



магазин  
ИННОВАЦИЙ

# Мясорубка CASO FW 2500

руководство пользователя





Пожалуйста, прочтите информацию, содержащуюся в данном Руководстве по эксплуатации, чтобы быстро ознакомиться с прибором и в полном объеме использовать все его функции. Ваш прибор прослужит вам долгие годы, если вы будете правильно обращаться с ним и ухаживать за ним.

## 1.1

Это руководство по эксплуатации является составной частью мясорубки (в дальнейшем именуемой «прибор») и содержит важные указания по вводу в эксплуатацию, технике безопасности, использованию по назначению, а также уходу за прибором. Руководство по эксплуатации должно всегда находиться вблизи прибора. Его необходимо прочесть всем лицам, осуществляющим:

- ввод прибора в эксплуатацию,
- использование,
- устранение неисправностей и/или
- очистку прибора

Сохраните данное Руководство по эксплуатации, при передаче прибора другому лицу передайте вместе с ним Руководство по эксплуатации.

## 1.2 Предупредительные указания

данном руководстве по эксплуатации используются следующие типы предупреждений:

### **⚠ ОПАСНОСТЬ**

Предупреждение, соответствующее этой степени опасности, обозначает угрозу опасной ситуации. **Если опасная ситуация не будет предотвращена, это может привести к смерти или тяжелым травмам.**

- ▶ Во избежание опасности смерти или тяжелых травм людей необходимо следовать инструкциям в данном предупредительном указании.

### **⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ**

Предупредительное указание этой степени опасности обозначает возможность опасной ситуации. **Если опасная ситуация не будет предотвращена, это может привести к тяжелым травмам.**

- ▶ Во избежание опасности травмирования людей необходимо следовать инструкциям в данном предупредительном указании.

### **⚠ ВНИМАНИЕ**

Предупредительное указание этой степени опасности обозначает возможность опасной ситуации. **Если не предотвратить опасную ситуацию, это может привести к травмам легкой или средней степени тяжести.**

- ▶ Во избежание опасности травмирования людей необходимо следовать инструкциям в данном предупредительном указании.

### **ПРИМЕЧАНИЕ**

Примечание обозначает дополнительную информацию, облегчающую обращение с прибором.



### 1.3 Ограничение ответственности

Все содержащиеся в данном Руководстве по эксплуатации технические сведения, данные и указания по установке, использованию и уходу за прибором актуальны на момент печати и учитывают весь наш опыт и знания. Сведения, рисунки и описания, содержащиеся в данном Руководстве по эксплуатации, не могут являться основанием для каких-либо претензий. Производитель не несет ответственности за ущерб, возникший вследствие:

- несоблюдения указаний, содержащихся в Руководстве по эксплуатации,
- использования прибора не по назначению,
- неправильного ремонта,
- технических изменений, модификаций прибора,
- использования неразрешенных запчастей.

Модификации прибора не рекомендуются и не покрываются гарантией.

Перевод осуществляется самым добросовестным образом. Однако мы не несем ответственности за ошибки в переводе, даже если перевод был выполнен нами или по нашему заказу. Наши обязательства ограничиваются только исходным немецким текстом.

### 1.4 Защита авторского права

Данная документация защищена авторским правом.

Braukmann GmbH сохраняет за собой все права, в том числе право на фотомеханическое воспроизведение, копирование и распространение посредством особых способов (например, обработка данных, носители данных, сети передачи данных), в том числе частичное.

## 2 Безопасность

В этой главе Вы получите важные указания по безопасности при обращении с прибором. Этот прибор соответствует установленным нормам безопасности. Однако ненадлежащая эксплуатация прибора может привести к травмированию людей и причинению материального ущерба.

### 2.1 Использование по назначению

Данный прибор предназначен для использования в домашнем хозяйстве в закрытых помещениях для:

- Приготовление фарша, тартара и (рыбных) котлет, котлет для гамбургеров
- Приготовление колбасы, жареной колбасы тофу
- Приготовление картофельных клецок, овощных котлет
- переработки теста, например, для песочного печенья.

Другое использование или использование, выходящие за рамки вышеуказанного, является использованием не по назначению.

**⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ****Опасность из-за ненадлежащего использования!**

При использовании не по назначению и/или использовании, отличном от указанного в Руководстве по использованию, прибор может являться источником опасностей.

- ▶ Используйте прибор только по назначению.
- ▶ Соблюдайте принципы и методы, описанные в данном Руководстве по эксплуатации.

Исключаются претензии всякого рода, связанные с ущербом вследствие использования не по назначению. Все риски несет исключительно пользователь.

**2.2 Общие требования техники безопасности****ПРИМЕЧАНИЕ**

В целях обеспечения безопасного обращения с прибором следуйте нижеприведенным общим требованиям техники безопасности:

- ▶ Этим прибором не должны пользоваться дети. Держите прибор и его соединительный кабель подальше от детей.
- ▶ Этим устройством могут пользоваться люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с отсутствием опыта и знаний, если они находятся под наблюдением или были проинструктированы относительно безопасного использования устройства и понимают связанные с ним опасности.
- ▶ Детям запрещается играть с прибором.
- ▶ Во избежание возможных травм, вызванных неправильным использованием, используйте данное устройство только в соответствии с инструкцией по эксплуатации.
- ▶ Устройство можно эксплуатировать только в сухих помещениях.
- ▶ Не оставляйте устройство без присмотра.
- ▶ Не используйте устройство:
  - если само устройство или его детали повреждены,
  - если провод питания или вилка повреждены,
  - если устройство падало.
- ▶ Следите за тем, чтобы обеспечивался хороший доступ к розетке для быстрого вынимания сетевого кабеля в случае необходимости.

**ПРИМЕЧАНИЕ**

- ▶ Запрещено вносить изменения в само устройство или провод питания. Ремонт устройства может производиться только в специализированной мастерской, так как не отремонтированное должным образом оборудование представляет опасность для пользователя. Соблюдайте прилагаемые гарантийные условия.
- ▶ Используйте устройство только с оригинальными аксессуарами.
- ▶ Установите устройство на прочную ровную поверхность. При этом расстояние до сильных источников тепла, таких как плиты, трубы отопления и т. д. должно быть достаточно большим.
- ▶ Запрещено чистить устройство твердыми, царапающими или абразивными моющими средствами, такими как металлическая губка и т.п.
- ▶ Детям запрещается выполнять работы по очистке и техническому обслуживанию прибора.
- ▶ Перед первым использованием выполните тщательную очистку всех компонентов, контактирующих с продуктами.
- ▶ Не используйте прибор для переработки костей, орехов и других твердых ингредиентов.
- ▶ Прибор разрешается непрерывно использовать не дольше 5 минут. Затем дайте прибору остыть в течение 10 минут.
- ▶ Если прибор заблокировался, установите выключатель в положение R. Теперь винт вращается в обратном направлении, мясо становится менее натянутым, и блокировка снимается.
- ▶ Не погружайте прибор в воду и другие жидкости, не мойте его в посудомоечной машине.
- ▶ Не перегружайте прибор и не используйте его на холостом ходу.
- ▶ Удостоверьтесь, что все детали правильно установлены и прочно смонтированы.



## 2.3 Источники опасности

### 2.3.1 Опасность ожогов

#### **⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ**

**При небрежном использовании прибора существует опасность получения травмы.** Во избежание травм соблюдайте следующие правила техники безопасности:

- ▶ Запрещается касаться еще вращающегося ножа. Кухонную утварь, например, ложки также следует держать подальше от вращающихся деталей.
- ▶ Ни в коем случае не пользуйтесь своими пальцами или каким-либо вспомогательным средством, чтобы затолкать ингредиенты глубже в корпус винта, когда прибор включен. Используйте в этих целях только толкатель.
- ▶ Всегда отключайте устройство от сети при отсутствии контроля и перед сборкой, при замене принадлежностей, а также при разборке или очистке.
- ▶ Нож острый. Будьте осторожны во время работы или очистки устройства.
- ▶ Выключите устройство и отключите его от сети перед заменой принадлежностей или дополнительных частей, которые двигаются во время эксплуатации.
- ▶ Немедленно прекратите обработку продуктов питания, если вращающиеся принадлежности больше не вращаются или вращаются очень медленно, и выньте сетевой штекер из розетки.
- ▶ Во время работы мотора ни в коем случае не приближайте свое лицо к корпусу винта с загрузочной чашей. Если при приготовлении ингредиентов Вы не заметили кости или другие твердые компоненты, мясорубка может просто выбросить их, а также куски мяса. Осторожно: опасность травмирования!

### 2.3.2 Опасность от электрического тока

#### **⚠ ОПАСНОСТЬ**

#### **Опасность для жизни от электрического тока!**

Существует опасность для жизни при контакте с проводами или деталями прибора под напряжением.

Во избежание опасности вследствие электрического тока следуйте нижеприведенным указаниям по безопасности:

- ▶ Если поврежден провод питания, во избежание опасности его необходимо заменить, обратившись к производителю или в его службу поддержки клиентов или аналогичным квалифицированным лицам.
- ▶ Ни в коем случае не открывайте корпус устройства. Существует опасность поражения электрическим током при прикосновении к разъемам и соединительными элементами прибора, находящимися под напряжением, а также при изменении электрической или механической конструкций прибора. Это также может привести к сбоям в работе прибора.
- ▶ Не погружайте устройство в воду во время очистки.

## 3 Ввод в эксплуатацию

В данной главе содержатся важные замечания по безопасности во время первоначального ввода прибора в эксплуатацию. Соблюдайте следующие указания, чтобы избежать опасностей и повреждений:

### 3.1 Правила техники безопасности

#### **⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ**

- ▶ Упаковочные материалы не предназначены для игры. Существует опасность удушья.

### 3.2 Объем поставки и проверка после транспортировки

В стандартный объем поставки прибора входят следующие компоненты:

#### **мясорубки:**

- Моторный блок
- корпус винта
- Лезвие с титановым покрытием
- Насадка для колбасы
- 3 ножевые решетки (мелкая - 3 мм, средняя - 5 мм, крупная - 8 мм)
- толкатель
- шнек
- Фиксирующее кольцо
- Насадка для теста с шаблоном
- Форма для хранения принадлежностей



- Приемная чаша 2 в 1 (используется в качестве заправочного поддона для хранения и в качестве приемной чаши)
- Руководство по эксплуатации

#### Пресс для гамбургеров:

- Плиты основания 2 размеров
- формовочный блок для котлет 2 размеров
- Пуансон с ручкой 2 в 1 (для прессования и приготовления фаршированных котлет)

#### ПРИМЕЧАНИЕ

- ▶ Проверьте поставку на предмет комплектности и наличия видимых повреждений.
- ▶ Сразу сообщите экспедитору, страховой компании и поставщику о неполной поставке или повреждениях вследствие неудовлетворительной упаковки или транспортировки.

### 3.3 Распаковка

Для распаковки прибора извлеките его из коробки и удалите упаковочный материал. Снимите защитную пленку с устройства.

#### ПРИМЕЧАНИЕ

- ▶ Если возможно, сохраняйте оригинальную упаковку в течение гарантийного периода прибора, чтобы в гарантийном случае снова можно было упаковать прибор надлежащим образом.

### 3.4 Требования к месту установки

Для надежной и безупречной работы прибора место установки должно отвечать следующим требованиям:

- Прибор должен быть установлен на твердой и ровной устойчивой поверхности.
- Выберите место установки так, чтобы дети не могли добраться до устройства.
- Не используйте прибор вне помещения.
- Прибор не предназначен для встраивания в стену или встроенный шкаф.
- Для работы прибора необходима достаточная циркуляция воздуха (при установке оставьте со всех сторон минимум по 15 см свободного пространства).
- Не устанавливайте прибор в горячем, мокром либо очень влажном месте или вблизи легковоспламеняющегося материала.
- Установку и монтаж прибора на подвижных местах установки (например, кораблях) разрешается выполнять только специализированным предприятиям/специалистам, если они смогут обеспечить необходимые условия для безопасного использования прибора.

### 3.5 Подключение к электросети

Для обеспечения безопасной и бесперебойной работы прибора при подключении к сети необходимо соблюдать нижеперечисленные указания:

- Прежде чем подключить прибор к сети, сравните технические параметры подключения (напряжение и частоту) на заводской табличке прибора с техническими параметрами Вашей сети. Во избежание повреждений прибора эти параметры должны совпадать. В случае сомнений проконсультируйтесь с Вашим специалистом по электрике.





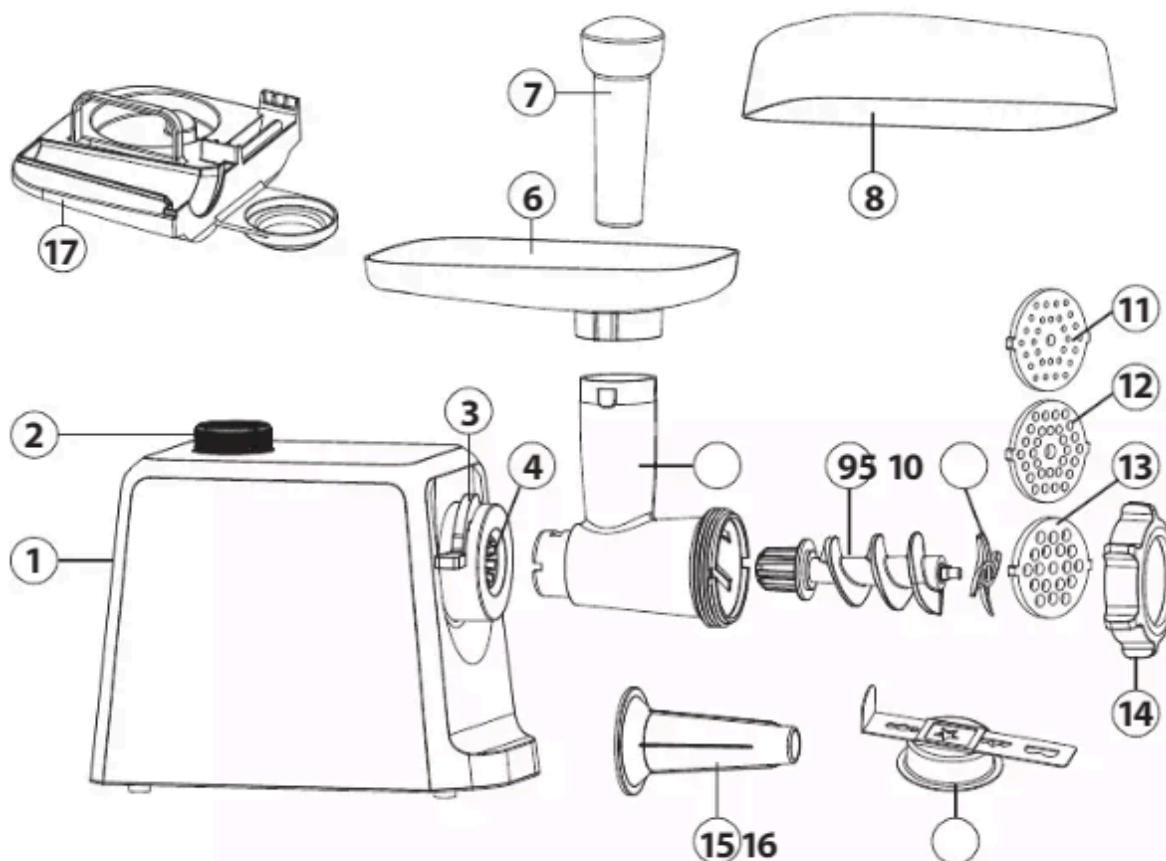
- Подключение прибора к электросети должно выполняться с помощью максимум 3-метрового, размотанного удлинительного кабеля с поперечным сечением 1,5 мм<sup>2</sup>. Использование многоконтактных штепсельных разъемов или сетевых разветвителей запрещено по причине связанной с этим опасности пожара.
- Удостоверьтесь, что соединительный провод не поврежден и не переброшен через горячие и/или остроконечные поверхности.
- Розетка должна быть защищена предохранителем на 16А.
- Электрическая безопасность прибора может быть обеспечена только в том случае, если он подключен к цепи защиты, установленной в соответствии с действующими предписаниями. Питание от розетки без заземления запрещено. В случае сомнений пригласите квалифицированного электрика, который проверит Вашу внутреннюю проводку. Производитель не несет ответственности за ущерб, причиненный по причине отсутствия или разрыва заземляющего провода.

## 4 Устройство и работа

В этой главе содержатся важные указания по устройству и работе прибора.

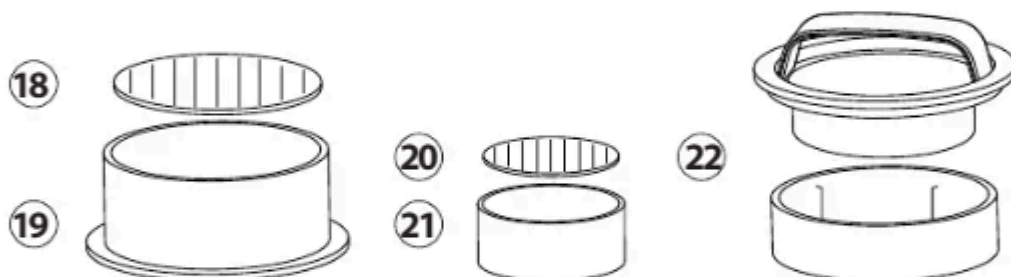
### 4.1 Общее описание

#### 4.1.1 мясорубки



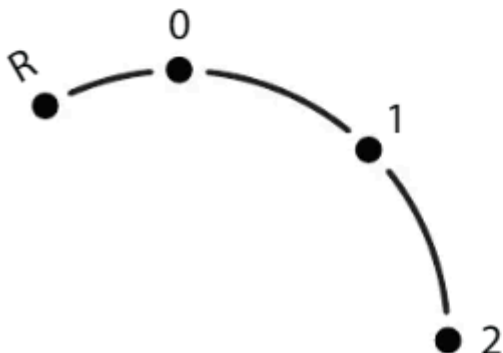
- |  |                                      |
|--|--------------------------------------|
| ① Моторный блок  | ⑩ Лезвие с титановым покрытием       |
| ② Поворотный регулятор (R, 0, 1, 2)  | ⑪ Ножевая решетка мелкая (3 мм)      |
| ③ Зажимной рычаг   | ⑫ ножевая решетка средняя (5mm)      |
| ④ Приводной вал  | ⑬ ножевая решетка крупная (8 мм)     |
| ⑤ корпус винта   | ⑭ Фиксирующее кольцо                 |
| ⑥ Заправочный поддон   | ⑮ Насадка для колбасы                |
| ⑦ толкатель  | ⑯ Насадка для теста с шаблоном       |
| ⑧ Приемная чаша 2 в 1 (используется в качестве заправочного поддона для хранения и в качестве приемной чаши) | ⑰ Форма для хранения принадлежностей |
| ⑨ шнек   |                                      |

#### 4.1.2 Пресс для бургеров 3 в 1



- |                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| ⑱ Большая плита основания (10 см)     | ⑳ Небольшой формовочный блок для котлет   |
| ⑲ Большой формовочный блок для котлет | ㉑ Пуансон с ручкой 2 в 1 (для прессования и приготовления фаршированных котлет) |
| ㉒ Маленькая плита основания (6,5 см)  |   |



#### 4.2 Управление

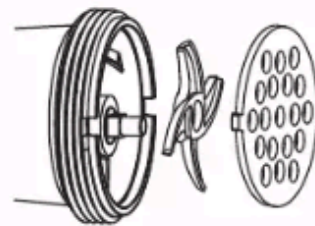


- R = Назад  
0 = Выкл.  
1 = ступень скорости 1  
2 = ступень скорости 2



### 4.3 Сборка

1. Установите моторный блок (1) на ровную поверхность.
2. Зажимной рычаг (3) на приводном валу (4) должен быть повернут вверх (  ).
3. Вставьте спиральный кожух (5) в приводной вал (4).
4. Поверните зажимной рычаг (3) вниз (  ).
5. Установите шнек (9), как обычно, более толстым концом вперед в корпус шнека (5).
6. Установите лезвие (10) на шнек (9), чтобы плоские стороны смотрели в направлении ножевой решетки.
7. Установите требуемую ножевую решетку (11,12 или 13) перед лезвием, при этом следите за двумя выемками (слева/справа) спирального кожуха (5).
8. Установите стопорное кольцо (14) и затяните его по часовой стрелке.
9. Установите заправочный поддон (6) на спиральном кожухе (5).
10. Установите приемную чашу (8) под выходом устройства.



### 4.4 Заводская табличка

Заводская табличка с информацией о подключении и технических характеристиках находится на нижней стороне прибора.

## 5 Эксплуатация и функционирование

### ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

- ▶ Не оставляйте прибор без присмотра во время работы, чтобы можно было быстро отреагировать в случае опасности.

### **ПРИМЕЧАНИЕ**

- ▶ Примечание: Перед использованием прибора охладите корпус винта (5) в холодильнике или промойте его холодной водой, это облегчит переработку
- ▶ Если Вы хотите получить рубленое мясо, дважды пропустите мясо через мясорубку, используя среднюю ножевую решетку.

### 5.1 Перед первым использованием

Выполните очистку прибора, см. раздел «Очистка».

### 5.2 Использование мясорубки

1. Нарезьте мясо на куски. Удалите все кости, сухожилия и хрящи. Не используйте замороженное мясо! Замороженное мясо необходимо полностью разморозить!
2. Положите мясо на заправочный поддон.
3. Вставьте сетевой штекер в розетку.
4. Установите поворотный регулятор на требуемую ступень скорости.
5. С помощью толкателя аккуратно протолкните мясо в корпус винта.
6. Установите поворотный регулятор на 0 и вытяните сетевой штекер.



### 5.3 Приготовление колбасы

Нужно использовать насадку для производства колбасы (15). Прежде чем начинать колбасную оболочку, положите ее в воду хотя бы на 10 минут для размягчения.

1. Установите шнек (9), как обычно, более толстым концом вперед в корпус шнека (5).
2. Установите лезвие (10) и ножевую решетку (11, 12 или 13) на шнек.
3. Затем поместите насадку для приготовления сосисок (15) перед перфорированным диском (11, 12 или 13).
4. Прочно закрутите фиксирующее кольцо (14).
5. Поместите уже измельченную в волчке и приправленную начинку для колбасы на заправочный поддон (6) и осторожно протолкните начинку в спиральный кожух (5) с помощью уминателя (7).
6. Размягченную колбасную оболочку натяните на насадку для производства колбасы (13) и используйте прибор, как обычно. Если колбасная оболочка приклеится к насадке, увлажните ее небольшим количеством воды.

### 5.4 Переработка теста, например, для песочного печенья

Вам понадобится насадка для теста с шаблоном (16).

1. Установите шнек (9), как обычно, более толстым концом вперед в корпус шнека (5).
2. Установите нож (10) и перфорированный диск (11, 12 или 13) на шнек.
3. Затем поместите насадку для кондитерских изделий перед перфорированным диском.
4. Прочно закрутите фиксирующее кольцо (14).
5. Протолкните шаблон для разных вариантов песочного печенья сквозь насадку для песочного печенья.
6. Затем как обычно поместите заправочный поддон (6) на спиральный кожух (5) и используйте уминатель (7), чтобы протолкнуть тесто в спиральный кожух.

### 5.5 Сборка и использование пресса для гамбургеров 3 в 1

#### 5.5.1 Котлеты для гамбургеров диаметром ок. 10 см и 6,5 см

1. Положите гамбургерную пластину в формовочный блок для котлет.
2. Заполните формовочный блок для котлет мясным фаршем или растительными альтернативами.
3. Отпрессуйте массу пуансоном по направлению вниз.
4. Поверните пресс для гамбургеров с начинкой и выдавите пластину для гамбургеров из формовочного блока для котлет. Осторожно отсоедините котлету от пластины для гамбургеров.

#### 5.5.2 Фаршированные котлеты для гамбургеров

1. Положите большую пластину для гамбургеров в большой формовочный блок для котлет.
2. Заполните формовочный блок для котлет мясным фаршем или растительными альтернативами.
3. Снимите нижний кожух с пуансона, повернув верхнюю насадку в направлении стрелки «OPEN» (ОТКРЫТЬ).
4. Маленьким пуансоном сделайте углубление в котлете.
5. Заполните это углубление требуемыми продуктами питания.
6. Закройте углубление мясным фаршем.



7. Снова установите большой кожух на пуансон.
8. Повторно отпрессуйте котлету и затем уберите ее как описано выше.

#### **ПРИМЕЧАНИЕ**

- ▶ Совет: Положите бумагу для выпечки между уже отпрессованными котлетами для гамбургеров, чтобы они не склеились.

## 6 Чистка и обслуживание

В данной главе Вы получите важные указания по очистке прибора и уходу за ним. Пожалуйста, следуйте этим указаниям во избежание повреждений по причине неправильной очистки прибора и для обеспечения безотказной эксплуатации.

### 6.1 Информация по безопасности


#### **⚠ ВНИМАНИЕ**

**Прежде чем приступить к очистке прибора, примите к сведению нижеприведенные указания по безопасности:**

- ▶ Перед очисткой, а также, если прибор не используется, выключайте прибор и отсоединяйте его от сети.
- ▶ Запрещается мыть в посудомоечной машине моторный блок с кабелем (1), шнек (9), спиральный корпус (5), стопорное кольцо (14) и заправочный поддон (6).
- ▶ Лезвие (10) острое. Будьте осторожны.

### 6.2 Очистка

Выполняйте очистку принадлежностей сразу после использования.

1. Удалите остатки мяса и теста из корпуса винта, пропустив через мясорубку кусочек хлеба.
2. Установите поворотный регулятор на 0 и вытяните сетевой штекер.
3. Снимите заправочный поддон (6).
4. Ослабьте стопорное кольцо (14) и снимите все принадлежности со спирального кожуха (5).
5. Поверните зажимной рычаг (3) на приводном валу (4) вверх и снимите спиральный корпус (7) (  ).
6. Промойте теплой водой все принадлежности, контактировавшие с продуктами питания, и сразу вытрите их насухо.
7. Уминатель (5), лезвие (9), ножевые решетки (10, 11, 15), насадку для колбасы (13), насадку для теста с шаблоном и приемную чашу можно мыть в посудомоечной машине.
8. Перед следующим использованием смажьте нож и ножевую решетку небольшим количеством пищевого масла.

#### **⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ**

- ▶ Осторожно: острое лезвие. Опасность травмирования!

### ПРИМЕЧАНИЕ

- ▶ Следите за тем, чтобы не потерять небольшие детали в посудомоечной машине.

## 7 Проблемы и способы их решения

В данной главе содержатся важные замечания по эксплуатации прибора. Соблюдайте следующие указания, чтобы избежать опасностей и повреждений.

### 7.1 Правила техники безопасности

#### ⚠ ВНИМАНИЕ

- ▶ Ремонт электроприборов разрешено осуществлять только квалифицированным специалистам, прошедшим обучение у производителя.
- ▶ Ненадлежащий ремонт может привести к значительным опасностям для пользователя и к повреждениям прибора.

### 7.2 Причины неисправностей и их устранение

Нижеприведенная таблица поможет при выявлении и устранении мелких неисправностей.

Проблема	Решение
Прибор не включается.	Удостоверьтесь, что вилка правильно вставлена в розетку. Удостоверьтесь, что прибор собран правильно.
Что-то блокирует прибор.	Установите переключатель в положение REV и устраните блокировку. Если это не поможет, отсоедините прибор от сети, выключите и разберите прибор, чтобы устранить блокировку.
Прибор прекратил работать.	Прибор перегрелся. Отсоедините прибор от сети и выключите его. Установите поворотный регулятор на 0 и вытяните сетевой штекер. Разберите устройство и удалите ингредиенты из устройства. Нажмите красную кнопку «Reset» («Сброс») в нижней части устройства. Дайте прибору остыть в течение 60 минут. Если защита от перегрева срабатывает слишком часто, свяжитесь с сервисной службой.

### ПРИМЕЧАНИЕ

- ▶ Если с помощью описанных выше шагов решить проблему не удалось, обратитесь, пожалуйста, в сервисную службу.
- ▶ Очистите машину перед отправкой в сервисную службу.



## 8 Утилизация отслужившего прибора

Отслужившие электрические и электронные приборы содержат еще много ценных материалов. Но они содержат также и вредные вещества, которые были необходимы для их работы и безопасности. В бытовых отходах или при неправильном обращении они могут быть опасны для здоровья людей и окружающей среды. Поэтому ни в коем случае не выбрасывайте отслуживший прибор в бытовые отходы.



### ПРИМЕЧАНИЕ

- ▶ Для утилизации отслуживших электрических и электронных приборов воспользуйтесь сборными пунктами, организованными в месте Вашего проживания. При необходимости соответствующую информацию можно получить в городской администрации, службе вывоза мусора или у продавца.
- ▶ Позаботьтесь о безопасном хранении Вашего отслужившего прибора в недоступном для детей месте до его вывоза.

### 8.1 Утилизация упаковки

Упаковка защищает прибор от повреждений при транспортировке. Упаковочные материалы выбираются с учетом экологичности и техники утилизации и поэтому пригодны для переработки. Возврат упаковки в оборот материалов экономит сырье и сокращает отходы. Сдавайте ненужные упаковочные материалы в приемные пункты системы утилизации „Зеленая точка“.



## 9 Гарантия

Мы предоставляем на данный прибор гарантию сроком 24 месяца с момента покупки, которая распространяется на дефекты материалов и производственные дефекты. Данная гарантия действительна для таких стран как Германия, Австрия и Нидерланды. Для получения гарантии в других странах, пожалуйста, свяжитесь с нами.

Ваши права гарантированы соответствии со ст. 437 и далее. При этом останется в силе Гражданский кодекс Германии (BGB). Вы бесплатно можете воспользоваться своими законными гарантийными правами. Гарантия не распространяется на повреждения, возникшие в результате неправильного обращения или использования прибора, а также на неисправности, которые оказывают незначительное влияние на функции или стоимость прибора. Кроме того, гарантия не распространяется на детали, подверженные стандартному износу, на повреждения, возникшие при транспортировке (поскольку мы не несем за нее ответственности), а также повреждения, вызванные ремонтом, выполненным сторонними организациями.

Данный прибор был разработан для некоммерческого (бытового) использования и его характеристики предназначены для удовлетворения соответствующих потребностей. Гарантийные обязательства распространяются на коммерческое использование прибора только в том случае, если оно сравнимо с домашним использованием. Данный прибор не предназначен для любого иного коммерческого использования.