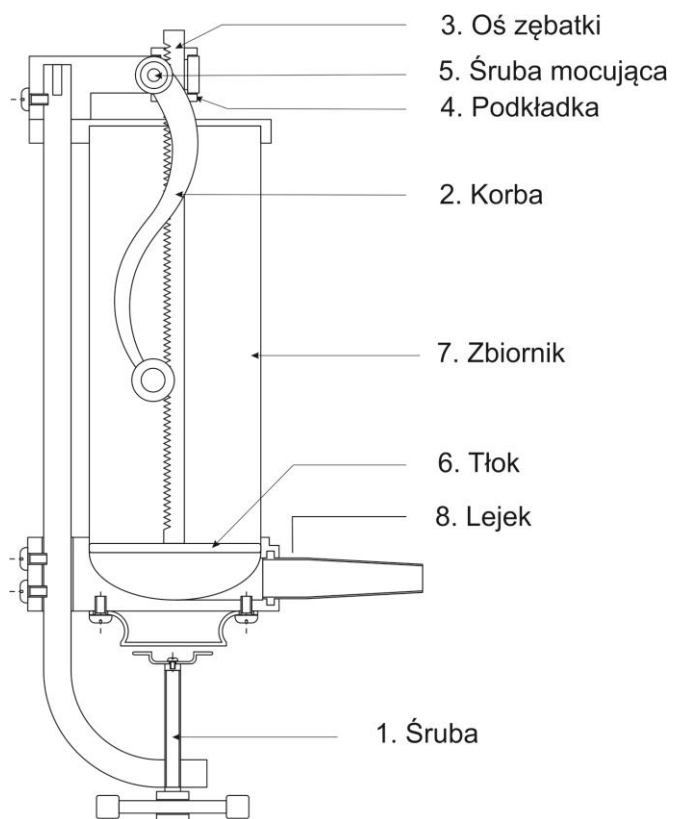


# NADZIEWARKA DO KIEŁBASY

3 KG

- GB Sausage stuffing device 3 kg**
- D Wurstfüllmaschine 3 kg**
- RUS Устройство для набивки колбас 3 кг**
- UA Шприц для набивання ковбас 3 кг**
- CZ Plnička klobás 3 kg**
- SK Plnička klobás 3 kg**
- HU Kolbásztöltő 3 kg**
- LT Dešrinis kimštuvas 3 kg**
- LV Desu pildīšanas ierīce, 3 kg**

## MODEL: 311002



Ręczna nadziewarka do kielbas - prosta obsługa sprawia, że jest idealnym narzędziem do domowego wyrobu wędlin. Świetnie sprawdzi się również w masarniach i lokalach gastronomicznych. Dzięki niej łatwo i szybko napełnisz farszem osłonki wędliniarskie. Nowy, silikonowy uszczelniacz tarczy docisku umożliwi wydajne korzystanie z urządzenia i przyspieszy proces nadziewania kielbas. Dodatkowo produkt wyposażony jest w 3 lejki ze specjalnymi wcięciami, które pozwalają na zwięźle wypełnienie jelit farszem (bez pęcherzyków powietrza) i idealne dopasowanie do różnych rodzajów kielbas. Nadziewarka jest pionowa i zajmuje niewiele miejsca na blacie kuchennym co sprawia, że jest niezastąpiona przy produkcji domowych kielbas, wędlin oraz podrobów.

## **INSTALACJA**

1. Przed pierwszym użyciem zaleca się wykręcenie i zdemontowanie elementów docisku z pojemnika i lejka, dokładne umycie z dodatkiem odpowiednich detergentów i osuszenie wszystkich elementów nadziewarki.
2. Wybierz miejsce na stole lub przy innym blacie, tak aby móc swobodnie dokręcić śrubę docisku mocującego (1).
3. Korbę (2) zainstaluj na osi koła zębatego (3).
4. Włóż podkładkę (4).
5. Dokręć śrubę (5).
6. Wybierz lejek (8) o odpowiedniej średnicy i zainstaluj go na wylocie w dolnej części pokręcając zgodnie z ruchem wskazówek zegara.

## **WYRÓB KIEŁBASY**

1. Gdy lejek jest już założony, wykręć docisk (6) z pojemnika (7) obracając korbą w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
2. Po wykręceniu docisku przekręć mechanizm o 90 stopni. Włóż mięso do nadziewarki i z powrotem odwróć mechanizm do pozycji wyjściowej.
3. Urządzenie jest gotowe do użycia. Obracaj korbę w kierunku zgodnym ze wskazówkami zegara, aby łatwo i szybko zrobić domową kielbasę, parówki oraz podroby.

## **WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA**

Nadziewarka przeznaczona do nadziania kielbas masą mięsną. Używanie urządzenia niezgodnie z przeznaczeniem jest zabronione.

Urządzenie nie nadaje się do zabawy dla dzieci.

Opakowania należy usunąć zgodnie z przepisami obowiązującymi na terenie Polski.

A manual sausage stuffer that is easy to operate, which makes it perfect for making charcuterie. The device is ideal for meat processing plants and eating places. Our sausage stuffer will help you to fill charcuterie casings with forcemeat quickly and easily. A new silicone piston seal will allow you to use the device effectively and speed up the stuffing process. Our product is also equipped 3 funnels with special notches that allow you to fill casing with

forcemeat tightly (without air bubbles) and ensure perfect fitting to different types of sausages. Our vertical stuffer occupies little space on the kitchen worktop, which makes it indispensable when preparing home-made sausages, charcuterie and variety meats.

## **INSTALLATION**

1. Before the first use, screw out and remove all piston parts from the canister and funnel, wash all stuffer parts thoroughly using appropriate detergents and dry them.
2. Choose a spot on the table or other worktop in a way that will allow you to tighten up the clamp screw (1) freely.
3. Install the handle (2) on the gear bar (3).
4. Insert the washer (4).
5. Tighten the screw (5).
6. Choose a funnel (8) with appropriate diameter and install it on the outlet in the bottom part of the device by turning it clockwise.

## **SAUSAGE MAKING**

1. When the funnel has been installed, screw the piston (6) out of the canister (7) by turning the handle anti-clockwise.
2. After screwing out the piston, rotate the mechanism 90 degrees. Put the meat into the stuffer and rotate back to the start position.
3. The device is ready for use. To make home sausages, frankfurters and variety meats turn the handle clockwise.

## **SAFETY TIPS**

The sausage stuffing device intended for stuffing sausages with a meat mixture.

The device is not a toy.

Dispose containers according to effective Polish regulations.

## **BEDIENUNGSANLEITUNG**



Manueller Wurstfüller - einfache Bedienung macht ihn zum idealen Werkzeug für die Produktion der hausgemachten Würste. Er eignet sich auch für die Fleischereien und Gastronomie. Mit dem Gerät füllen Sie einfach und schnell die Därme mit der Füllung. Neue Silikondichtung des Puffers ermöglicht effiziente Nutzung des Gerätes und beschleunigt den Prozess der Wurstfüllung. Darüber hinaus ist der Wurstfüller mit drei Trichtern mit speziellen Vertiefungen ausgestattet, die das dichte Abfüllen des Darms mit der Füllung (keine Luftblasen) und perfekte Anpassung an verschiedene Wurstsorten ermöglichen. Die Füllmaschine ist in der stehenden Ausführung und nimmt auf der Küchenarbeitsplatte nicht viel Platz weg. Sie ist einfach unersetzbar bei der Produktion der hausgemachten Würste und Wurstwaren.

## **INSTALLIERUNG**

1. Vor dem ersten Einsatz bauen und waschen Sie genau alle Teile im warmen Wasser mit etwas Spülmittel

- ab. Danach lassen Sie alle Elemente des Wurstfüllers trocknen.
2. Wählen Sie die entsprechende Stelle auf dem Tisch oder auf der Küchenarbeitsplatte, um die Befestigungsschraube der Klemmhalterung frei anziehen zu können (1).
  3. Setzen Sie die Handkurbel (2) auf die Achse des Zahnrads (3) auf.
  4. Legen Sie die Unterlegscheibe (4) ein.
  5. Ziehen Sie die Schraube (5) fest.
  6. Wählen Sie den Trichter (8) mit gewünschter Größe, setzen Sie ihn ein und befestigen ihn, indem Sie die Nutmutter im Uhrzeigersinn festziehen.

## **WURST FÜLLEN**

1. Nach der Befestigung des Trichters schieben Sie den Puffer (6) aus dem Behälter (7) heraus, indem Sie die Kurbel gegen den Uhrzeigersinn drehen.
2. Nach dem Herausziehen des Puffers drehen Sie den Mechanismus um 90 °. Füllen Sie den Behälter mit der Fleischmasse und drehen Sie den Mechanismus in die Ausgangsposition zurück.
3. Der Wurstfüller ist nun betriebsbereit. Drehen Sie die Kurbel in den Uhrzeigersinn, um die hausgemachten Bratwürste, Würstchen und andere Wurstwaren schnell und einfach zu füllen.

## **SICHERHEITSHINWEISE**

Die Wurstfüllmaschine ist für die Füllung von Würsten mit der Fleischfüllung bestimmt. Eine nicht bestimmungsgemäße Verwendung der Anlage ist untersagt.

Die Anlage ist zum Spielen für Kinder nicht geeignet.

Die Verpackung ist gemäß den auf dem Gebiet Polens geltenden Vorschriften zu entsorgen.

## **ИНСТРУКЦИЯ**



Ручной шприц для набивания колбас - простое обслуживание делает его идеальным инструментом для домашнего изготовления мясных изделий. Идеально подходит также для мясокомбинатов и предприятий общественного питания. Благодаря нему Вы легко и быстро заполните начинкой колбасные оболочки. Новый силиконовый герметик диска зажима позволяет эффективно использовать устройство и ускорить процесс набивки колбас. Кроме того, продукт поставляется с 3 воронками с особыми углублениями, которые позволяют плотно заполнить оболочку начинкой (без пузырьков воздуха) и идеально подходит для различных видов колбас. Шприц является вертикальным и занимает мало места на столешнице, что делает его незаменимым в производстве домашних колбас, мяса и субпродуктов.

## **УСТАНОВКА**

1. Перед первым использованием рекомендуется отвинтить и демонтировать элементы прижима из контейнера и воронку, тщательно промыть с добавлением соответствующих моющих средств и высушить все элементы шприца.
2. Выберите место на столе или на другой столешнице, так, чтобы иметь возможность свободно закрепить винт крепящего прижима (1).
3. Рукоятку (2) установите на оси зубчатого колеса (3).

1. 4 Вставьте шайбу (4).
2. 5 Затяните винт (5).
3. 6 Выберите воронку (8) соответствующего диаметра и установите ее на выходе в нижней части, поворачивая по часовой стрелке.

### **ИЗГОТОВЛЕНИЕ КОЛБАСЫ**

1. Когда воронка уже установлена, опустите зажим (6) из контейнера (7), повернув рукоятку против часовой стрелки.
2. Опустив зажим, поверните механизм на 90 градусов. Положите мясо в шприц и поверните обратно механизм в исходное положение.
3. Устройство готово к использованию. Поворачивайте рукоятку по часовой стрелке, чтобы легко и быстро приготовить домашнюю колбасу, сосиски и субпродукты.

### **РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ**

Устройство для набивки предназначено для набивки колбас мясной массой. Использовать устройство не по назначению запрещено.

Устройство не годится для детских игр.

Упаковка должна быть утилизирована в соответствии с положениями, действующими на территории Польши.

## **КЕРІВНИЦТВО**



Ручний шприц для набивання ковбас - просте обслуговування робить його ідеальним інструментом для домашнього виготовлення м'ясних виробів. Ідеально підходить також для м'ясокомбінатів і підприємств громадського харчування. Завдяки йому Ви легко і швидко заповните начинкою ковбасні оболонки. Новий силіконовий герметик диска затиску дозволяє ефективно використовувати пристрій і прискорити процес набивання ковбас. Крім того, продукт поставляється з 3 воронками з особливими заглибленнями, які дозволяють щільно заповнити оболонку начинкою (без бульбашок повітря) і ідеально підходить для різних видів ковбас. Шприц є вертикальним і займає мало місця на стільниці, що робить його незамінним у виробництві домашніх ковбас, м'яса і субпродуктів.

### **УСТАНОВКА**

1. Перед першим використанням рекомендується відкрутити і демонтувати елементи притиску з контейнера і воронку, ретельно промити з додаванням відповідних миючих засобів і висушити всі елементи шприца.
2. Виберіть місце на столі або на іншій стільниці, так, щоб мати можливість вільно закріпити гвинт закріплювального притиску (1).
3. Рукоятку (2) встановіть на осі зубчастого колеса (3).
4. Вставте шайбу (4).
5. Затягніть гвинт (5).
6. Виберіть воронку (8) відповідного діаметру і встановіть її на виході в нижній частині, повертаючи за

годинниковою стрілкою.

### **ВИГОТОВЛЕННЯ КОВБАСИ**

1. Коли воронка вже встановлена , опустіть затиск (6) з контейнера (7), повернувши рукоятку проти годинникової стрілки.
2. Опустивши затиск, поверніть механізм на 90 градусів. Покладіть м'ясо в шприц і поверніть назад механізм у вихідне положення.
3. Пристрій готовий до використання. Повертайте рукоятку за годинниковою стрілкою, щоб легко і швидко приготувати домашню ковбасу, сосиски і субпродукти.

### **ПРАВИЛА ТЭХНІКІ БЯСПЕКІ**

Шприц для выраблення каўбасы прызначаны для нападнення каўбас мясной масай. Карыстанне прыладам нязгодна з прызначэннем забаронена.

Прылад не прызначаны для дзіцячых гульняў.

Упакоўку трэба выкінуць паводле правіл, якія дзейнічаюць у Польшчы.

## **NÁVOD**

**CZ**

Ruční plnička klobás - díky jednoduché obsluze je ideálním nástrojem pro domácí výrobu uzenin. Skvěle se hodí také do masen a gastronomických provozoven. Díky ní snadno a rychle naplníte nádivkou uzenářské obaly. Nové silikonové těsnění přítlačného kotouče umožňuje efektivní používání zařízení a urychlí proces plnění klobás. Navíc je výrobek vybaven 3 trychtýři se speciálními zářezy, které umožňují těsné plnění střev nádivkou (bez vzduchových bublinek) a ideálně se uzpůsobí různému druhu klobás. Plnička je vertikální a nezabírá mnoho místa na kuchyňské desce, díky tomu je nenahraditelná u domácí výroby klobás, uzenin nebo drobů.

### **INSTALACE**

1. Před prvním použitím se doporučuje vyšroubování a demontování přítlačných prvků ze zásobníku a trychtýře, jejich důkladné omytí za použití vhodného detergentu a vysušení všech částí plničky.
2. Vyberte místo na stole nebo na jiné desce, tak abyste mohli volně dotáhnout šroub připevnění (1).
3. Kliku (2) instalujte na ose ozubeného kola (3).
4. Vložte podložku (4).
5. Dotáhněte šroub (5).
6. Vyberte trychtýř (8) s vhodným průměrem a vložte ho do vývodu v dolní části otáčením ve směru hodinových ručiček.

### **VÝROBA KLOBÁSY**

1. Když je trychtýř nasazený, vyšroubujte pěchovátko (6) ze zásobníku (7), otáčejte přitom klikou proti směru hodinových ručiček.
2. Po vyšroubování pěchovátko otočte mechanismus o 90 stupňů. Vložte do plničky maso a otočte mechanismus zpět do výchozí polohy.
3. Zařízení je připraveno k používání. Otáčejte klikou ve směru hodinových ručiček, abyste snadno a rychle

vyrobili domáci klobásu, párky alebo tlačenuku.

## BEZPEČ NOSTNÍ POKYNY

Plnička je určená k plneniu klobás masovou hmotou. Používanie zařízení v rozpore s jeho určením je zakázáno.

Zařízení není vhodné jako hračka pro děti.

Obaly je třeba odstranit v souladu s předpisy platnými na území České republiky (Polska).

## NÁVOD



Ručná plnička klobás - vďaka jednoduchej obsluhu je ideálnym nástrojom na domácu výrobu údenín. Skvele sa hodí tiež do mäsiarní a gastronomických prevádzok. Vďaka nej ľahko a rýchlo naplníte plnkou údenárske obaly. Nové silikónové tesnenie prítlačného kotúča umožňuje efektívne používanie zariadenia a urýchli proces plnenia klobás. Navyše je výrobok vybavený 3 lievickami so špeciálnymi zárezmi, ktoré umožňujú tesné plnenie čriev plnkou (bez vzduchových bubliniek) a ideálne sa prispôsobia rôznemu druhu klobás. Plnička je vertikálna a nezaberá mnoho miesta na kuchynskej doske, vďaka tomu je nenahraditeľná pri domácej výrobe klobás, údenín alebo drobkov.

## INŠTALÁCIA

1. Pred prvým použitím sa odporúča vyskrutkovanie a demontovanie prítlačných prvkov zo zásobníka a lievika, ich dôkladné umytie použitím vhodného detergentu a vysušenie všetkých častí plničky.
2. Vyberte miesto na stole alebo na inej doske, tak aby ste mohli voľne dotiahnuť skrutku pripevnenia (1).
3. Kľuku (2) inštalujte na ose ozubeného kolesa (3).
4. Vložte podložku (4).
5. Dotiahnite skrutku (5).
6. Vyberte lievik (8) s vhodným priemerom a vložte ho do vývodu v dolnej časti otáčaním v smere hodinových ručičiek.

## VÝROBA KLOBÁSY

1. Keď je lievik nasadený, vyskrutkujte stláčadlo (6) zo zásobníka (7), otáčajte pritom kľukou proti smeru hodinových ručičiek.
2. Po vyskrutkovaní stláčadla otočte mechanizmus o 90 stupňov. Vložte do plničky mäso a otočte mechanizmus späť do východiskovej polohy.
3. Zariadenie je pripravené na používanie. Otáčajte kľukou v smere hodinových ručičiek, aby ste ľahko a rýchlo vyrobili domácu klobásu, párky alebo tlačenuku.

## POKYNY TÝKAJÚCE SA BEZPEČ NOSTI

Plnička je určená na plnenie klobás mäsom. Akékoľvek iné použitie v rozpore s týmto určením je zakázané.

Zariadenie nie je vhodné ako hračka pre deti.

Obaly je nutné odstrániť v súlade s právnymi predpismi platnými na území Poľskej republiky.

Kézi kolbásztöltő - egyszerű használatának köszönhetően ideális házi húskészítmények készítéséhez. Nagyszerűen beválik hentes üzemeknél és vendéglátóhelyeknél. Gyorsan és könnyedén megtölthetők vele a műbelek. A szorító tárcsa új, szilikonos tömítője lehetővé teszi a készülék hatékony használatát és felgyorsítja a kolbásztöltési folyamatot. A termék 3 speciális bevágású tölcsérrel rendelkezik, amelyek lehetővé teszik a műbelek szoros (levegőbuborék nélkül) megtöltését és tökéletesen illeszkednek különböző típusú kolbászokhoz. A kolbásztöltő függőleges helyzetű így kis helyet foglal a konyhai munkalapon, pótolhatatlan a házikolbász, különböző húсок és belsőségek készítésénél.

## FELSZERELÉS

1. Első használat előtt javasoljuk, hogy csavarja le és szedje szét a tartály és tölcsér szorító elemeit, alaposan mossa meg mosószeres vízben és szárítsa meg a kolbásztöltő összes elemeit.
2. Válasszon ki egy helyet az asztalnál vagy a konyhapulton, hogy akadály nélkül meghúzhassa a rögzítő alap csavarját (1).
3. A hajtókart (2) helyezze fel a fogaskerék tengelyre (3).
4. Helyezze fel az alátétet (4).
5. Húzza meg a csavart (5).
6. Válassza ki a megfelelő átmérőjű tölcsért (8) és szerelje fel a kimenet alsó részén az óramutató járásával megegyező irányban.

## KOLBÁSZKÉSZÍTÉS

1. Amikor a tölcsér már fel van helyezve, csavarja ki a szorító elemet (6) a tartályból (7) a hajtókart az óramutató járásával ellenkező irányban forgatva .
2. A szorító elem kicsavarása után fordítsa el 90 fokkal a mechanizmust. Rakja a húst a kolbásztöltőbe és állítsa vissza a mechanizmust a kiinduló helyzetbe.
3. A készülék készen áll a használatra. Forgassa a hajtókart az óramutató járásával megegyező irányban, így könnyen és gyorsan készít házikolbászt, virslit és belsőséget.

## BIZTONSÁGI ÚTMUTATÓ

A kolbásztöltő hústöltelékkel való töltésre szánt. A készülék rendeltetésének nem megfelelő használat tilos. A készülék gyerekjátéknak alkalmatlan.

A csomagolás megsemmisítése a Lengyelország területén hatályban lévő rendelkezések alapján végzendő.

## INSTRUKCIJA

Nesudėtingas rankinis dešrų kimštuvas puikiai tinka namų sąlygomis gaminamiems rūkytiems mėsos gaminiams paruošti. Prietaisas taip pat gali būti sėkmingai naudojamas mėsinėse ir visuomeninio maitinimo įstaigose. Naudodamiesi kimštuvu, lengvai ir greitai užpildysite įdarų dešrelių apvalkalus. Naujos konstrukcijos silikoninės



stūmoklio sandarinimo tarpinās dāka dešreliu uāpildymo ņdaru procesas yra našesnis ir greitesnis. Prietaiso komplekte yra trys, skirtingu rūšiu dešrelāms pritaikyti piltuvāliai su specialiomis išpjomomis, kuriuos naudojant, dešrelāse nelieka oro pūslāliu. Kimštuvas yra horizontalus, uāzima maāai vietas ant virtuvinio darbatalio, todāl yra nepakeiāiamas dešreliu, rūkytū māsos gaminiu ir gaminiu iš māsos subproduktū paruošimo metu.

## **MONTAVIMAS**

1. Prieš pirmajū panaudojimā iš talpos ir piltuvālio išmontuokite stūmoklio elementus, visas kimštuvo dalis gerai išplaukite vandeniu su atitinkamu plovikliu, gerai nusausinkite.
2. Pasirinkite vietā prie stalo ar darbatalio, kur galēsite gerai prisukti tvirtinamajū varāzā (1).
3. Pritvirtinkite rankenā (2) ant dantraāio (3) ašies.
4. Įstatykite poverāzā (4).
5. Prisukite varāzā (5).
6. Pasirinkite norimo skersmens piltuvāli (8) ir įstatykite jū apatināje dalyje esanāioje angoje, sukdami laikrodāio rodyklās kryptimi.

## **DEŠRELIU GAMYBA**

1. Kuomet piltuvālis yra įstatytas, sukdami rankenā priešinga laikrodāio rodyklei kryptimi, iš talpos (7) išsukite stūmokli (6).
2. Išsukā stūmokli, pasukite mechanizmā 90°. Į kimštuvā įdākite māsos ir vāl pasukite mechanizmā į ankstesnā padāti.
3. Prietaisas yra parengtas naudojimui. Sukdami rankenā laikrodāio rodyklās kryptimi, lengvai ir greitai paruošite namū darbo dešrā, dešreles ar gaminius iš māsos subproduktū.

## **SAUGOS NURODYMAI**

Kimštuvas yra skirtas dešrū āarnelāms pildyti māsos faršu. Įrenginio vartojimas ne pagal paskirtū yra draudžiamas. Įrenginys nāra skirtas vaikams āaisti.

Pakuotes reikia šalinti pagal Lenkijos teritorijoje galiojanāias taisykles.

## **NORĀDĪJUMI**



Rokas desu pilditājs – vienkārāa apkalpoāana padara to par ideālu rīku desu pagatavoāanā mājas apstākļos. Tas lieliski noderēs gan gaļas veikalos, gan restorānos. Pateicoties tam varēsiet vienkārāi un ātri piepildit desu apvalkus ar pilditjumu. Jaunais silikona vairoga spiediena presētājs ļaus efektīvi izmantot rīku un pāātrinās desu pilditāanas procesu. Produkts ir tāpat aprīkots ar 3 piltuvēm ar speciāliem iedobumiem, kas ļauj koncentrēti piepildit zarnas ar pilditjumu (bez gaisa burbuļiem) un ir ideāli piemērots dažādu desu veidiem. Pilditājs ir vertikāls un aizņem maz vietas uz virtuves darba virsmas, kas padara to neaizvietojamu palīgu mājas desu, gaļas izstrādājumū un subproduktū pagatavoāanā.

## **UZSTĀDĪŠANA**

1. Pirms pirmās lietoāanas ir iesakāms demontēt spiediena un piltuves elementus, precīzi tos izmazgāt, pievienojot piemērotū mazgāāanas līdzekli, un izāāvēt visus pilditāja elementus.

2. Izvēlieties vietu uz galda vai citas virsmas tā, lai varētu brīvi piestiprināt spiediena stiprinājuma skrūvi (1).
3. Kloķi (2) uzstādiet uz zobrata ass (3).
4. Ievietojiet paplāksni (4).
5. Pievelciet skrūvi (5).
6. Izvēlieties atbilstoša diametra piltuvi (8) un uzstādiet to uz apakšējās daļas atveres, griežot pulksteņa rādītāja virzienā.

### **DESAS PAGATAVOŠANA**

1. Kad piltuve ir uzlikta, pagriez spiediena pogu (6) no tvertnes (7), griežot kloķi pulksteņa rādītājam pretējā virzienā (7).
2. Pēc spiediena pogas pagriešanas, pagriez mehānismu par 90 grādiem. Ieliec gaļu pildītājā un atgriez mehānismu atpakaļ sākuma stāvoklī.
3. Ierīce ir lietošanai gatava. Griez kloķi pulksteņa rādītāja virzienā, lai vienkārši un ātri pagatavotu mājas desu, cīsiņus vai subproduktus.

### **NORĀ DĪ JUMI DROŠĪ BAS IEVĒ ROŠANAI**

Pildīšanas ierīce ir paredzēta desu pildīšanai ar gaļas masu. Ierīces lietošana citiem nolūkiem ir aizliegta.

Ierīce nav bērnu rotaļlieta.

Iepakojums jālikvidē atbilstoši Polijas teritorijā saistošajiem noteikumiem.

## WARUNKI GWARANCJI

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

**BROWIN**  
**Spółka z ograniczoną**  
**odpowiedzialnością Sp. k.**  
ul. Pryncypalna 129/141  
93-373 Łódź - Polska  
tel.: +48 (42) 232 32 30  
fax: +48 (42) 232 32 93  
www.biowin.pl