

*Optimum*

VAC2

VAKUUM-MIXER



**GEBRAUCHSANWEISUNG**

## INHALTSVERZEICHNIS

WILLKOMMEN ZU IHREM NEUEN KÜCHENASSISTENTEN	1
SICHERHEITSHINWEISE	2
ERSTE SCHRITTE MIT IHREM VAC2 VAKUUM-MIXER	3
VERWENDUNG IHRES VAKUUM-MIXERS	5
REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG DES MIXERS	10
FEHLERBEHEBUNG	11
PRODUKTSPEZIFIKATIONEN	11
GARANTIEBEDINGUNGEN (INTERNATIONAL)	12
KONTAKTIEREN SIE UNS	13

**WILLKOMMEN ZU IHREM NEUEN KÜCHENASSISTENTEN**

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf Ihres professionellen Optimum VAC2 Vakuüm-Mixer. Der Optimum VAC2 Vakuüm-Mixer ist ein wahrhaft revolutionärer Mixer, der darauf spezialisiert ist, die Luft vor dem Mixen aus dem Krug zu entfernen. Dies hilft, Oxidation und die Zerstörung von Nährstoffen zu verhindern, sodass Sie Smoothies kreieren können, die frisch, nahrhaft und voller Geschmack sind..

Mit der zusätzlichen Fähigkeit und dem Komfort herkömmlicher Mixer, ist der VAC2 Vakuüm mixer von Optimum, die unverzichtbare Lösung für ein gesundes Leben, um das Beste aus jedem Smoothie herauszuholen.

Für Tipps und Vorschläge sowie leckere Rezepte besuchen Sie unsere Webseite, Instagram und Facebook.

**UM IHRE SICHERHEIT ZU GEWÄHRLEISTEN UND DIE BESTMÖGLICHE LEISTUNG IHRES VAKUÜMMIXERS ZU ERHALTEN, LESEN SIE SICH BITTE DIE FOLGENDEN ANWEISUNGEN GUT DURCH.**

## SICHERHEITSHINWEISE

**WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE: Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten grundsätzlich grundlegende Sicherheitsvorkehrungen befolgt werden, einschließlich der folgenden:**



- 1) Lesen Sie alle Anweisungen..
- 2) Legen Sie die Basis und das Netzkabel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
- 3) Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Bewahren Sie das Gerät und Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- 4) Geräte dürfen nur von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder instruiert wurden, wie das Gerät auf sichere Weise verwendet werden kann und wenn sie die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- 5) Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht verwenden oder bevor Sie Teile anbringen, abnehmen oder reinigen.
- 6) Stellen Sie sicher, dass das Gerät aus ist, wenn Sie es nicht verwenden, bevor Sie Teile anbringen, abnehmen oder Sie das Gerät reinigen.
- 7) Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen.
- 8) Nehmen Sie das Gerät nicht mit einem beschädigten Kabel, Stecker oder nach einer Funktionsstörung in Betrieb. Bei möglichen Defekten, bringen Sie das Gerät zur Überprüfung, Reparatur oder zur elektrischen oder mechanischen Einstellung zum nächsten autorisierten Kundendienst.
- 9) Die Verwendung von Zubehör, welches nicht vom Hersteller empfohlen wurde, kann zu Personen schäden führen.
- 10) Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch und für den Innenbereich bestimmt. Verwenden Sie es nicht für andere Zwecke.
- 11) Lassen Sie das Kabel nicht über die Tischkante oder die Theke hängen.
- 12) Lassen Sie das Kabel nicht mit der heißen Oberflächen in Berührung kommen.
- 13) Halten Sie Hände und Utensilien während des Mixvorgang von dem Krug fern, um das Risiko einer schweren Verletzung von Personen oder einer Beschädigung des Mixers zu verringern. Ein Schaber kann verwendet werden, jedoch darf er nur verwendet werden, wenn der Mixer nicht läuft.
- 14) Seien Sie bei der Reinigung und dem entleeren des Krugs vorsichtig, wenn Sie die scharfen Schneidmesser in die Hand nehmen.
- 15) Seien Sie vorsichtig, wenn Sie heiße Flüssigkeit in den Mixer geben, da es durch plötzliches Verdämpfen aus dem Gerät ausgestoßen werden kann.
- 16) Nehmen Sie den Mixer nur mit aufgesetztem Deckel in Betrieb.
- 17) Verwenden Sie die Vakuumpumpe nicht beim Mixen von Suppen, heißen Flüssigkeiten oder beim Mahlen, da dies nicht von Vorteil ist und die kleinen Partikel die Vakuumpumpe beschädigen können.

**BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUF!**

**LERNEN SIE IHREN VAKUUM-MIXER KENNEN**

1. VAKUUMAUSGANG

2. LUFTVENTIL

3. KLEINER DECKEL

4. DECKEL

5. KRUG

9. STAMPFER

6. HALTERUNGEN

7. BEDIENFELD

8. BASIS



## KOMPONENTENBESCHREIBUNG

	<b>EINZELTEIL</b>	<b>FUNKTIONSBESCHREIBUNG</b>
1	Vakuumausgang	Kanal, durch den die Luft freigesetzt wird.
2	Luftventil	Drücken, um die Luft in dem Krug abzulassen.
3	Kleiner Deckel	Bei Bedarf den Stampfer einführen.
4	Deckel	Um die Zutaten im Krug zu halten.
5	Krug	Behälter, in den die Zutaten vor dem Mixen hinzugegeben werden Hält den Krug fest und reduziert die Lautstärke
6	Halterungen	Um den Mixer einzustellen und die gewünschten Funktionen auszuwählen.
7	Bedienfeld	Hauptteil des Mixers, dort wo sich der Motor befindet.
8	Basis	Hilft beim Zerbrechen und Herunterdrücken von Zutaten während des traditionellen
9	Stampfer	Mixens. Nicht geeignet beim Vakuummischen.

## VERWENDUNG IHRES VAKUUM-MIXER

### HINWEIS:

**Der Mixer sollte nicht mit Lebensmitteln oberhalb der Fülllinie gefüllt werden.**

### BEDIENFELD

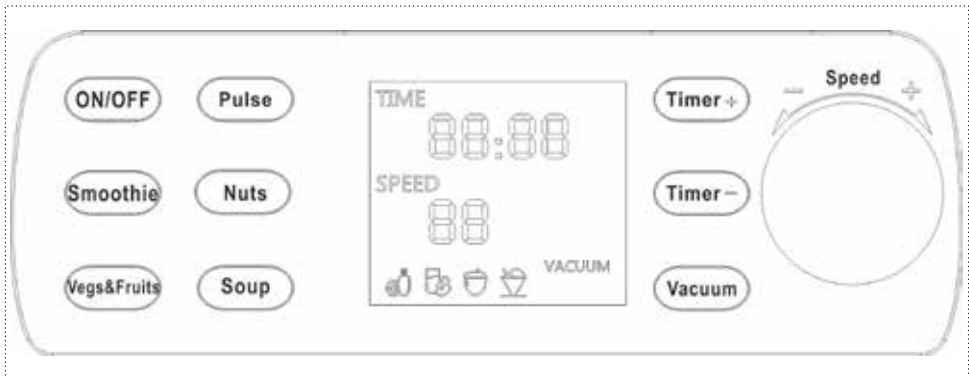
Der Optimum VAC2 Vakuüm-Mixer bietet zwei Arten von Bedientasten:

A. Voreingestellte Funktionen für schnelles Mixen:

- Die Vakuümfunktion ist speziell für die Verwendung der voreingestellten Programme "Smoothie" und "Obst & Gemüse" konzipiert.
- Die Vakuümfunktion bietet keinen Vorteil mit den beiden voreingestellten Funktionen "Mahlen (Nüsse)" und "Suppe" und ist für diese nicht geeignet. Der Oxidationsnutzen tritt nicht auf und die Partikel oder Hitze können die Vakuümpumpe beschädigen.

B. Benutzerdefinierte Funktionen für personalisierte Ergebnisse:

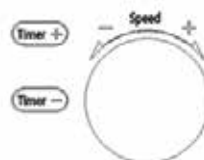
- Das traditionelle Mixen ermöglicht es dem Benutzer, die Dauer und die Geschwindigkeit des Prozesses entsprechend seinen individuellen Anforderungen einzustellen.



#### A. VOREINGESTELLTE FUNKTIONEN



#### B. BENUTZERDEFINIERT FUNKTIONEN

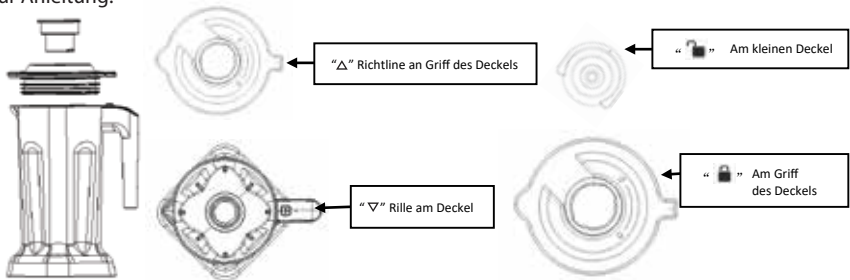


## A. VOREINGESTELLTE PROGRAMME VERWENDEN

Der Mixer verfügt über vier (4) voreingestellte Funktionen (Smoothie, Obst & Gemüse, Nüsse und Suppe) für schnelle Ergebnisse, zusätzlich zu Pulse und Vakuum. - Die Vakuumfunktion ist speziell für die Verwendung der voreingestellten Funktionen Smoothie und Obst & Gemüse konzipiert  
-Verwenden Sie die Vakuumfunktion nicht mit den voreingestellten Funktionen Nüsse und Suppe.

**1**

Legen Sie die Zutaten in den Krug und schließen Sie den Deckel. Achten Sie darauf, dass Sie die Richtlinie am Deckel mit der Richtlinie am Griff ausrichten. Setzen Sie dann den kleinen Deckel auf den Deckel, stellen Sie sicher, dass die Richtlinien an beiden Deckeln richtig ausgerichtet sind und drehen Sie ihn dann um 90 Grad im Uhrzeigersinn, um ihn festzuziehen. Siehe Diagramm zur Anleitung.



**2**

Stellen Sie den Mixbehälter mit den Zutaten auf die Basis und vergewissern Sie sich, dass er richtig auf der Halterung sitzt.

**3**

Wenn Sie die voreingestellte Funktion Smoothie und Obst & Gemüse verwenden, lassen Sie den Vakuumausgang auf den kleinen Deckel fallen und stecken Sie den Mixer in die Steckdose.

**4**

### VOREINGESTELLTE FUNKTIONEN FÜR DAS MIXEN

Die Vakuumfunktion ist speziell für die Verwendung der Voreingestellten Funktionen Smoothie und Obst & Gemüse konzipiert. Um die Vakuumfunktion mit einer dieser voreingestellten Funktionen zu verwenden, drücken Sie einfach die Taste "Vacuum", gefolgt von der Funktion Smoothie oder Obst & Gemüse und drücken Sie dann die Taste "On / O". Der Mixer verschließt den Krug 70 Sekunden lang mit Vakuum, bevor die gewünschte Voreinstellung aktiviert wird. Der Mixer stoppt automatisch, wenn der Vorgang abgeschlossen ist.

TASTE	FUNKTION	VERHÄLTNISS (WASSER/ZUTATEN)
Smoothie	Vakuumversiegelung (70 Sekunden), gefolgt von der voreingestellten Funktion Smoothie.	Kein oder nur sehr wenig Wasser nötig..
Vegs & Fruits	Vakuumversiegelung (70 Sekunden), gefolgt von der voreingestellten Funktion Obst & Gemüse.	Geeignete Menge an Wasser zum Mixen von Obst & Gemüse hinzufügen
Nuts (Nüsse)	Beim Mahlen keine Vakuumfunktion verwenden	Kein Wasser nötig
Soup (Suppe)	Beim Herstellen von Suppen keine Vakuumfunktion verwenden.	Fügen Sie zur Suppe die geeignete Menge Wasser hinzu.



## 5 DIE VOREINGESTELLTEN VAKUUMFUNKTIONEN SMOOTHIE UND OBST & GEMÜSE VERWENDEN

Wenn Sie die Vakuumfunktion mit den voreingestellten Funktionen Smoothie oder Obst & Gemüse verwenden, geben Sie die Zutaten zuerst in den Mixbehälter, bevor Sie den Deckel mit dem kleinen Deckel verschließen. Stellen Sie sicher, dass die Führungen an beiden Deckeln korrekt ausgerichtet sind und lassen Sie den Vakuumauslass oben auf den Deckel fallen.

Drücken Sie die Taste "On / O" und dann die Taste "Vakuum". Das Vakuumieren stoppt automatisch, wenn der Vorgang abgeschlossen ist.

**HINWEISE:** Vergewissern Sie sich, dass der Deckel den Krug verschließt und der kleine Deckel festgezogen wurde, bevor Sie mit dem Vakuumieren beginnen. Vergewissern Sie sich aus Sicherheitsgründen auch, dass der Mixer ausgeschaltet ist, bevor Sie den Mixbehälter entfernen oder andere Teile berühren.

## 6 VORSICHTIG ZUTATEN HINZUFÜGEN:

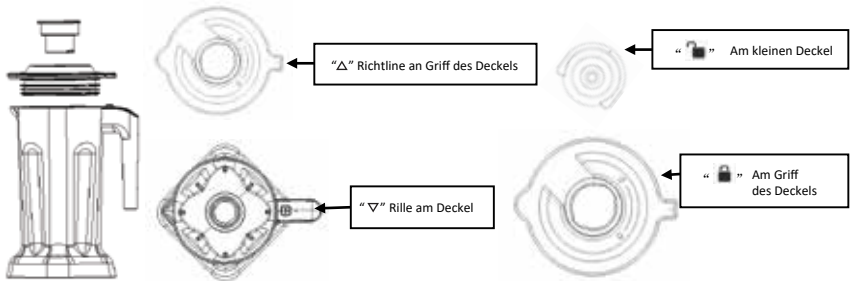
Wenn Sie während des Vakuumversiegelungsvorgangs Zutaten hinzufügen müssen, drücken Sie die Taste "On / O" und dann das Luftventil, um die Versiegelung zu lösen. Heben Sie dann den Vakuumauslass an, um Zugang zu dem kleinen Deckel zu erhalten, den Sie durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn öffnen.

Fügen Sie die Zutaten durch das Deckelloch hinzu und fahren Sie mit dem Vakuumieren der Zutaten fort, wie in Schritt 5 beschrieben.

## B. BENUTZERDEFINIERTER FUNKTIONEN FÜR TRADITIONELLES MIXEN VERWENDEN

Benutzerdefinierte Funktionen bieten traditionelle Mixmethoden und ermöglichen es dem Benutzer, die Dauer und Geschwindigkeit des Prozesses nach seinen individuellen Bedürfnissen einzustellen.

- 1 Fügen Sie die Zutaten hinzu und schließen Sie den Deckel. Achten Sie darauf, dass Sie die Richtlinien am Deckel mit der Richtlinie am Griff ausrichten. Setzen Sie dann den kleinen Deckel auf den Deckel, stellen Sie sicher, dass die Richtlinien an beiden Deckeln richtig ausgerichtet sind und drehen Sie ihn dann um 90 Grad im Uhrzeigersinn, um ihn festzuziehen. Siehe Diagramm zur Anleitung.



- 2 Stellen Sie den Mixbehälter mit den Zutaten auf die Basis und vergewissern Sie sich, dass er richtig auf der Halterung sitzt.
- 3 Wenn Sie die voreingestellte Funktion Smoothie und Obst & Gemüse verwenden, lassen Sie den Vakuumausgang auf den kleinen Deckel fallen und stecken Sie den Mixer in die Steckdose.
- 4 Stellen Sie die Dauer mit den Tasten „Timer +“ oder „Timer -“ ein.

- 5** Stellen Sie die Geschwindigkeit ein (von 1 bis 8), indem Sie den Regler im Uhrzeigersinn drehen.

**GESCHWINDIGKEIT****HAUPTANWENDUNG**

1-2	Mixen Sie Honig, Gewürze und andere Aromen mit dem gewünschten Inhalt.
3-4	Zum Mixen von weichen Lebensmitteln wie Tomaten, Erdbeeren, Mangos und anderem Beerenobst oder Gemüse verwenden.
5-6	Zum Mixen von mittelharten Dingen wie Äpfeln und Birnen
7-8	Suppe, harte Nahrung wie Karotten, Nüsse, Sojamilch und trockene Zutaten mixen.
Pulse	Um dickflüssige Zutaten zu mixen oder für Reinigungszwecke.

- 6** Drücken Sie die On / O-Taste, um den Mixer zu starten oder zu stoppen

**7 VERWENDUNG DER VAKUUMFUNKTION MIT BENUTZERDEFINIERTEN FUNKTIONEN UND TRADITIONELLEM MIXEN**

Wenn Sie die Vakuumpumpe mit den voreingestellten Funktionen Smoothie oder Obst & Gemüse verwenden, geben Sie die Zutaten zuerst in den Mixbehälter, bevor Sie den Deckel mit dem kleinen Deckel verschließen. Stellen Sie sicher, dass die Führungen an beiden Deckeln korrekt ausgerichtet sind und lassen Sie den Vakuumauslass oben auf den Deckel fallen. Drücken Sie die Taste "On / O" und dann die Taste "Vakuum".

Das Vakuumieren stoppt automatisch, wenn der Vorgang abgeschlossen ist. Stellen Sie die Dauer und Geschwindigkeit des Prozesses entsprechend Ihren Wünschen ein.

Verwenden Sie die Vakuumpumpe nicht beim Mixen von Suppen, heißen Flüssigkeiten oder beim Mahlen, da dies nicht von Vorteil ist und die kleinen Partikel oder die Hitze die Vakuumpumpe beschädigen können.

**HINWEIS:** Vergewissern Sie sich, dass der Deckel den Krug verschließt und der kleine Deckel festgezogen wurde, bevor Sie mit dem Vakuumieren beginnen. Vergewissern Sie sich aus Sicherheitsgründen auch, dass der Mixer ausgeschaltet ist, bevor Sie den Mixbehälter entfernen oder andere Teile berühren..

**8 VORSICHTIG ZUTATEN HINZUGEBEN:**

Wenn Sie während des Vorgangs Zutaten hinzufügen oder den Stampfer verwenden müssen, drücken Sie zuerst das Luftventil. Heben Sie dann den Vakuumauslass an, um Zugang zu dem kleinen Deckel zu erhalten, den Sie durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn öffnen.

Fügen Sie die Zutaten hinzu oder verwenden Sie den Stampfer durch das Deckelloch.

## REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG DES MIXERS

Reinigen Sie Ihren Optimum VAC2 Vakuüm-Mixer nach jedem Gebrauch. Dies verlängert die Lebensdauer und hilft, Bakterien in Schach zu halten. Es verringert auch die Gefahr der Fleckenbildung und verhindert Schäden an den Dichtungen und dem Klingenblock.

### UM DIE BASIS ZU REINIGEN:

1. Schalten Sie den Mixer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Wischen Sie die Oberfläche des Mixers mit einem weichen, feuchten Tuch ab. Trockene Lebensmittel können Sie bei Bedarf mit einem milden Reinigungsmittel entfernen.
3. Trocknen Sie den Mixer sorgfältig mit einem trockenen, weichen Tuch.

### UM DEN KRUG ZU REINIGEN:

1. Nach jedem Gebrauch spülen Sie den Krug gründlich mit warmem Seifenwasser (nicht heiß).
2. Geben Sie ein oder zwei Tropfen Spülmittel in den Krug und füllen Sie ihn zur Hälfte mit warmem Wasser.
3. Stellen Sie sicher, dass der Deckel richtig sitzt und die Basis nicht wackelt.
4. Starten Sie den Mixer auf LOW und erhöhen Sie die Geschwindigkeit langsam auf HIGH.
5. Lassen Sie das Gerät 10-60 Sekunden lang auf Stufe 8 laufen (je nachdem, was gemixt wurde; dicküssige Inhalte benötigen manchmal länger für die Reinigung).
6. Gießen Sie den Inhalt aus und spülen Sie den Krug gründlich aus.
7. Drehen Sie den Krug um und lassen Sie ihn trocknen.

### FÜR EINE GRÜNDLICHE REINIGUNG - FÜHREN SIE DIE FOLGENDEN SCHRITTE MONATLICH ODER JE NACH BEDARF AUS:

Fügen Sie 2 Tassen kaltes Wasser und 2 Tassen weißen Essig in den Krug und lassen Sie ihn 12 bis 24 Stunden einweichen.

Gießen Sie den Inhalt aus und spülen Sie ihn danach gründlich.  
Befolgen Sie dann die entsprechenden Reinigungsanweisungen oben.

## FEHLERBEHEBUNG

<p><b>Er funktioniert nicht!</b></p>	<p>Vergewissern Sie sich, dass der Mixer an die Steckdose angeschlossen ist, dass die Steckdose funktioniert und der Strom eingeschaltet ist und versuchen Sie es dann erneut. Wenn das Gerät immer noch nicht funktioniert, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, entfernen Sie den Krug, warten Sie 5 Minuten, bis sich das Gerät selbst resettet hat und versuchen Sie es erneut. Wenn es dann immer noch nicht funktioniert, wenden Sie sich bitte an Froothie.</p>
<p><b>Mein Mixer macht komische Geräusche</b></p>	<p>Schalten Sie den Mixer sofort aus und vergewissern Sie sich, dass die Komponenten korrekt montiert sind.</p>

## PRODUKTSPEZIFIKATIONEN

<b>Product</b>	VAC2 VAKUUM-MIXER
<b>Model</b>	VB1500
<b>Stromspannung</b>	220-240V
<b>Frequenz</b>	50/60Hz
<b>Nennleistung</b>	1500W
<b>Gewicht</b>	5.81 kgs
<b>Maße</b>	L200*B235*H515mm



**Nur für EU Länder:** Entsorgen Sie elektrische Geräte nicht im normalen Müll. Gemäß der europäischen Richtlinie 2002/96 / EG müssen nicht mehr funktionstüchtige Elektrogeräte und Elektroschrott fachgerecht getrennt und entsorgt werden.

## GEWÄHRLEISTUNGSBEDINGUNGEN (INTERNATIONAL)

### Wirksam ab 1. Januar 2014

Diese wie unten aufgeführte Garantie deckt nur Vertriebshändler der Optimum-Geräteauswahl ab. Bitte kontaktieren Sie Ihren Vertriebshändler bezüglich der vollen Produktgarantie.

1. Optimum® garantiert dafür, dass dieses Gerät in Materialien und Verarbeitung defektfrei ist und im Hausgebrauch für die Dauer von 2 Jahren und im kommerziellen Gebrauch für die Dauer von 12 Monaten ab Kaufdatum einwandfrei funktioniert, wenn es gemäß der begleitenden Bedienungsanleitung benutzt wird.
2. Alle Garantien, die über diesen Standard hinausgehen, werden als erweiterte Bedingungen vom Vertriebshändler angeboten und sind nur durch diesen Anbieter zu beanspruchen.
3. Defekte, die innerhalb dieser Herstellergarantiezeit, unter normaler Nutzung und Pflege auftreten, werden nur nach unserem Ermessen repariert oder ersetzt, falls der Vertriebshändler dazu nicht in der Lage ist. Dieses wird allein durch uns und ohne Berechnung von teilen erledigt. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf enthaltenes oder gekauftes Zubehör. bei größeren Mängeln kann Ersatz wie von Ihrem Vertriebshändler bestimmt und nach dessen Ermessen angeboten werden.
4. Die Klingen und die Antriebsbuchse nutzen sich nur durch Misshandlung und Fehlbehandlung ab und sind daher nicht länger als 30 Tage ab Kaufdatum durch diese Garantie abgedeckt.
5. Falls die Reparatur der Ware unter die Garantie fällt und der Vertriebshändler die Reparatur nicht anbieten kann, ist der Kunde für die Rücksendungskosten des Produkts an Optimum® (oder den anerkannten Serviceanbieter) verantwortlich, sowie für die Kosten des Versands an den Kunden.
6. Während des Transits trägt der Eigentümer das Risiko, und weitere Schäden während des Transports sind nicht durch die Garantie abgedeckt.
7. Kunden sollten sicherstellen, dass das zurückgeschickte Produkt richtig verpackt ist, damit während des Transits keine Schäden daran auftreten. Fügen Sie, damit der Garantieanspruch bearbeitet werden kann, eine Erklärung der Probleme an. Optimum® nimmt keine Fehlersuche vor und repariert nur die wie von der Garantie abgedeckten beschriebenen Mängel.
8. Diese volle Garantie verfällt bei Misshandlung, Vernachlässigung, Unfall, Veränderung und Nichtbeachtung der Bedienungsanweisungen, oder falls das Produkt unnormalen oder extremen Bedingungen ausgesetzt wurde.
9. Kosmetische Veränderungen, die die Leistung nicht beeinträchtigen, wie etwa Verfärbungen von Produktteilen in den Händen des Nutzers oder die Auswirkungen von Scheuermitteln unterliegen nicht der Garantie und werden nicht als Defekte angesehen. Die Reinigung oder Entfernung von Lebensmittelprodukten, die aufgrund von Rückstandsbildung Schäden verursacht, ist nicht durch diese volle Garantie abgedeckt.
10. Diese Garantie deckt keine normalen Abnutzungserscheinungen am Produkt oder Teilen davon ab.
11. Diese Garantie deckt keine Defekte ab, die durch Unfälle, Fehlbedienung, Misshandlung, falsche Zusammensetzung oder Bedienung, Mangel an vernünftiger Vorsicht, unerlaubte Medikation, Verlust von Teilen, Stopfen oder versuchte Reparatur durch nicht von Optimum® autorisierte Personen entstanden sind.
12. Die Garantie gilt nicht, falls Schäden, Fehlfunktionen oder Mängel aus Veränderungen, Unfällen, Fehlbedienung, Brand, Spritzen, Fehleinstellungen der Bedienung, Verwendung an falscher Spannung, Stromquellen

und Tauchen, Blitze, höhere Gewalt oder inkompatibles Zubehör, Aussetzen anormalen korrosiven Bedingungen oder Eindringen eines Insekts, Schädlings oder Fremdkörpers im Produkt resultieren.

13. Die Garantie deckt keinen Schaden ab, der den Produkten zugefügt wurde, indem die Maschine mit einer alternativen Stromquelle (solar, Inverter, Generator usw.) zugefügt wurde, und die Nutzung dieser Apparate, um Ihr Gerät zu betreiben, ist nicht zu empfehlen.

14. Sie müssen Ihren Kaufbeleg/Quittung als Nachweis des Erwerbs und des Kaufdatums aufheben. Der Kaufbeleg/die Quittung müssen vorgelegt werden, wenn diese Garantie in Anspruch genommen wird.

15. Falls die Quittung nicht vorgelegt wird, ist die Garantie ungültig. Das Verbrauchergesetz gestattet uns, einen vernünftigen Nachweis Ihres Erwerbs zu verlangen, um Garantieansprüche zu bedienen.

16. Diese Garantie impliziert, beabsichtigt oder mindert keine Verbraucherrechte, die im geregelten Verbraucherrecht aufgeführt und durchsetzbar sind. Jede Bedingung, die als verbraucherrechtswidrig befunden wird, wird alleinig ungültig, und alle weiteren Bedingungen behalten ihre Gültigkeit.

## KONTAKTIEREN SIE UNS

Wenden Sie sich bitte direkt an den Händler in dem Land, in dem Sie den ursprünglichen Kauf getätigt haben, um Informationen zum Kundendienst und Garantie zu erhalten.

