

Optimum
QUALITY YOU CAN TRUST

G2.6 PLATINUM SERIES MIXER



Benutzerhandbuch

INHALTSVERZEICHNIS

SICHERHEIT GEHT VOR	1
KENNENLERNEN IHRES OPTIMUM G2.6 PLATINUM SERIES MIXERS	3
BEDIENFELD	4
GEBRAUCHSANWEISUNG	5
NÜTZLICHE HINWEISE	6
MIXER - REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG	7
FEHLERSUCHE UND-BEHEBUNG	8
PRODUKTBESCHREIBUNG	9
MESSEREINSÄTZE	10
GARANTIEBESTIMMUNGEN (INTERNATIONAL)	11
KONTAKT	12



BEI DER NUTZUNG VON ELEKTROGERÄTEN SOLLTEN IMMER FOLGENDE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN GETROFFEN UND BEACHTET WERDEN:

1. Ziehen Sie das Stromkabel des Mixers aus der Steckdose wenn Sie ihn nicht benutzen, bevor sie Teile anbringen oder abnehmen und vor der Reinigung.
2. Um das Verletzungsrisiko eines Elektroschocks zu vermeiden, tauchen Sie den Sockel des Mixers nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.
3. Dieses Gerät ist NICHT für Kinder oder physisch, sensorisch oder mental beeinträchtigte Personen geeignet, sowie Personen denen es an technischer Erfahrung und Kenntnissen mangelt, außer sie werden bei der Nutzung des Geräts von einer sicherheitsbeauftragten Person beaufsichtigt und angewiesen.
4. Mixen Sie KEINE kohlen säurehaltigen Flüssigkeiten. Dies kann zu Verletzungen führen.
5. Fügen Sie der Mischung KEINE heißen Zutaten (über 65 C) zu.
6. Mixen Sie Flüssigkeiten nicht länger als sieben Minuten.
7. Vermeiden Sie den direkten Kontakt mit beweglichen Teilen.
8. Benutzen Sie den Mixer nicht wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind, er nicht richtig funktioniert oder in irgendeiner anderen Weise beschädigt ist. Geben Sie das Gerät bei ihrer nächsten Servicestelle zur Inspektion und Wartung ab.
9. Lassen Sie den Mixer während der Nutzung NIE unbeaufsichtigt.
10. Mixen Sie Flüssigkeiten NICHT länger als sieben Minuten. Der Inhalt sollte eine Temperatur von 95 C nicht übersteigen. Der Behälter schmilzt bei einer Temperatur über 95 C.
11. Lassen Sie das Kabel NICHT über den Rand des Tisches oder des Tresen hängen oder heiße Oberflächen berühren.
12. Um schwerwiegende Beschädigungen des Mixers und Personenschaden zu vermeiden, fassen Sie mit ihren Händen während des Mixvorgangs nicht in das Behältnis und geben keine weiteren Utensilien hinzu. Sie können hierfür bei ausgeschaltetem Gerät einen Plastikschaber nutzen.
13. Gehen Sie vorsichtig mit den sehr scharfen Klingen um!
14. Achten Sie darauf, dass während der Nutzung der Deckel immer fest verschlossen ist.
15. Reinigen Sie den Mixer NICHT mit einer Wasserstrahlmaschine. Für weitere Tipps gehen Sie zu Kapitel "Reinigung und Pflege".
16. Nutzen Sie den Mixer immer mit sicher angebrachtem Behälterpad.
17. Um ein Überlaufen zu vermeiden, geben Sie Flüssigkeiten nur bis zur maximalen Füllgrenze in den Behälter. Sollte der Behälter überlaufen, entfernen Sie genügend Flüssigkeit/Zutaten und fahren mit dem Mixen fort. Benutzen Sie den Mixer nicht wenn er überläuft.
18. Benutzen Sie den Mixer NICHT in einer Geräteaufbewahrungsbox. Sollten Sie ihn darin verstauen, sorgen Sie dafür, dass das Netzkabel immer ausgesteckt ist, es besteht sonst Brandgefahr, insbesondere wenn das Gerät die Wände oder die sich schließende Tür berührt.
19. Das Tragen eines Gehörschutzes wird empfohlen, sollten Sie den Mixer für einen längeren Zeitraum benutzen.
20. Stellen Sie sicher, dass das Behälter- und Motorverbindungsstück ausgerichtet und richtig eingestellt sind bevor Sie das Gerät benutzen. Falls dies nicht funktioniert, entnehmen Sie Behälter und Inhalt und versuchen es erneut!

Anmerkung: Der G2.6 Blender benötigt eine 5-minütige Ruhephase, nachdem er auf höchster Stufe (z.B. bei der Suppenzubereitung) benutzt wurde. Im Anschluss kann er ein zweites Mal wieder auf höchster Stufe genutzt werden. Nach zwei Durchläufen benötigt der Mixer eine längere Ruhephase bis er wieder auf Raumtemperatur abgekühlt ist.

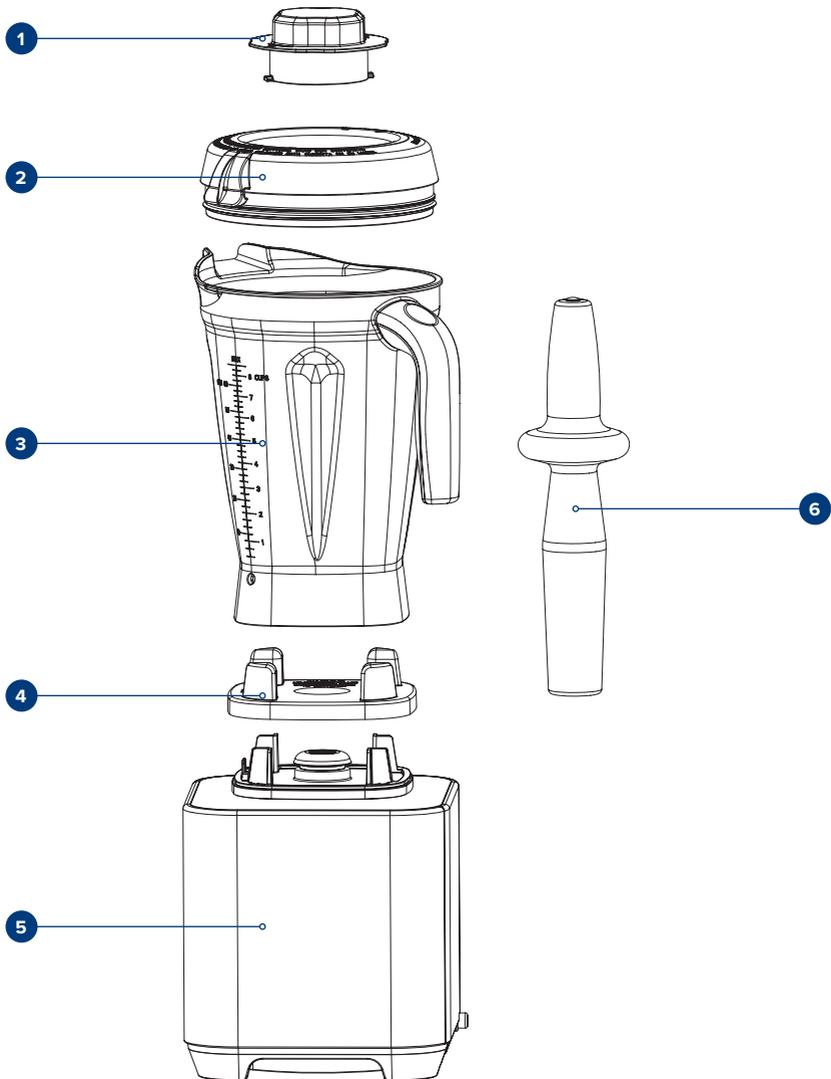
DAS GERÄT ZURÜCKSETZEN

Ihr Mixer ist mit einem rücksetzbaren Hitzeschutzsystem ausgestattet um Überhitzung vorzubeugen. Sollte der Motor anhalten, entfernen Sie das Netzkabel aus der Steckdose. Lassen Sie den Mixer für 15 Minuten ruhen, Danach können Sie den Stecker wieder einstecken und mit dem Mixen fortfahren. Sollte Ihr Mixer nach diesem Vorgang nicht einwandfrei arbeiten, benutzen Sie ihn nicht weiter und kontaktieren Ihren Händler.

WICHTIGE

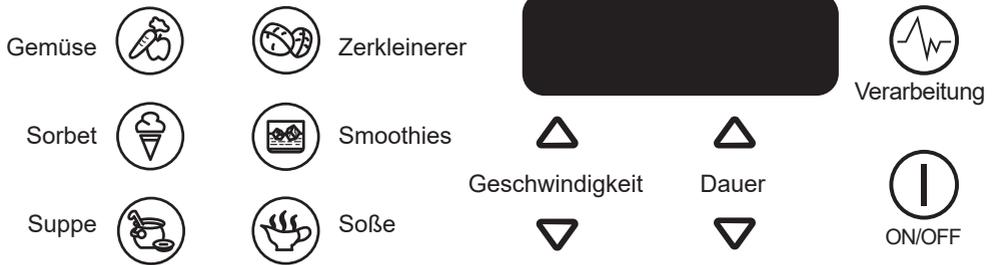
1. Stellen Sie den Karton mit dem Mixer auf eine ebene und stabile Oberfläche bevor Sie ihn auspacken.
2. Öffnen Sie den Karton und entnehmen Sie die Bedienungsanleitung und alle weiteren, schriftlichen Informationen.
3. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und Komponenten.
ACHTUNG: Die Mixerklingen sind sehr scharf und befinden sich im Mixbehälter.
4. Legen Sie alle Verpackungsmaterialien zurück in den Karton und heben Sie diese für eventuelle reklamáti onsangelegenheiten auf.

KENNENLERNEN IHRES OPTIMUM G2.6 PLATINUM SERIES MIXERS



1. Kleiner Deckel und 100ml Messbecher.
2. Dicht schließender Mixbehälterdeckel.
3. Mixbehälter: 2 Liter Fassungsvermögen, BPA-frei, hergestellt von Eastman Tritan. Inklusive imperialer und metrischer Abstufung.
4. Abnehmbares Behälterpad.
5. Motorblock mit Höchstleistungsmotor.
6. Stampfer: durch Nutzen des Stampfers und der damit beibehaltenen Zirkulation wird der Entstehung von Luftblasen während des Mixvorgangs vorgebeugt.

CONTROL PANEL



HANDHABUNG

POWER AN/AUS Drücken Sie den Powerknopf an der Geräteseite; das Bedienfeld leuchtet auf und der AN/AUS-, GESCHWINDIGKEITS- und die ZEITKNÖPFE erscheinen. Das Gerät befindet sich im Energiesparmodus.

STANDBY MODUS Im Standbymodus zeigt das Bedienfeld alle Funktionen an.

GESCHWINDIGKEIT Passen Sie die Geschwindigkeit während des Mixens einfach durch Drücken der Geschwindigkeitspfeiltasten (1-H, H = max. Stufe) an. Ist die Geschwindigkeitsstufe ausgewählt, drücken Sie AN/AUS und VERARBEITUNG um den Mixvorgang zu starten.

PULSE Sobald der Mixer auf Stufe 1-H läuft, drücken Sie den PULSEknopf, lassen diesen wieder los und die Zutaten werden verarbeitet.

DAUER Nutzen Sie die nach oben und unten zeigenden Pfeiltasten um die Mixdauer einzustellen/ anzupassen. Sie können durch Drücken und Loslassen die Dauer in Ein-Sekunden-Intervallen anpassen.

VOREINSTELLUNGEN

Der G2.6 Blender hat zusätzlich zur Funktion PULSE sechs voreingestellte Funktionen (Gemüse, Sorbet, Suppe, Mahlen, Smoothies und Soße) für schnelle Ergebnisse.

Um eine dieser Einstellungen zu nutzen, wählen Sie diese einfach über den entsprechenden Knopf aus. Der Mixer stoppt automatisch wenn der Vorgang beendet ist. Für die jeweilige Dauer siehe Funktionstabelle unten.

SYMBOL	FUNKTION	DAUER	SYMBOL	FUNKTION	DAUER
	Smoothie	45 Sekunden		Zerkleinerer	70 Sekunden
	Gemüse	60 Sekunden		Suppe	Sieben Minuten Achten Sie darauf xyz nicht zu überschreiten MAXIMALE FÜLLHÖHEN-MARKIERUNG)
	Sorbet	80 Sekunden		Soße	60 Sekunden

BEDIENUNGSANLEITUNG

1. Stellen Sie den Motorblock auf eine ebene, stabile Unterlage. Diese sollte sauber und trocken sein.
2. Setzen Sie den Mixbehälter auf den Motorblock.
3. Stecken Sie das Netzkabel im Anschluss in die Steckdose.
4. Geben Sie alle Zutaten in den Behälter und verschließen Sie ihn sicher mit dem Deckel.
5. Sie können weitere Zutaten zufügen indem Sie den kleinen Deckel/Messbecher entfernen und die Zutaten durch die Öffnung einfüllen. Setzen Sie den kleinen Deckel danach wieder auf.
6. Drücken Sie den POWER KNOPF. LED Lichter leuchten auf. Dies bedeutet, dass manuelle Modi und Voreinstellungen jetzt genutzt werden können.
7. Das Gerät startet sofort mit dem Vorgang, sobald Sie die jeweilige Funktion gewählt und den entsprechenden Knopf gedrückt haben.

WICHTIG: Fassen Sie nicht mit ihren Händen in den eingesteckten oder arbeitenden Behälter und fügen Sie keine weiteren Geräte/Utensilien währenddessen zu.

HILFREICHE TIPPS

- ▶ Fixieren Sie den Deckel gut wenn das Gerät in Benutzung ist.
- ▶ Benutzen Sie den Mixer immer auf einer sauberen, stabilen und trockenen Oberfläche.
- ▶ Fixieren Sie den kleinen Deckel/Messbecher im Mixerdeckel indem sie ihn im Uhrzeigersinn drehen.
- ▶ Ist der Deckel in der korrekten Position, können während des Mixens weitere Zutaten hinzugefügt werden indem einfach der kleine Messbecher entnommen, befüllt und wieder sicher eingesetzt wird.
- ▶ Befestigen Sie den Mixbehälter nicht auf dem Motorblock während der Motor angeschaltet ist und entfernen Sie ihn nicht bevor der Mixer aufgehört hat zu arbeiten.
- ▶ Mixen Sie keine kochenden Flüssigkeiten.
- ▶ Beginnen Sie beim Mixen mit dem Hinzufügen von flüssigen Zutaten zuerst, danach den weichsten Zutaten, gefolgt von Eis oder gefrorenen Früchten als Letztes.
- ▶ Falls nötig benutzen Sie einen Plastikspatel. Der Mixer sollte dazu ausgeschaltet sein. Nutzen Sie keine Metallutensilien, da der Mixbehälter oder die Klängen dabei Schaden nehmen könnten.
- ▶ Nach sieben Minuten Laufzeit schaltet sich der Mixer automatisch ab, außer Sie befinden sich im Suppen-Modus der für sieben Minuten läuft.
- ▶ Das Mixen von harten Zutaten und Gewürzen kann dazu führen dass die Gefäßinnenseite trüb erscheint, beeinträchtigt die Leistung des Mixers allerdings nicht.
- ▶ Nutzen Sie um feste Zutaten zu zerkleinern die Verarbeitungsfunktion für maximale Leistung.
- ▶ Überschreiten Sie die maximale Füllmengenmarkierung NICHT wenn Sie weitere Zutaten oder Flüssigkeiten hinzugeben.
- ▶ Stellen Sie sicher dass der Mixbehälter komplett trocken ist wenn Eis, frische Kräuter, Knoblauch, Zwiebel, Schale, Brotwürfel oder Nüsse und Gewürze zerkleinert werden.
- ▶ Bewahren Sie kein Essen oder Flüssigkeiten in Ihrem Mixbehälter auf.
- ▶ Überschreiten Sie die Verarbeitungszeit von Lebensmitteln nicht.
- ▶ Benutzen Sie kein weiteres Zubehör im Mixbehälter während der Motor an ist.
- ▶ Stecken Sie den Mixer aus bevor Sie hineinfassen.
- ▶ Verarbeiten Sie keine kohlesäurehaltigen Flüssigkeiten in einem Mixer. Dies kann zu Verletzungen führen.

REINIGUNG UND PFLEGE DES MIXERS

Reinigen Sie Ihren Optimum G2.6 Platinum Series Blender nach jeder Nutzung damit er Ihnen lange erhalten bleibt. Verbleiben Essensreste im Mixer, können Bakterien wachsen und so ein erhebliches Gesundheitsrisiko darstellen. Der Mixbehälter könnte zu rosten beginnen. Außerdem können Bakterien und restliche Fruchtsäuren die Abdichtungen und die Messerschäfte nachhaltig schädigen.

REINIGUNG DES BLOCKS:

1. Schalten und stecken Sie den Mixer aus.
2. Um die Oberfläche des Mixerblocks zu säubern, benutzen sie ein weiches, feuchtes Tuch. Sie können ein mildes Reinigungsmittel nutzen um trockene Essensrückstände zu entfernen. Tauchen Sie den Motorblock niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
3. Nutzen Sie ein trockenes, weiches Tuch um den Mixer gründlich zu trocknen.

REINIGUNG DES BEHÄLTERS:

1. Waschen Sie den Mixbehälter nach jedem Gebrauch gründlich mit warmem (nicht heißem) Seifenwasser aus.
2. Geben Sie ein bis zwei Tropfen Spülmittel in den Behälter und füllen ihn zur Hälfte mit warmem Wasser.
3. Befestigen Sie den Deckel und die Halterung am Block.
4. Starten Sie den Mixer mit geringer Geschwindigkeit und lassen Sie diese langsam ansteigen.
5. Bleiben Sie für 10-60 Sekunden (je nach Inhalt; zähe Flüssigkeiten brauchen länger um sich zu lösen) auf höchster Stufe.
6. Leeren Sie den kompletten Behälter und spülen Sie ihn gründlich aus.
7. Lassen Sie den Behälter umgedreht lufttrocknen.

WICHTIG: Der Mixbehälter, die Messereinsätze und Deckel sind alle spülmaschinenfest.

FÜHREN SIE FOLGENDE SCHRITTE MONATLICH ODER NACH BEDARF AUS WENN EINE GRÜNDLICHE REINIGUNG NÖTIG IST:

Geben Sie zwei Tassen kaltes Wasser und zwei Tassen Weißweinessig in den Mixbehälter, und lassen Sie das Ganze zwischen 12 und 24 Stunden einwirken. Danach spülen Sie den Behälter gründlich aus und befolgen die entsprechenden Reinigungsschritte wie oben angegeben.

FEHLERSUCHE UND-BEHEBUNG

PROBLEEM	LÖSUNG
Es funktioniert nicht!	Gehen Sie sicher dass der Mixer eingesteckt und angeschaltet ist.
Mein Mixer hat bei der Hälfte des Mixvorgangs aufgehört zu arbeiten...	Ihr Mixer könnte überhitzt sein. Beim Mixen von festen oder zähen Zutaten (Datteln, Nussbutter, etc.) muss das Gerät auf der höchsten Geschwindigkeitsstufe eingestellt sein. Lassen Sie das Gerät für 30-45 Minuten abkühlen bevor Sie es wieder anschalten.
Der Inhalt scheint sich während des Verarbeitungsprozesses nicht zu bewegen.	Der Behälter ist entweder zu voll oder es hat sich eine eingeschlossene Luftblase gebildet. Sie können den Deckel vorsichtig entfernen und versuchen mehr Flüssigkeit zuzufügen oder die Menge an Zutaten im Behältnis zu reduzieren.
Warum ist mein Behälter trüb oder fleckig? Wie kann ich ihn reinigen?	Die in Obst und Gemüse (z.B. Blattgemüse) enthaltenen Mineralien können an der Innenseite des Behälters einen Film entstehen lassen. Befolgen Sie die entsprechenden Schritte auf Seite 7 um ihn wieder gründlich zu reinigen.
Mein Mixer verbreitet einen starken, elektrischen Geruch.	Der Geruch verfliegt nach einigen Anwendungen. Die Gleitmittel verschwinden nach 20-50 Durchläufen.

PRODUKTBESCHREIBUNG

Produkt G2.6 Platinum Series Blender

Modell G2.6

Nennspannung 220-240V

Frequenz 50-60Hz

Nennleistung 1500W

**Maximale
Motorleistung** 2400W

Gewicht 5kg

Größe 190 x 210 x 485mm



Nur für EU-Länder. Entsorgen Sie Elektrogeräte nicht zusammen mit dem Haushaltsmüll! Gemäß EU-Richtlinie 2002/96/EC zum Thema elektronischer Müll und elektronische Geräte, und in Einklang mit nationalen Rechtsvorschriften, müssen Elektrogeräte, die nicht mehr gebrauchsfähig sind, separat gesammelt und bei einem umweltfreundlichen Verwertungsbetrieb entsorgt werden.

MUSS ICH MEINE MESSEREINHEIT ERSETZEN?

Auch die robustesten Messereinheiten nutzen sich einmal ab und müssen ersetzt werden. Wie oft dies vonnöten ist, kommt auf den Gebrauch an. Wir empfehlen Ihnen, Ihre Messereinheit einmal pro Woche zu überprüfen, und den unten beschriebenen Instruktionen zu folgen. Wenn Sie feststellen, dass Ihre Messereinheit ersetzt werden muss, kontaktieren Sie uns unter www.internationalwarrantysupport.com

- ▶ Sollten folgende Makel auftreten, muss Ihre Einheit ersetzt werden: Kerben, Risse oder Furchen an der Außenfläche
- ▶ Prüfen Sie die Zahnräder der Messereinheit; die Zähne die mit dem Motor zusammentreffen sollten tief sein und fortlaufende Kanten haben.
- ▶ Prüfen Sie den Dichtungsring an der Unterseite der Messereinheit unter dem Getriebe; fehlt er, löst sich oder ist beschädigt, ersetzen Sie die Einheit.
- ▶ Nehmen Sie die Messereinheit in Ihre Hand, rotieren Sie die Klinge, und prüfen Sie, ob sie sich gleichmäßig mit einem stetigen und leichten Widerstand bewegen lässt.
- ▶ Prüfen Sie ob sich die Messereinheit vertikal bewegen lässt: halten Sie sie dazu in einer Hand, und benutzen Sie die andere um die Zahnräder nach oben und unten zu schieben. Sollten Sie eine vertikale Bewegung feststellen, muss die Klinge ersetzt werden.

Generell sollte die Messereinheit ersetzt werden, sollten nachfolgende Punkte auftreten:

- ▶ der Dichtungsring ist beschädigt und fehlt oder Kugellager sind sichtbar
- ▶ die Klängen bewegen sich vertikal
- ▶ die Klängen bewegen sich von Seite zu Seite
- ▶ von der Messereinheit sind Geräusche hörbar
- ▶ beim Testen per Hand dreht sich die Klinge ohne jeglichen Widerstand
- ▶ beim Testen per Hand lässt sich die Klinge schwer oder gar nicht drehen

GRÜNDE FÜR DIE ABNUTZUNG DER MESSEREINHEIT

Viele Faktoren können für die Abnutzung der Messereinheit verantwortlich sein, Folgende kommen allerdings am häufigsten vor:

- ▶ Unsachgemäßes Reinigen, entweder in der Spülmaschine oder durch Nutzen eines Bleichdesinfizierers stärker als 100ppm
- ▶ Mixen von groben Produkten (Sand, etc.)
- ▶ Nutzen von Nicht-Optimum-Zubehör
- ▶ Nutzen des Mixers während sich Fremdoobjekte im Behälter befinden
- ▶ Unsachgemäße Handhabung des Mixers, einschließlich: Entfernen oder Platzieren des Behälters auf/ von dem Stecksockel während er sich dreht, Verzicht auf das Zentrierpad, Kippen oder Neigen des Mixers während er arbeitet
- ▶ Abgenutzte Stecksockel können die Messereinheit beschädigen

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.

KONTAKT

Was Support-, Service- und Garantieleistungen betrifft, kontaktieren Sie bitte den Händler bei dem Sie das Originalprodukt gekauft haben.

