

IT manuale istruzioni

EN use and maintenance

FR emploi et entretien

DE benutz und Wartungsanleitung

ES uso y mantenimiento

PT uso e manutenção

RU использование и техобслуживание



PHF100/130



EASY010V00



Componenti principali



A) Struttura è realizzata in alluminio anodizzato.

B) Bacinella: serve per contenere il prodotto alimentare da pressare.

C) Pressore: serve per pressare il prodotto alimentare tramite la leva.

D) Vano predisposto per contenere i dischetti di confezionamento.

Informazioni sulla sicurezza

WARNING

**LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO.
CONSERVARE LE ISTRUZIONI**

Questo manuale contiene importanti informazioni per il montaggio, il funzionamento e la manutenzione. Le indicazioni generali di sicurezza sono presentate nelle prime pagine del manuale. Conservare il manuale per future consultazioni e per istruire i nuovi utenti riguardo al funzionamento del prodotto.

Durante l'utilizzo di apparecchi domestici occorre sempre adottare delle precauzioni essenziali, incluse le seguenti:

- Il costruttore, in fase di progettazione e costruzione, ha posto particolare attenzione agli aspetti che possono provocare rischi alla sicurezza e alla salute delle persone.
- Il costruttore ha adottato tutte le "regole della buona tecnica di costruzione" e ha realizzato l'apparecchiatura con materiali appositamente selezionati per garantire l'igiene alimentare e la funzionalità d'esercizio.
- È indispensabile sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'elettrodomestico.
- L'utilizzo di accessori non consigliati può causare lesioni personali.
- Non usare l'apparecchio per scopi diversi da quello per cui è stato progettato.

Scheda tecnica

Modello	HF 100	HF 130
Ø Prodotto (mm)	100	130
Dimensioni apparecchiatura (mm)	275X220X295	275X220X295
Peso (Kg)	5.5	5.5

Istruzioni d'uso

- 1- Alzare il pressore.
- 2- Inserire un dischetto nella bacinella, riempirla con una quantità sufficiente di prodotto alimentare macinato (non eccedente la capacità della bacinella) e ricoprirlo con un altro dischetto.
- 3- Abbassare il pressore e premere leggermente per pressare il prodotto alimentare macinato.
- 4- Alzare il pressore, e prelevare il prodotto alimentare pressato.

Se l'apparecchiatura è al primo uso, prima di attivare il funzionamento togliere l'eventuale pellicola protettiva di rivestimento ed effettuare una pulizia accurata in modo da eliminare gli eventuali residui del materiale di costruzione.

Pulizia

Pulire accuratamente con un panno umido o con una spugna tutte le parti dell'apparecchiatura (comprese le zone limitrofe), che possono venire in contatto diretto o indiretto con i prodotti alimentari, per preservarli dal rischio di contaminazione e mantenere l'igiene.

Effettuare le operazioni di pulizia esclusivamente con prodotti detergenti per uso alimentare. Non usare nel modo più assoluto prodotti di pulizia corrosivi, infiammabili o che contengono sostanze nocive alla salute delle persone.

SMALTIMENTO E IL RICICLAGGIO DI QUESTO PRODOTTO

Questo prodotto è contrassegnato dal seguente simbolo:

Il prodotto non deve essere smaltito assieme agli altri rifiuti generici dei paesi dell'Unione europea. Per evitare eventuali danni ambientali e alla salute umana derivante dallo smaltimento dei rifiuti non controllato, riciclare il prodotto in maniera responsabile per promuovere il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali. Utilizzare gli appositi sistemi raccolta oppure contattare il rivenditore presso cui il prodotto è stato acquistato, che provvederanno al suo riciclaggio in conformità alle norme di sicurezza ambientale.



Key to main components of the appliance



A) Structure: it is made of anodised aluminium.

B) Basin: used to contain food product to be pressed.

C) Press: used to press food product using the lever .

D) Compartment : used to contain packaging disks.

SAFETY INFORMATION

WARNING

**READ AND UNDERSTAND ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.
SAVE THIS INSTRUCTION.**

Please read and understand this entire manual before attempting to assemble, operate or install the product. This manual contains important information about the assembly, operation and maintenance. General safety information is presented in these first few pages. Please keep this manual for future reference and to educate new users of this product.

- During design and construction the Manufacturer has carefully considered all aspects that could cause possible hazards and personal risks.
- The manufacturer has adopted all the "rules of good construction practice" and constructed the machine with specifically selected materials to guarantee food hygiene and working operability.
- Close supervision is necessary when any appliances are used by or near children.
- The use of accessory attachments not recommended may cause hazard or injury.
- Do not put or store any flammable liquid, gas or other objects around the product.

Technical information

Model	HF 100	HF 130
Food product diameter	100	130
Appliance dimensions (mm)	275X220X295	275X220X295
Weight (Kg)	5.5	5.5

Operation Instruction

- 1- Lift the press.
- 2- Insert a disk in the basin, fill it with enough ground food product (do not exceed basin capacity) and cover it with another disk.
- 3- Lower the press and slightly press ground food product with the press.
- 4- Lift the press and remove pressed food product.

If it is the first time the appliance is used, remove any protective linings and accurately clean to remove any construction material residue before starting it.

Cleaning

Use a damp cloth or sponge to accurately clean all appliance parts (including surrounding areas) that can come into direct or indirect contact with food products to avoid the risk of contamination and maintain hygiene.

Only clean with food safe detergents. Never use corrosive or flammable cleaning products or products that contain substances harmful to human health.

INFORMATION ON DISPOSAL AND RECYCLING OF THIS PRODUCT

This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.



Composants de l'appareil



A) Structure: Elle est fabriquée en aluminium anodisé.

B) Bac: Sert à contenir l'aliment à comprimer.

C) Presseur: Il sert à comprimer l'aliment à l'aide du levier .

D) Compartiment prévu pour accueillir les disques d'emballage.

Consignes de sécurité

WARNING

**LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION.
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

Ce manuel contient des informations importantes pour l'installation, l'exploitation et l'entretien. Les consignes de sécurité générales sont présentées dans les premières pages du manuel. Conservez ce manuel pour référence future et pour apprendre aux nouveaux utilisateurs sur le fonctionnement du produit.

Toujours prendre les précautions de base lors de l'utilisation d'appareils électriques, et notamment les suivantes :

- Lors de la conception et de la fabrication, le fabricant a porté une attention particulière aux aspects comportant des risques pour la sécurité et la santé du personnel.
- Le fabricant a suivi toutes les « règles de bonne technique de construction » et a fabriqué l'appareil avec des matériaux spécialement sélectionnés pour garantir l'hygiène alimentaire et le fonctionnement.
- La surveillance étroite d'un adulte est nécessaire lors de l'utilisation de tout appareil par des enfants ou près d'eux.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés est susceptible de causer des accidents ou des blessures.
- Procéder avec une précaution extrême lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.

Modèle	HF 100	HF 130
Diamètre de l'aliment. (mm)	100	130
Dimensions de l'appareil (mm)	275X220X295	275X220X295
Poids net (Kg)	5.5	5.5

Instructions d'utilisation

1-Soulever le presseur .

2-Introduire un disque dans le bac , le remplir d'une quantité suffisante de viande hachée (ne pas dépasser la contenance du bac) et le recouvrir d'un autre disque.

3-Abaissier le presseur et appuyer légèrement pour comprimer la viande hachée.

4-Soulever le presseur , et retirer le steak comprimé.

Si l'appareil en est à sa première utilisation, avant de le mettre en marche, retirer la pellicule de protection de revêtement et le nettoyer soigneusement pour éliminer toute trace de matériau de fabrication.

Nettoyage

Nettoyer soigneusement avec un linge humide ou une éponge toutes les parties de l'appareil (y compris les zones limitrophes) qui peuvent entrer en contact direct ou indirect avec les aliments, pour les protéger du risque de contamination et maintenir le niveau d'hygiène approprié.

A ne nettoyer qu'avec des détergents à usage alimentaire. N'utiliser en aucun cas des produits de nettoyage corrosifs, inflammables ou qui contiennent des substances nocives pour la santé.

L'ÉLIMINATION ET LE RECYCLAGE DE CE PRODUIT

Cela signifie qu'en tant que déchet électrique et électronique, il ne doit pas être éliminé avec les déchets ménagers ordinaires, mais séparément.

Conformément à la directive DEEE, tous les états membres doivent assurer la collecte, le transport et le recyclage des déchets électriques et électroniques. Dans l'Union européenne, les ménages privés peuvent remettre gratuitement leurs équipements hors d'usage à des centres de recyclage spécifiques. Dans certains états membres, les appareils hors d'usage peuvent être remis au vendeur auprès duquel ils ont été acquis, sous réserve de l'achat de nouveaux produits. Pour obtenir des informations supplémentaires concernant les modalités d'élimination des déchets électriques et électroniques, contacter le vendeur, le distributeur ou les autorités locales.



Erklärung der hauptkomponenten des gerats



A) Tragkonstruktion: hergestellt aus eloxiertem Aluminium

B) Schale: dient zur Aufnahme des zu pressenden Produkts Ausgestattet

C) Presser: dient dem Pressen des Lebensmittels mit Hilfe des Hebels .

D) Ausgestattet: mit einem Schacht zur Aufnahme der Verpackungsscheiben.

SICHERHEITSINFORMATIONEN

WARNING

**LESEN UND VERSTEHEN SIE ALLE ANWEISUNGEN VOR DER VERWENDUNG.
HEBEN SIE DIESE ANLEITUNG AUF.**

Das vorliegende Handbuch enthält wichtige Informationen in Bezug auf Zusammenbau, Betrieb und Wartung. Auf den ersten Seiten finden Sie die allgemeinen Sicherheitshinweise. Bitte bewahren Sie dieses Handbuch gut auf, damit Sie auch in Zukunft darin nachschlagen können und neue Benutzer des Produkts einweisen können.

Bei der Verwendung von elektrischen Geräten, sollten die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen immer befolgt werden, einschließlich:

- Der Hersteller hat in der Entwicklungs- und Konstruktionsphase ein besonderes Augenmerk auf die Aspekte gerichtet, die Risiken hinsichtlich der Sicherheit und Gesundheit Personen verursachen könnten.
- Der Hersteller hat alle „Regeln der guten Konstruktionstechnik“ befolgt und das Gerät mit speziell ausgewählten Materialien ausgeführt, um Lebensmittelhygiene und Betriebsfunktionstüchtigkeit zu garantieren.
- Wird das Gerät von oder in der Nähe von Kindern verwendet, müssen diese unbedingt ständig beaufsichtigt werden.
- Die Verwendung nicht empfohlener Zubehörteile kann Gefahren oder Verletzungen verursachen.
- Benutzen Sie das Gerät nur für die vorgesehene Verwendung.

Technische Angaben

Modell	HF 100	HF 130
Durchmesser des Lebensmittels	100	130
Abmessungen	275X220X295	275X220X295
Gewicht	5.5	5.5

Bedienungsanleitung

1-Hochstellen des Pressers.

2-Legen Sie eine Scheibe in die Schale , füllen sie mit einer ausreichenden Menge gehacktem Lebensmittelprodukt (nicht mehr, als das Fassungsvermögen der Schale zulässt) und decken mit einer weiteren Scheibe ab.

3-Senken Sie den Presser und drücken Sie leicht, um das gehackte Lebensmittelprodukt zu pressen.

4-Stellen Sie den Presser hoch, und entnehmen Sie das gepresste Lebensmittelprodukt.

Falls das Gerät zum ersten Mal benutzt wird, ist vor der Betriebsaktivierung gegebenenfalls die Schutzfolienbeschichtung zu entfernen und eine sorgfältige Reinigung durchzuführen, sodass eventuelle Konstruktionsmaterialrückstände beseitigt werden.

Verwendung der grillfunktion

Reinigen Sie sorgfältig mit einem weichen Tuch oder mit einem Schwamm alle Teile des Gerätes (einschließlich der umgebenden Bereiche), die in direkten oder indirekten Kontakt mit den Lebensmitteln kommen könnten, um der Gefahr der Verunreinigung vorzubeugen und die Hygiene zu gewährleisten.

Führen Sie die Reinigungsarbeitsschritte ausschließlich mit für Lebensmittel geeigneten Reinigungsprodukten aus. Verwenden Sie auf keinen Fall korrosive, entflammbare Reinigungsprodukte oder solche, die gesundheitsschädliche Substanzen enthalten.

INFORMATION ZU ENTSORGUNG UND RECYCLING DIESES PRODUKTS

Dieses Zeichen gibt an, dass das Produkt im Bereich der Europäischen Union nicht im Hausmüll entsorgt werden darf. Recyclen Sie dieses Produkt verantwortungsvoll, um etwaige Schäden für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit auf Grund unkontrollierter Müllentsorgung zu vermeiden und die nachhaltige Wiederverwertung der Materialien zu fördern. Für die Rückgabe ihres gebrauchten Geräts wenden Sie sich bitte an die Rückgabe- und Sammelstellen oder kontaktieren Sie den Händler, bei dem Sie das Produkt erworben haben. Auf diese Weise wird es einer umweltfreundlichen Wiederverwertung zugefü.



Componentes principales del aparato



A) Estructura: realizada con aluminio anodizado.

B) Recipiente: contiene el producto alimenticio que debe prensarse.

C) Prensador: prensa el producto alimenticio utilizando una palanca .

D) Compartimiento: para contener los discos de elaboración.

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

WARNING

**LEA Y COMPRENDA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DEL USO.
CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.**

Por favor, lea y comprenda enteramente este manual antes de intentar montar, hacer funcionar o instalar el producto. Este manual contiene información importante sobre el montaje, el funcionamiento y el mantenimiento de esta batidora de pie. La información de seguridad de base se presenta en estas primeras páginas. Por favor, conserve este manual para futuras consultas y para formar los nuevos usuarios del producto.

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, deben seguirse las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

- Durante la fase de proyecto y de fabricación, el fabricante ha dado especial importancia a los aspectos que pudiesen ocasionar riesgos para la seguridad y la salud de las personas.
- El fabricante ha adoptado todas las "reglas de buena técnica de fabricación" y ha fabricado la máquina con materiales especialmente seleccionados para garantizar la higiene alimenticia y el funcionamiento.
- Si el aparato es usado por o en proximidad de niños, es necesaria una supervisión cercana.
- El uso de accesorios no recomendados puede causar peligro o daño.
- No coloque ni guarde líquido inflamable, gas u otros objetos alrededor del producto.

Información técnica

Modello	HF 100	HF 130
Diámetro del producto (mm)	100	130
Dimensione (mm)	275X220X295	275X220X295
Peso (Kg)	5.5	5.5

Instrucciones de uso

- 1-Levantar el prensador.
- 2-Introducir un disco en el recipiente, llenarlo con una cantidad adecuada de producto picado (no superar la capacidad del recipiente) y recubrirlo con otro disco.
- 3-Bajar el prensador y presionar levemente para prensar el producto picado.
- 4-Levantar el prensador y extraer el producto prensado.

Si la máquina se utiliza por primera vez, antes de ponerla en funcionamiento quitar la película de revestimiento, si está presente, y realizar una limpieza cuidadosa para eliminar posibles residuos de material de fabricación.

Limpieza

Limpiar cuidadosamente con un paño húmedo o con una esponja todas las partes de la máquina (comprendidas las zonas de alrededor), que pudiesen estar en contacto directo o indirecto con los productos alimentarios, para evitar el riesgo de contaminación y mantener así la higiene.

Realizar las operaciones de limpieza exclusivamente con productos detergentes especiales para el sector alimentario. Nunca emplear productos de limpieza corrosivos, inflamables o que contengan sustancias nocivas para la salud de las personas.

ELIMINACIÓN Y EL RECICLAJE DE ESTE PRODUCTO

Esta marca indica que este producto no debe eliminarse junto con otros residuos domésticos en la UE. Para evitar los posibles daños al medio ambiente o a la salud humana provocados por la eliminación incontrolada de residuos, recíclelo correctamente para promover la reutilización sostenible de recursos materiales. Para devolver su dispositivo usado, utilice sistemas de devolución y recogida o póngase en contacto con el distribuidor donde adquirió el producto. Él podrá ocuparse del reciclaje ecológico y seguro del producto.



Como manter os componentes do aparelho



A) Estrutura: é realizada em alumínio anodizado.

B) Tina: serve para conter o alimento que deverá ser prensado.

C) Prensador: serve para prensar o alimento por meio da alavanca.

D) Vão: preparado para conter os discos.

INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

WARNING

**LER E COMPREENDER TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DO USO.
GUARDAR AS INSTRUÇÕES**

Por favor, ler e compreender por inteiro este manual antes de tentar montar, usar ou instalar o produto. Este manual contém informações importantes sobre a montagem, funcionamento e manutenção. As informações gerais de segurança são apresentadas nestas primeiras páginas. É favor guardar este manual para futuras consultas e para informar os novos utilizadores deste produto

Ao utilizar aparelhos elétricos, é necessário tomar as precauções básicas, incluindo:

- A máquina para fazer hambúrgueres F/10 é uma máquina de accionamento manual, projectada e construída para fazer almôndegas de carne (hambúrguer, almôndegas, etc.), destinadas à alimentação humana.
- As almôndegas de carne podem ser preparadas com material apropriado, específico para produtos alimentares, de forma circular (discos).
- Os adultos devem supervisionar atentamente se os aparelhos forem utilizados por crianças ou nas suas proximidades.
- O uso de acessórios acoplados não é aconselhado pois pode causar lesões e ou danos.
- Não utilizar o aparelho para fins diversos.

Informações técnicas

Modelo	HF 100	HF 130
Ø Alimento (mm)	100	130
Dimensões (mm)	275X220X295	275X220X295
Peso (Kg)	5.5	5.5

Instruções para o funcionamento

1-Levante o prensador.

2-Introduza um disco na tina, encha-a com uma quantidade suficiente de alimento moído (não exceda a capacidade da tina) e cubra-o com um outro disco.

3-Abaixe o prensador e preme ligeiramente para prensar o alimento moído.

4-Levante o prensador e levante o alimento prensado.

Se estiver a utilizar a máquina pela primeira vez, antes de a pôr a funcionar, retire a eventual película de revestimento de protecção e limpe-a cuidadosamente, de modo a eliminar os eventuais resíduos do material de construção.

Limpieza

Limpe cuidadosamente com um pano húmido ou com uma esponja todas as partes da máquina (incluídas as zonas limítrofes), que possam entrar em contacto directo ou indirecto com os alimentos, para preservá-los do risco de contaminação e manter a higiene.

Faça as operações de limpeza utilizando exclusivamente produtos detergentes para uso alimentar. É taxativamente proibido utilizar produtos de limpeza corrosivos, inflamáveis ou que contêm substâncias nocivas para a saúde das pessoas.

ELIMINAÇÃO E RECICLAGEM DESTA PRODUTO

Observe que este produto está marcado com este símbolo:

Essa marcação indica que na UE o produto não pode ser eliminado juntamente com outros resíduos domésticos. Para evitar possíveis riscos para o meio-ambiente ou a saúde humana, devidos a uma eliminação sem controlos dos resíduos, reciclar o aparelho de forma responsável para promover a reutilização sustentável dos materiais. Para a devolução dos aparelhos usados, favor utilizar o sistema de recolha ou contactar o revendedor onde foi comprado o produto. Eles podem retirar o produto para a uma reciclagem segura para o meio-ambiente.



ОСНОВНЫЕ КОМПОНЕНТЫ ПРИБОРА



A) Корпус: выполнен из анодированного алюминия.

B) Емкость: служит для размещения фарша.

C) Прижим: служит для прессования продукта при помощи рычага .

D) Прижим оснащен камерой (**C2**), в которой могут содержаться упаковочные диски.

ИНФОРМАЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

WARNING

**ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ ВСЕ РУКОВОДСТВО.
СОХРАНИТЕ НАСТОЯЩЕЕ РУКОВОДСТВО.**

Пожалуйста, перед тем, как собирать, использовать или устанавливать прибор, внимательно прочитайте. Данное руководство содержит важную информацию о сборке, использовании и техническому обслуживанию миксера.

Информация о безопасности представлена на первых страницах. Сохраните данное руководство для использования в будущем и обучите новых пользователей этого прибора.

При использовании электрических приборов, необходимо соблюдать основные меры предосторожности, в том числе следующее:

- При проектировании и изготовлении оборудования производитель уделит особое внимание тем аспектам, которые могут представлять риск для безопасности и здоровья людей.
- При изготовлении оборудования производитель применил все соответствующие производственные стандарты, а также материалы, выбранные таким образом, чтобы гарантировать пищевую гигиену и эффективность работы.
- Когда устройство используют дети или оно используется возле детей, нужен постоянный надзор.
- Использование не рекомендованных принадлежностей может привести к угрозам или травме.
- Не помещайте и не храните огнеопасные жидкости, газ и другие вещества рядом с изделием.

Модель	HF 100	HF 130
Диаметр пищевых продуктов (mm)	100	130
Размеры (mm)	275X220X295	275X220X295
Вес	5.5	5.5

Инструкция действий

- 1-Поднять прижим.
- 2-Поместить упаковочный диск в емкость, наполнить ее необходимым количеством фарша (не превышать объем емкости) и накрыть вторым упаковочным диском.
- 3-Опустить прижим и слегка нажать на него, чтобы сжать фарш.
- 4-Поднять прижим и извлечь готовое изделие.

При первом использовании прибора, перед его включением, снять защитную пленку покрытия и тщательно очистить прибор от возможных остатков технологических материалов.

Очистка и обслуживание

Тщательно почистить влажной тканью или губкой все части оборудования(включая прилегающие участки), которые могут прямым или косвенным образом контактировать с пищевыми продуктами, в целях соблюдения безопасности и гигиены.

При чистке применять только те чистящие средства, которые предназначены для использования в пищевой промышленности. Запрещается использовать агрессивные или воспламеняющиеся чистящие средства или средства, содержащие вещества, вредные здоровью для людей.

ИНФОРМАЦИЯ ПО УТИЛИЗАЦИИ И ПЕРЕРАБОТКЕ ДАННОГО ПРОДУКТА

Настоящая маркировка означает, что настоящий прибор не можно выбрасывать вместе с другими бытовыми отходами на всей территории ЕС. Для предотвращения возможного ущерба для окружающей среды и здоровья человека отходов, утилизируйте его надлежащим образом для рационального повторного использования материальных ресурсов. Чтобы утилизировать изношенное устройство, пожалуйста, используйте системы сбора или обратитесь к продавцу, у которого был приобретен этот продукт. Они передадут продукт предприятиям, которые смогут экологически безопасно выполнить утилизацию этого продукта. от неконтролируемой утилизации



CONDIZIONI DI GARANZIA - La garanzia ha durata 12 mesi ed è subordinata alla presentazione di una copia di idoneo documento fiscale o fattura comprovante la data di acquisto. - Il prodotto è garantito contro vizi e difetti dei materiali, di fabbricazione e assemblaggio per 12 mesi dalla data della fattura di acquisto. La garanzia consiste nella sostituzione o riparazione delle parti componenti il prodotto che risultino difettose. Essa non comprende in alcun caso la sostituzione del prodotto a seguito di intervento per guasto. - La garanzia è quindi limitata alla sostituzione o riparazione gratuita delle parti che, a giudizio del costruttore, siano risultate mal funzionanti. Non rientrano in essa i materiali di consumo e gli utensili. - Le prestazioni in garanzia saranno rese dal rivenditore presso cui è stato effettuato l'acquisto del prodotto, oppure in alternativa dalla casa costruttrice, restando inteso che il relativo trasporto avrà luogo a cura, spese e rischio del cliente. - La garanzia decade qualora il prodotto sia stato manomesso o riparato da personale non autorizzato. - La presente garanzia sostituisce ed esclude ogni altra garanzia dovuta dal rivenditore per legge o contratto e definisce tutti i diritti del cliente in ordine a vizi e difetti e/o mancanza di qualità in ordine ai prodotti acquistati. - Per ogni eventuale controversia legale è riconosciuto competente il Foro di residenza del costruttore.	WARRANTY CONDITIONS - The warranty has duration of 12 months and is subject to the presentation of a copy of a suitable fiscal document or invoice proving the purchase date. - The product is guaranteed against flaws and defects of the materials, manufacturing and assembly for 12 months from the date of the purchase invoice. The warranty consists in the replacement or repair of defective product components. It does not include the replacement of the product after breakdown repairs for any reason. - Therefore the warranty is limited to the free replacement or repair of parts which, in the manufacturer's opinion, malfunction. Consumable materials and tools are not included. - Warranty services are rendered by the dealer where the product was purchased or, alternately, by the manufacturer, it being understood that the relevant transport will be at the customer's full liability and expense. - The warranty is invalidated if the product was tampered with or repaired by unauthorised personnel. - This warranty substitutes and excludes any other warranty due by the dealer by law or contract and defines all the customer's rights regarding purchased product defects and faults and/or quality deficiencies. - Any legal controversy will be submitted to the manufacturer's Court of residence.
CONDITIONS DE LA GARANTIE - La garantie a une durée de 12 mois et elle est subordonnée à la présentation d'une copie du document fiscal approprié ou de la facture prouvant la date d'achat. - Le produit est garanti contre les vices et défauts de matière première, de fabrication et d'assemblage pendant 12 mois à compter de la date indiquée sur la facture lors de l'achat. La garantie consiste à remplacer ou réparer les parties qui constituent le produit et résultent défectueuses. Elle n'inclut en aucun cas le remplacement du produit suite à une intervention pour panne. - La garantie se limite donc au remplacement ou à la réparation gratuite des parties qui, selon l'évaluation du constructeur, font preuve de dysfonctionnements. Les matériaux de consommation et les outils ne sont pas couverts. - Les prestations sous garantie seront effectuées par le revendeur chez lequel l'achat a été effectué ou, en alternative, par la maison constructrice, restant entendu que le port est pris en charge par le client, ceci incluant l'organisation, les frais et les risques relatifs. - La garantie est annulée en cas d'altération ou de réparation du produit par du personnel non agréé. - La présente garantie remplace et exclut toute autre garantie due par le revendeur en vertu de la loi ou du contrat et définit tous les droits du client en ce qui concerne les vices et les défauts et/ou le manque de qualité en ce qui concerne les produits achetés. - Pour tout litige juridique est reconnue tribunal compétent de la résidence du fabricant.	GARANTIEBEDINGUNGEN - Die Garantiezeit beträgt 12 Monate und hängt von der Vorlage einer Kopie eines geeigneten Steuerdokuments oder einer Rechnung, die das Kaufdatum belegt. - Die Garantie bezieht sich auf Mängel und Fehler in Bezug auf die Materialien, die Herstellung und die Montage und gilt 12 Monate ab dem Rechnungsdatum. Die Garantieleistung besteht in der Auswechslung der fehlerhaften Produktkomponenten. Die Garantie umfasst in keinem Fall die Auswechslung des Produkts infolge eines Eingriffs wegen Defekt. - Die Garantie ist mithin beschränkt auf die kostenlose Auswechslung oder Reparatur der Teile, die nach dem Urteil des Herstellers fehlerhaft arbeiten. Verbrauchsmaterialien und Werkzeuge sind von dieser Garantie nicht abgedeckt. - Die Garantie wird von dem Wiederverkäufer geleistet, bei dem das Produkt gekauft wurde oder als Alternative von der Herstellerfirma. Dabei versteht sich, dass der entsprechende Transport in der Verantwortung sowie auf Kosten und Risiko des Kunden erfolgt. - Die Garantie verfällt, sobald das Produkt von unbefugtem Personal manipuliert oder repariert wird. - Diese Garantie ersetzt und schließt jede weitere vom Wiederverkäufer von Gesetzes oder Vertrags wegen geschuldete Garantie und definiert alle Kundenrechte hinsichtlich Qualitätsfehler oder –mängel an den gekauften Produkten. - Für Rechtsstreitigkeiten erkannt wird zuständigen Gericht des Wohnsitzes des Herstellers.
CONDICIONES DE GARANTÍA - La garantía tiene una duración de 12 meses y está subordinada a la presentación de una copia de un documento fiscal válido o de una factura que pruebe la fecha de compra. - El producto está garantizado contra vicios y defectos de los materiales, de fabricación y de ensamblaje, por un plazo de 12 meses a partir de la fecha de la factura de compra. La garantía consiste en la sustitución o reparación de las partes componentes del producto que resulten defectuosas. La misma no comprende, en ningún, caso la sustitución del producto posterior a una intervención por avería. - La garantía se limita a la sustitución o reparación gratuita de las partes que, a juicio del fabricante no funcionen correctamente. No entran dentro de la misma los materiales de consumo y las herramientas. - Las prestaciones bajo garantía serán realizadas por el revendedor al que se ha realizado la compra del producto, o bien por la Casa Fabricante, dejando sobreentendido que el transporte, riesgos y gastos quedará a cargo del cliente. - La garantía caduca si el producto ha sido forzado o reparado por personal no autorizado. - La presente garantía sustituye y excluye cualquier otra garantía debida por el revendedor por ley o contrato y define todos los derechos del cliente con respecto a las imperfecciones, defectos y/o faltantes en cantidad del pedido de los productos comprados. - Para cualquier controversia jurídica es reconocida Tribunal competente de residencia de los fabricantes.	CONDIÇÕES DE GARANTIA - A garantia tem a duração de 12 meses e está subordinada à apresentação de uma cópia de idóneo documento fiscal ou fatura comprovante da data da compra. - O produto está garantido contra vícios e defeitos dos materiais, de fabricação e montagem ou por 12 meses da data da fatura de compra. A garantia consiste na substituição ou reparação das partes que constituem o produto que resultem defeituosas. A garantia não prevê a substituição do produto devido a intervenção por avaria. - A garantia limita-se, portanto, à substituição ou reparação gratuita das partes que, a juízo do construtor, não funcionem bem. Não reentram na mesma os consumíveis e os utensílios. - As prestações sob garantia serão de competência do revendedor no qual foi efectuada a compra do produto ou, em alternativa, pela firma construtora, ficando assente que o relativo transporte, despesas e riscos são a cargo do cliente. - A garantia decai se o produto for alterado ou reparado por pessoal não autorizado. - A presente garantia substitui e exclui qualquer outra garantia devida pelo revendedor por lei ou por contrato e define todos os direitos do cliente em relação a vícios e defeitos e/ou falta de qualidade relativamente aos produtos comprados. - Para qualquer litígio jurídico é reconhecida Tribunal competente da residência do fabricante.
УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ - Настоящая гарантия действительна в течение 12 месяцев и обусловлена предъявлением настоящего сертификата вместе с соответствующим документом о покупке или фактурой, подтверждающей дату покупки. - На изделие предоставляется гарантия против изъянов и дефектов материалов, изготовления и сборки в течение срока, указанного в настоящем сертификате. Гарантия заключается в проведении замены или ремонта дефективных частей, составляющих изделие. Гарантия не включает в себя замену изделия в результате ремонта вследствие поломки. - Таким образом, гарантия ограничивается бесплатным проведением замены или ремонта частей, которые по усмотрению производителя считаются неисправными. Гарантия не распространяется на расходные материалы и инструменты. - Гарантийные услуги оказываются дилером, у которого была совершена покупка, или, в качестве альтернативы, фирмой-производителем, причем подразумевается, что транспортировка организуется и выполняется за счет клиента и под его ответственностью. - Гарантия утрачивается в случае неправильного обращения с изделием или ремонта, проведенного неуполномоченным персоналом. - Настоящая гарантия заменяет собой и исключает любую другую гарантию, полученную от дилера по закону или по контракту, и определяет все права клиента в отношении изъянов и дефектов и/или недостатка качества приобретенных изделий. - При возникновении любых разногласий юридического характера компетентным считается суд г. Римини – Италия – Е. Для любой правовой спор является признанным компетентным судом жительства изготовителя.	GARANTIVILLKOR - Garantint varar i 12 månader och gäller på villkor att kunden kan visa upp ett kvitto eller faktura som bevis på inköpsdatum. - Produkten garanteras mot eventuella fel och defekter i materialet, fabriktionsfel och monteringsfel i 12 månader från inköpsdatumet. Garantint består i byte eller reparation av delarna som produkten består av och som eventuellt är defekta. Den täcker aldrig byte av produkten efter eventuella försök till reparationer. - Garantint är således begränsad till ersättning eller gratis reparation av delarna som fungerar dåligt, enligt tillverkaren. Detta gäller inte förbruksartiklar och verktyg. - Garantiprestationerna ska ges av återförsäljaren som sålt produkten till kunden, eller av tillverkaren, förutsatt att kunden står för transportkostnaderna och eventuella risker. - Garantint förfaller om produkten manipuleras eller repareras av personal som inte är auktoriserad för detta. - Denna garanti ersätter och utesluter varje annan garanti från återförsäljaren, enligt lag eller kontrakt, och anger alla kundens rättigheter vad gäller fel och defekter och/eller avsaknad av kvalitet i de produkter som inhandlats. - För varje tvist är erkänd behörig domstol där tillverkaren.
JÓTÁLLÁSI FELTÉTELEK - A jótállás időtartama 12 hónap. A jótállás a vásárlás napját igazoló számla vagy blokk (annak másolatának) felmutatása ellenében vehető igénybe. - A jótállás az anyaghibából, gyártási ill. összeszerelési hibából eredő meghibásodásokra terjed ki, a számlán feltüntetett vásárlás napjától számított 12 hónapig. A jótállás áll a termék hibás részeinek cseréjéből vagy ezek kijavításából. Nem foglalja viszont magában az egész termék cseréjét a hiba javítása következtében. - A jótállás kizárólag a hibás részek díjmentes javítására, cseréjére korlátozott, amik a gyártó elbírálása alapján részben vagy egyáltalán nem működnek. Nem érvényes anyagkopásra és felszerelésekre. - A jótállás belüli szolgáltatást az eladó végzi, ahol történt a termék vásárlása, vagy pedig kivánság szerint a gyártó cég, de ebben az esetben az áru szállítási költsége és biztonsága, kockázata a vásárlót terheli. - A jótállás érvényét veszti ha a terméken nem hozzáférhető és nem meghatalmazott személy bármilyen beavatkozást végzett. - Ez a jótállás helyettesít és kizár minden más jótállást amire a gyártó köteles egy szerződés vagy jog alapján és meghatározza a vásárló minden jogát a vásárolt termékek hibáival, hiányosságaival, minőség hiányával szemben viszonyítva. - Minden olyan jogvita elismert illetékes bíróság lakóhelye a gyártótól.	ΟΡΟΙ ΕΥΓΥΝΗΣΗΣ - Η εγγύηση έχει διάρκεια 12 μήνες και υπόκειται στην προσκόμιση αντιγράφου του κατάλληλου φορολογικού εγγράφου ή τιμολογίου που αναγράφει την ημερομηνία αγοράς. - Το προϊόν είναι εγγυημένο για ατελείες και ελαττώματα υλικών, κατασκευής και συναρμολόγησης για 12 μήνες από την ημερομηνία έκδοσης του τιμολογίου. Η εγγύηση καλύπτει την αντικατάσταση ή την επισκευή των μερών του προϊόντος που παρουσιάζουν τα ελαττώματα. Για κανένα λόγο, δεν προβλέπεται την ολική αντικατάσταση του προϊόντος σε περίπτωση τεχνικής επέμβασης επισκευής. - Συνεπώς, η εγγύηση καλύπτει μόνο τη διορθών αντικατάσταση ή επισκευή των μερών που, κατά την κρίση του κατασκευαστή, αποδείχτηκε ότι παρουσιάζουν προβλήματα λειτουργίας. Δεν καλύπτει τα αναλώσιμα υλικά και τα εργαλεία. - Οι υπηρεσίες τεχνικής υποστήριξης που καλύπτονται από την εγγύηση παρέχονται από τον πωλητή του προϊόντος ή ενάλλακτικά, από την κατασκευαστική εταιρεία. Εννοείται ότι η μεταφορά του προϊόντος θα γίνει με φροντίδα, διαπάνη και ανάληψη κινδύνου του πωλητή. - Η εγγύηση πάει να ισχύει σε περίπτωση που το προϊόν παρωφιστεί ή επισκευαστεί από μη εξουσιοδοτημένους τεχνικούς. - Η παρούσα εγγύηση αντικαθιστά και ακυρώνει όλες τις προηγούμενες εγγυήσεις που ενδεχομένως παρέχει ο πωλητής, με βάση το νόμο ή κάποιο συμβόλαιο, και καθορίζει όλα τα δικαιώματα του πωλητή όσον αφορά τα ελαττώματα και/ή την έλλειψη αναμενόμενης ποιότητας των προϊόντων που αποκτήθηκαν. - Για κάθε νομική διαφορά αναγνωρίζεται αρμόδιο δικαστήριο της κατοικίας του κατασκευαστή.

