mogą mieć dostępu do grilla.
- ▷ Przed pierwszym użyciem należy umyć ruszt do grillowania oraz ruszt do utrzymywania temperatury w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Następnie dokładnie osuszyć wszystkie elementy grilla.
- i** **Przed pierwszym użyciem grill należy przepalić na całej powierzchni przez ok. 1-2 godziny.** Dzięki temu wewnątrz grilla zostanie przygotowane do grillowania żywności, a na zewnątrz wypalona zostanie ogniotrwała farba. Podczas procesu przepalania grilla nie wolno kłaść na ruszty żadnych produktów żywnościowych! Podczas pierwszego nagrzewania grilla może wydzielać się lekki zapach, co jest rzeczą całkowicie normalną.

Rozpalanie

1. Usunąć oba boczne stabilizatory i wyjąć ruszty do grillowania.
2. Umieścić 2-3 stałe podpałki pośrodku miski węglowej i podpalić je.

i Należy użyć podpałki zgodnie z instrukcjami na jej opakowaniu. Ruszt do grillowania nakładać dopiero wówczas, gdy podpałka całkowicie się wypali. Dzięki temu można uniknąć niepożądanego okopczenia rusztu przez podpałkę.

3. Ułożyć węgiel (maks. 3,2 kg węgla drzewnego lub 2,9 kg brykietu drzewnego) warstwami wokół podpałek pośrodku miski węglowej. Najlepiej utworzyć niewielką piramidę.



4. Po około 15-20 minutach na węglu powinien się pojawić biały popiół, co oznacza, że osiągnięte zostały optymalne warunki do grillowania.
5. Ostrożnie rozproszyc węgiel równomiernie w misce węglowej, tak aby powstała warstwa o grubości około 6 cm. Użyć do tego celu odpowiedniego żaroodpornego narzędzia z odpornym na wysokie temperatury uchwytem. Ewentualnie poczekać, aż ponownie utworzy się warstwa popiołu.

Uwaga! Produkty do grillowania układać na ruszcie zawsze dopiero wtedy, gdy węgiel drzewny pokryty jest warstwą popiołu.

Wskazówka:

Rozpalanie jest szczególnie łatwe przy użyciu komina do rozpalania grilla. Można go nabyć np. w marcecie budowlanym. Należy wówczas bezwzględnie przestrzegać zaleceń instrukcji obsługi komina do rozpalania.

W przypadku niewielkiej liczby gości, może wystarczyć wypełnienie węglem jedynie części miski węglowej. Aby utworzyć wymaganą warstwę węgla na całej powierzchni miski węglowej, potrzebne jest około 3,2 kg węgla drzewnego.

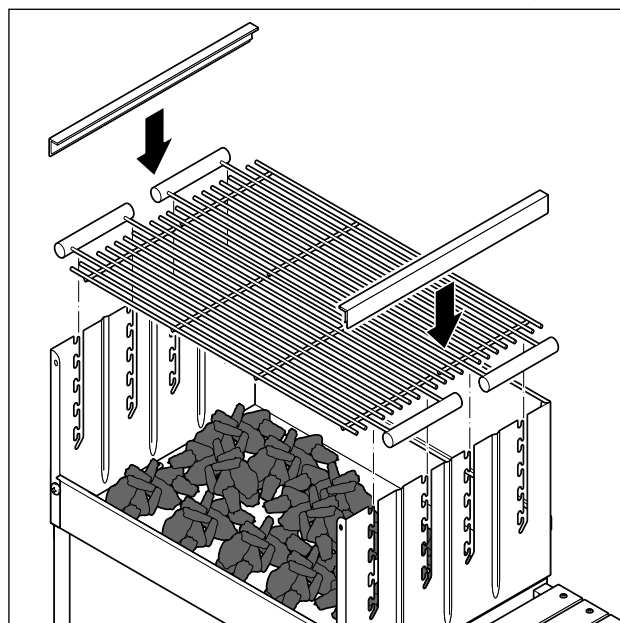
Grillowanie



NIEBEZPIECZEŃSTWO pożaru/oparzenia

- Aby uniknąć oparzeń ciała, do obsługi grilla używać zawsze specjalnych rękawic do grillowania (najlepiej o długim mankiecie) oraz przyborów do grillowania z długim trzonkiem i odpornymi na wysokie temperatury uchwyty. Również wszelkie uchwyty grilla, np. te na rusztach do grillowania, chwytać tylko przez rękawice do grillowania.

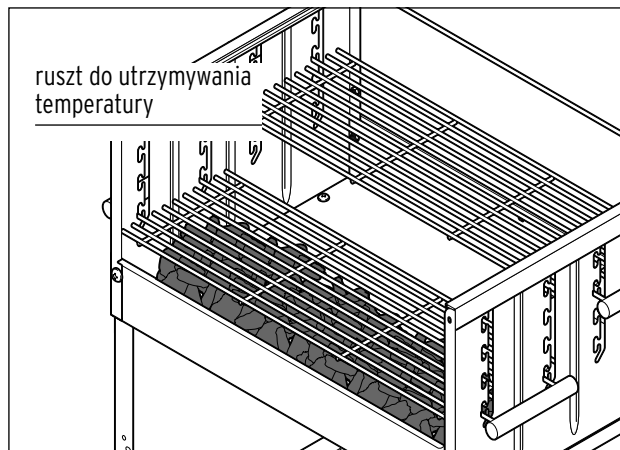
1. Nałożyć ruszty do grillowania.
2. Założyć oba stabilizatory na ścianki boczne grilla.



3. Ułożyć produkty do grillowania na rusztach do grillowania, bezpośrednio nad rozżarzonego węgla/brykietem drzewnym.

Wrażliwe produkty do grillowania / podtrzymywanie ciepła

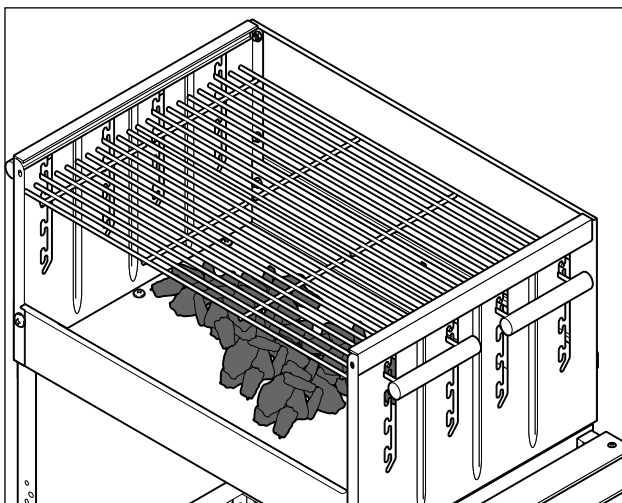
- ▷ Wrażliwe produkty do grillowania, które szybko ulegają przypaleniu (np. chleb) można podgrzewać na ruszcie do utrzymywania temperatury. Jak sama nazwa mówi, ruszt ten nadaje się również do podtrzymywania ciepła ugrillowanych już potraw.



- ▷ W tym celu wystarczy umieścić tylny ruszt do grillowania kilka poziomów wyżej.

Dokładanie węgla

1. Aby w trakcie grillowania dołożyć węgla/brykietu, zdjąć pozostałe produkty do grillowania z grilla i umieścić oba ruszty do grillowania na najwyższym poziomie.



2. Następnie ostrożnie dołożyć węgla do misy węglowej, tak aby wzbijać w powietrze jak najmniejszą ilość popiołu.
3. Używając odpowiedniego narzędzia, rozprowadzić węgiel/brykiety w misie węglowej zgodnie ze wcześniejszym opisem.
4. Przed ponownym nałożeniem produktów do grillowania odczekać, aż dołożony węgiel na dobre się rozżarzy.

Węgiel/brykiety należy dokładać tylko wtedy, gdy na ruszcie do grillowania nie ma żadnych grillowanych produktów, ponieważ podczas rozprowadzania lub dokładania węgla/brykiety wzbija się dym, pył oraz popiół, które mogą przedostać się do dróg oddechowych lub wnikać w grillowane produkty.

Czyszczenie, transport i przechowywanie

Czyszczenie



NIEBEZPIECZEŃSTWO pożaru/oparzenia

- Grill musi całkowicie ostygnąć, zanim zostanie wyczyszczony.

NIEBEZPIECZEŃSTWO szkód zdrowotnych

- Do czyszczenia nie używać rozpuszczalników do farb ani rozcieńczalników, ponieważ środki te są szkodliwe dla zdrowia i nie mogą mieć żadnego kontaktu z żywnością.

UWAGA - ryzyko szkód materialnych

- Do czyszczenia produktu nie wolno używać szorujących lub żrących środków czyszczących ani twardych szczotek itp.
- Do studzenia grilla nigdy nie używać zimnej wody.

1. Wyjąć z grilla ruszty do grillowania.
2. Żarzący się węgiel drzewny powinien do końca wypalić się i ostygnąć w grillu - nigdy na ziemi, trawniku itp. Dopiero po całkowitym ostygnięciu usunąć popiół z misy węglowej. Użyć do tego plastikowej zmiotki, aby nie zarysować powierzchni grilla. Wysypać **ostygły** popiół z misy węglowej do śmieci domowych lub do kompostu.

UWAGA: W popiele nie mogą się znajdować dopalające się kawałki węgla.

Wskazówka:

Usuwanie popiołu z grilla jest szczególnie proste przy użyciu specjalnie do tego przystosowanego odkurzacza do popiołu. Odkurzacz taki można nabyć w sklepie branżowym lub w markecie budowlanym.

3. Wyczyścić wszystkie części grilla, używając zwykłej, dostępnej w handlu gąbki kuchennej lub ściereczki do mycia naczyń oraz ciepłej wody i płynu do naczyń. Nie stosować rysujących powierzchnię środków czyszczących. Do czyszczenia ruszty do grillowania można również użyć nierdzewnej, metalowej myjki.
4. Przed schowaniem grilla dokładnie osuszyć wszystkie części.

Transport i przechowywanie



NIEBEZPIECZEŃSTWO pożaru/oparzenia

- Aby uniknąć oparzeń ciała, przed przetransportowaniem grilla należy poczekać, aż grill całkowicie ostygnie.

- ▷ Chwytać za uchwyt, unieść nieco grill po stronie bez kółek i ostrożnie przetoczyć do miejsca docelowego.



Po użyciu grilla oraz po jego całkowitym ostygnięciu przechowywać grill w suchym, osłoniętym miejscu. Unikać sytuacji, w której woda deszczowa lub inna gromadzi się i stoi w misie węglowej grilla.

Jeżeli pojawi się nalot z rdzy, należy go ostrożnie usunąć i zamalować miejsce wystąpienia ogniotrwałą farbą.

Dane techniczne

Model:	327 507
Masa produktu:	ok. 19 kg
Wymiary zmontowanego grilla:	ok. 123 x 52 x 100 cm (szer. x gł. x wys.)
Powierzchnia grillowania:	2x ok. 73 x 23 cm
Paliwo:	węgiel drzewny, maks. 3,2 kg brykiety drzewny, maks. 2,9 kg
Powłoka stali:	odporna na działanie temperatur do maks. 600°C

Made exclusively for: Tchibo GmbH, Überseering 18,
22297 Hamburg, Germany
www.tchibo.pl

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



Usuwanie odpadów

Produkt i jego opakowanie zawierają wartościowe materiały, które nadają się 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.



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

Informacji na temat punktów zbiórki bezpłatnie przyjmujących zużyty sprzęt udzieli Państwu administracja samorządowa.

Obsługa klienta

Aby uzyskać dokładniejsze informacje o produkcie, zamówić akcesoria lub uzyskać odpowiedzi na pytania dotyczące usług serwisowych, prosimy skontaktować się z **Linią Obsługi Klienta**. Jeśli pomimo starannej kontroli jakości brakuje w zestawie jakiejś części lub jakiś element uległ uszkodzeniu podczas transportu, możliwe jest uzupełnienie zamówienia pod podanym numerem telefonu.

W tym celu należy przygotować odpowiedni numer zamówienia pojedynczej części produktu.

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

Numery zamówienia poszczególnych części produktu

1	5007484	17	5007540
2	5007485	18	5007541
3	5007486	19	5007542
4	5007487	20	5007543
5	5007488	21	5007544
6	5007489		
7	5007530	A	5007545
8	5007531	B	5007546
9	5007532	C	5007547
10	5007533	D	5007548
11	5007534	E	5007549
12	5007535	F	5007550
13	5007536		
14	5007537		
15	5007538		
16	5007539		

Numer artykułu: 327 507