

# **SOBA**

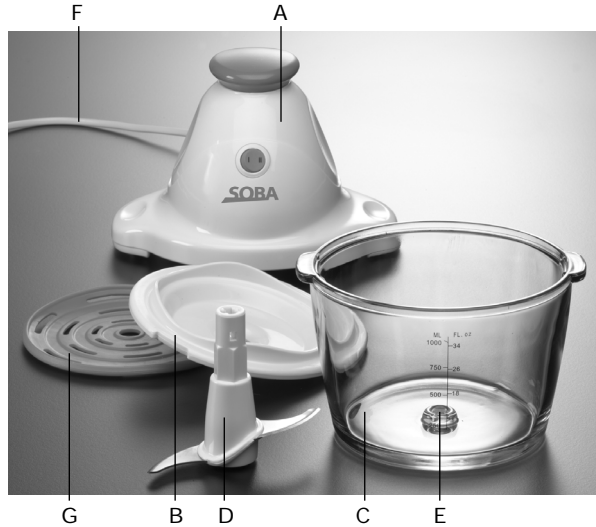


**MC110 / MC310**

<b>UNIVERSAL CUTTER</b>	<b>INSTRUCTION MANUAL</b>	<b>2</b>
<b>UNIVERSALHACKER</b>	<b>GEBRAUCHSANLEITUNG</b>	<b>5</b>
<b>HACHOIR UNIVERSEL</b>	<b>MODE D'EMPLOI</b>	<b>8</b>
<b>TRITATUTTO UNIVERSALE</b>	<b>ISTRUZIONI PER L'USO</b>	<b>11</b>
<b>UNIVERZALNI SEKLJALNIK</b>	<b>NAVODILA ZA UPORABO</b>	<b>14</b>

## DESCRIPTION

- A Motor unit
- B Lid
- C Chopping bowl  
Capacity:  
Mod. MC110: 3.75 dl  
Mod. MC310: 10 dl
- D Cutter blade / shaft
- E Blade holder
- F Cord
- G Non-slip mat



## BEFORE USING YOUR APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

Check that the voltage on the rating plate corresponds to the voltage of your mains supply.

## SAFETY PRECAUTIONS

Please follow the instructions below carefully as a security measure when using the universal cutter.

- Always unplug the appliance after use.
- Clean it with a damp cloth. Never clean under running water; never put the cutter in a dishwasher;
- Remove the blade before cleaning the bowl. Wash out with warm water with a few drops of detergent. Wipe the outside of the bowl with a sponge and rinse.
- If the bowl or lid are discoloured by foods (carrots etc.) rub with a cloth soaked in cooking oil, then clean as usual.

**Warning:** The blade is very sharp, be careful how you handle it.

**Important:**

- Never switch the appliance on when it is empty,
- Spread meat evenly in the bowl with a spatula to ensure it is chopped smoothly and finely.
- Never run the appliance for longer than max. 2 min. at a time. Let it cool down for 2 minutes before starting it again.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the service agent.

**USING YOUR UNIVERSAL CUTTER**

- Place the cutter blade (D) on the blade holder (E) and add the ingredients to be chopped.
- Place the lid (B) on the bowl (C) and turn gently until it clicks into the lock position.
- Fit the motor unit on to the lid and bowl unit and turn gently, so the shaft of the blade fits into the motor unit.
- Plug your appliance in to the mains.
- The Universal Cutter starts up and the cutter begins to turn as soon as you press lightly on the motor unit (A).
- There are two speeds (I = low, II = high). The speed switch is located on the motor unit.
- After use, unplug the appliance and wait for the blade to stop completely
- Remove the motor unit (A), lift off the lid (B) and remove the blade (D)

**STORAGE**

After use, wrap the cord round your Universal Cutter before putting it away.

**CHOPPING & MIXING TABLE**

<b>Food</b>	<b>Max. quantity</b>		<b>Maximum time</b>	<b>Speed</b>
	<b>Mod. MC110</b>	<b>Mod. MC310</b>		
Almonds	100 g	200 g	15 secs	II
Boiled eggs	200 g	400 g	10 secs pulse mode	II
Breadcrumbs	20 g	40 g	15 secs	I or II
Carrots	150 g	350 g	20 secs pulse mode	I or II
Flour	80 g	250 g	30 secs	II
Garlic	150 g	300 g	15 secs pulse mode	I
Gruyere	100 g	200 g	15 secs	II
Ham	200 g	500 g	15 secs	II
Hazelnuts	100 g	200 g	15 secs	II
Ice cream	200 g	400 g	20 secs	II
Ice cubes	4-5 small ice cubes	4-5 small ice cubes	20 secs	II
Light batter	3 dl	8 dl	15 secs	I or II
Onions	150 g	400 g	15 secs pulse mode	I
Parsley	30 g	100 g	10 secs pulse mode	I or II
Pepper	2 dl	8 dl	30 secs	II
Shallots	150 g	400 g	10 secs pulse mode	I
Spice	2 dl	5 dl	30 secs pulse mode	II
Soup	3 dl	8 dl	30 secs	II
Steak	150-200 g	400-500 g	15 secs	II
Walnuts	100 g	200 g	15 secs	II

**Banana Milkshake**

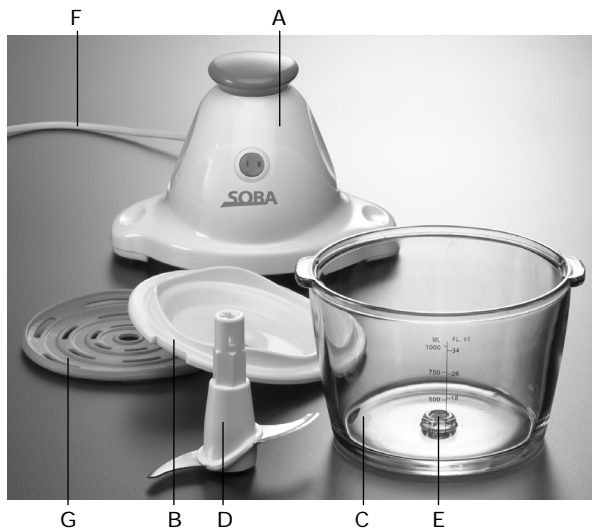
Milk	2 dl	2 dl	40 to 60 seconds	II
Banana	100 g	100 g		
Ice cubes	4 small ice cubes	4 small ice cubes		

**Iced Coffe**

Instant Coffee	3 teaspoonfuls	3 teaspoonfuls	30 to 50 seconds pulse mode	II
Granulated sugar	5 teaspoonfuls	5 teaspoonfuls		
Ice cubes	4 small ice cubes	4 small ice cubes		
Milk	1,5 dl	1,5 dl		

## GERÄTEBESCHREIBUNG

- A Motorgehäuse
- B Deckel
- C Behälter  
Fassungsvermögen:  
Modell MC110: 3,75 dl  
Modell MC310: 10 dl
- D Klinge / Antriebswelle
- E Klingenhalterung
- F Netzkabel
- G rutschfeste Unterlage



## VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

Bitte überprüfen Sie, dass die auf dem Leistungsschild angegebene Stromspannung mit derjenigen Ihres Stromanschlusses übereinstimmt.

## SICHERHEITSHINWEISE

Bitte befolgen Sie die nachfolgenden Sicherheitshinweise, wenn Sie den Universalhacker benutzen.

- Das Gerät nach Gebrauch stets vom Stromnetz trennen.
- Das Gerät mit einem feuchten Lappen reinigen. Gerät nie unter fließendem Wasser oder im Geschirrspüler reinigen.
- Vor dem Reinigen des Behälters die Klinge entfernen. Anschliessend mit Wasser auswaschen, dem ein paar Tropfen Geschirrspülmittel beigegeben wurden. Die Aussenfläche mit einem Schwamm abreiben und abspülen.
- Entfernen von den durch Lebensmittel (Karotten etc.) entstandenen Verfärbungen des Deckels oder des Behälters: Tauchen Sie einen Lappen in etwas Speiseöl und reiben Sie damit über die verfärbten Flächen. Reinigen Sie das Gerät anschliessend wie beschrieben.

**Warnung:** Vorsicht beim Umgang mit der Klinge, sie ist sehr scharf.

**Wichtig:**

- Das Gerät nie leer einschalten.
- Damit rohes Fleisch gleichmässig und fein gehackt wird, muss es mit einem Spachtel gleichmässig im Behälter verteilt werden.
- Das Gerät sollte höchstens während 2 Minuten in Betrieb sein. Anschliessend 2 Minuten abkühlen lassen, bevor es wieder in Betrieb genommen wird.
- Ein defektes Netzkabel muss durch den Kundendienst ersetzt werden.

**VERWENDUNG DES UNIVERSALHACKERS**

- Die Klinge (D) auf die im Behälter (C) befindliche Klingenthalerung (E) aufsetzen und das zu hackende Gut in den Behälter geben.
- Den Deckel (B) in den Behälter (C) einsetzen und mittels Drehbewegung verschliessen, bis er einschnappt.
- Das Motorgehäuse (A) aufsetzen, dann leicht drehen, damit die Antriebswelle der Klinge ins Motorgehäuse eingeführt werden kann.
- Das Gerät ans Stromnetz anschliessen.
- Sobald Sie leicht auf das Motorgehäuse (A) drücken, wird der Universalhacker gestartet und die Klinge beginnt sich unverzüglich zu drehen.
- Es können 2 Geschwindigkeitsstufen (I = niedrig, II = hoch) gewählt werden. Der Wahlschalter befindet sich auf dem Motorgehäuse.
- Das Gerät vom Stromnetz trennen und abwarten, bis die Klinge sich nicht mehr bewegt.
- Das Motorgehäuse (A) entfernen, den Deckel (B) öffnen und die Klinge (D) entnehmen.

**AUFBEWAHRUNG**

Nach Gebrauch das Netzkabel um den Universalhacker wickeln und Gerät wegräumen.

**ANGABEN ZUM HACKEN UND MISCHEN VON LEBENSMITTELN**

Lebensmittel	Höchstmenge		Höchstdauer	Stufe
	Mod. MC110	Mod. MC310		
Mandeln	100 g	200 g	15 Sek.	II
harte Eier	200 g	400 g	10 Sek. pulsierend	II
Brotkrümel	20 g	40 g	15 Sek.	I oder II
Karotten	150 g	350 g	20 Sek. pulsierend	I oder II
Mehl	80 g	250 g	30 Sek.	II
Knoblauch	150 g	300 g	15 Sek. pulsierend	I
Hartkäse	100 g	200 g	15 Sek.	II
Schinken	200 g	500 g	15 Sek.	II
Haselnüsse	100 g	200 g	15 Sek.	II
Speiseeis	200 g	400 g	20 Sek.	II
Eiswürfel	4-5 kleine Eiswürfel	4-5 kleine Eiswürfel	20 Sek.	II
Omelettenteig	3 dl	8 dl	15 Sek.	I oder II
Zwiebeln	150 g	400 g	15 Sek. pulsierend	I
Petersilie	30 g	100 g	10 Sek. pulsierend	I oder II
Pfefferkörner	2 dl	8 dl	30 Sek.	II
Schalotten	150 g	400 g	10 Sek. pulsierend	I
Gewürze	2 dl	5 dl	30 Sek. pulsierend	II
Suppe	3 dl	8 dl	30 Sek.	II
rohes Fleisch	150-200 g	400-500 g	15 Sek.	II
Walnüsse	100 g	200 g	15 Sek.	II

**Bananen-Milchshake**

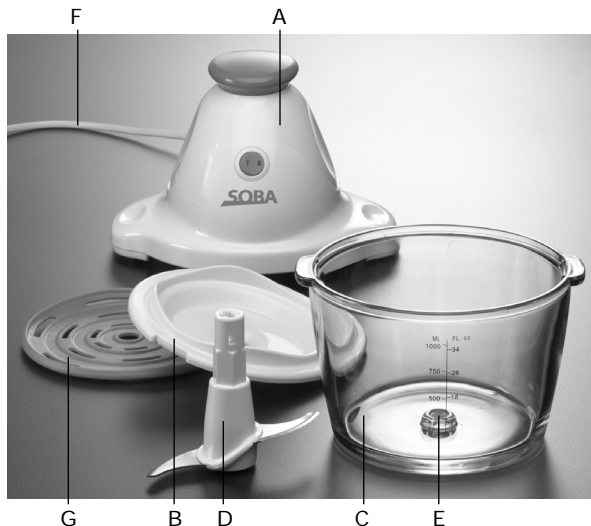
Milch	2 dl	2 dl	40 bis 60 Sekunden	II
Bananen	100 g	100 g		
Eiswürfel	4 kleine Eiswürfel	4 kleine Eiswürfel		

**Eiskaffe**

Pulverkaffee	3 Teelöffel	3 Teelöffel	30 bis 50 Sekunden pulsierend	II
Kristallzucker	5 Teelöffel	5 Teelöffel		
Eiswürfel	4 kleine Eiswürfel	4 kleine Eiswürfel		
Milch	1,5 dl	1,5 dl		

## DESCRIPTION DE L'APPAREIL

- A Bloc-moteur
- B Couvercle
- C Bol
- Capacité:  
Modèle MC110: 3,75 dl  
Modèle MC310: 10 dl
- D Couteau / arbre moteur
- E Porte-couteau
- F Cordon d'alimentation
- G Tapis antidérapant



## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Vérifier que la tension indiquée sur la plaquette de l'appareil correspond bien à celle du réseau électrique.

## RÈGLES DE SÉCURITÉ

Pour utiliser le hachoir universel, prière de respecter les règles de sécurité suivantes.

- Après usage, toujours débrancher l'appareil.
- Nettoyer l'appareil avec un torchon humide. Ne jamais laver l'appareil sous l'eau courante ou en machine.
- Avant de nettoyer le bol, enlever le couteau. Laver ensuite à l'eau additionnée de quelques gouttes de liquide à vaisselle. Passer une éponge à l'extérieur et rincer.
- Pour enlever les taches de couleur que les aliments (carottes, etc.) laissent sur le couvercle ou le bol: imbiber un chiffon d'un peu d'huile de table et en frotter les surfaces colorées. Ensuite, nettoyer l'appareil comme décrit plus haut.

**Attention:** prudence dans la manipulation du couteau, il est très tranchant.

**Important**

- Ne jamais allumer à vide.
- Pour hacher finement et régulièrement de la viande crue, la répartir régulièrement dans le bol à l'aide d'une spatule.
- L'appareil ne devrait pas fonctionner plus de 2 minutes consécutives. Laisser ensuite refroidir 2 minutes avant de remettre en service.
- Un cordon d'alimentation défectueux doit être remplacé par le centre de service.

**UTILISATION DU HACHOIR UNIVERSEL**

- Mettre le couteau (D) sur le porte-couteau (E) qui se trouve dans le bol (C) et verser les aliments à hacher dans ce dernier.
- Insérer le couvercle (B) dans le bol (C) et fermer en tournant jusqu'à l'enclenchement.
- Poser le bloc-moteur (A) et tourner légèrement pour que l'arbre moteur du couteau puisse pénétrer dans le bloc-moteur.
- Brancher l'appareil sur le secteur.
- Une légère pression sur le bloc-moteur (A) démarre le hachoir universel et le couteau commence immédiatement à tourner.
- Deux vitesses (I = réduite, II = grande) sont disponibles. Le commutateur se trouve sur le bloc-moteur.
- Débrancher l'appareil et attendre que le couteau s'immobilise complètement.
- Enlever le bloc-moteur (A), ouvrir le couvercle (B) et retirer le couteau (D).

**RANGEMENT**

Après usage, enrouler le cordon autour du hachoir universel et ranger l'appareil.

**COMMENT HACHER ET MÉLANGER DES ALIMENTS**

Aliment	Quantité max.		Durée maximale	Vitesse
	Mod. MC110	Mod. MC310		
Amandes	100 g	200 g	15 secondes	II
Œufs durs	200 g	400 g	10 sec. mode pulsant	II
Miettes de pain	20 g	40 g	15 secondes	I ou II
Carottes	150 g	350 g	20 sec. mode pulsant	I ou II
Farine	80 g	250 g	30 secondes	II
Ail	150 g	300 g	15 sec. mode pulsant	I
From. pâte dure	100 g	200 g	15 secondes	II
Jambon	200 g	500 g	15 secondes	II
Noisettes	100 g	200 g	15 secondes	II
Crème glacée	200 g	400 g	20 secondes	II
Glaçons	4-5 petits glaçons	4-5 petits glaçons	20 secondes	II
Pâte à crêpes	3 dl	8 dl	15 secondes	I ou II
Oignons	150 g	400 g	15 sec. mode pulsant	I
Persil	30 g	100 g	10 sec. mode pulsant	I ou II
Poivre en grains	2 dl	8 dl	30 secondes	II
Echalotes	150 g	400 g	10 sec. mode pulsant	I
Epices	2 dl	5 dl	30 sec. mode pulsant	II
Soupe	3 dl	8 dl	30 secondes	II
Viande crue	150-200 g	400-500 g	15 secondes	II
Noix	100 g	200 g	15 secondes	II

**Milk-shake à la banane**

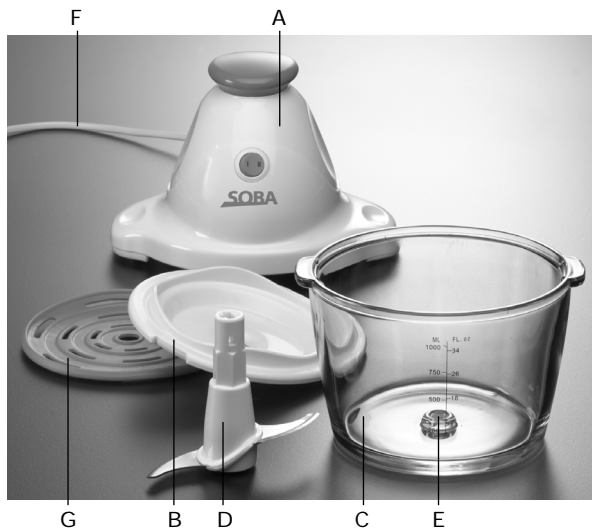
Lait	2 dl	2 dl	40 à 60 secondes	II
Banane	100 g	100 g		
Glaçons	4 petit glaçons	4 petit glaçons		

**Café glacé**

Café soluble	3 cuillers à thé	3 cuillers à thé	30 à 50 secondes mode pulsant	II
Sucre cristallisé	5 cuillers à thé	5 cuillers à thé		
Glaçons	4 petit glaçons	4 petits glaçons		
Lait	1,5 dl	1,5 dl		

## DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

- A Unità del motore
- B Coperchio
- C Contenitore
- Capacità:  
Modello MC110: 3,75 dl  
Modello MC310: 10 dl
- D Lama / semiassie
- E Portalama
- F Cavo di corrente
- G Sottobase  
antisdrucciolevole



## PRIMA DI USARE L'APPARECCHIO

Verificare che la tensione di corrente indicata sulla targhetta corrisponda alla corrente di casa.

## MISURE DI SICUREZZA

Vogliate per favore osservare le seguenti misure di sicurezza prima di usare il tritatutto universale.

- Disinserire l'apparecchio dalla presa di corrente dopo l'uso.
- Pulire l'elettrodomestico con un panno umido. Non lavarlo mai sotto l'acqua corrente o in lavastoviglie.
- Togliere la lama prima di pulire il contenitore. Quindi sciacquarlo con acqua tiepida e qualche goccia di detergente. Sfregare e sciacquare la superficie esterna del contenitore con una spugna.
- Pulire la colorazione lasciata dai cibi, quali carote ecc. sul coperchio e il contenitore: immergere un panno in un po' di olio commestibile e sfregare le superfici ingiallite, poi lavare l'apparecchio come descritto sopra.

**Attenzione:** afferrare la lama con precauzione, perché è molto tagliente.

**Importante:**

- Non far mai funzionare il tritatutto vuoto.
- Per sminuzzare la carne in modo fine e uniforme, ripartirla bene nel contenitore.
- Far funzionare l'apparecchio al massimo 2 minuti di seguito. Farlo quindi raffreddare per altri 2 minuti prima di azionarlo nuovamente.
- Se il cavo di corrente è difettoso, farlo sostituire dal servizio di assistenza.

**UTILIZZO DEL TRITATUTTO UNIVERSALE**

- Inserire la lama (D) nel portalama (E) all'interno del contenitore (C) e ripartire equamente il cibo da tritare.
- Posare il coperchio (B) sul contenitore (C) e girarlo fino all'innesto.
- Posare l'unità del motore (A) e girare leggermente per introdurre il semiassi della lama nell'unità del motore.
- Premendo leggermente l'unità del motore (A) il tritatutto universale comincia a funzionare e la lama a ruotare.
- Si possono selezionare 2 velocità (I = bassa, II = alta). L'interruttore di velocità è situato sull'unità del motore.
- Disinserire il tritatutto dalla corrente e aspettare finché la lama è completamente ferma.
- Togliere l'unità del motore (A), aprire il coperchio (B) e asportare la lama (D).

**RIPORRE IL TRITATUTTO**

Dopo l'uso, avvolgere il cavo di corrente attorno all'apparecchio e riporlo.

**INFORMAZIONI PER TRITARE E MESCOLARE GLI ALIMENTI**

Alimenti	Quantità max.		Durata massima	Velocità
	Mod. MC110	Mod. MC310		
Mandorle	100 g	200 g	15 sec.	II
Uova sode	200 g	400 g	10 sec. corrente pulsante	II
Pane secco	20 g	40 g	15 sec.	I o II
Carote	150 g	350 g	20 sec. corrente pulsante	I o II
Farina	80 g	250 g	30 sec.	II
Aaglio	150 g	300 g	15 sec. corrente pulsante	I
Formaggio duro	100 g	200 g	15 sec.	II
Prosciutto	200 g	500 g	15 sec.	II
Nocciole	100 g	200 g	15 sec.	II
Gelato	200 g	400 g	20 sec.	II
Cubetti di ghiaccio	4-5 cubetti piccoli	4-5 cubetti piccoli	20 sec.	II
Impasto per frittata	3 dl	8 dl	15 sec.	I o II
Cipolle	150 g	400 g	15 sec. corrente pulsante	I
Prezzemolo	30 g	100 g	10 sec. corrente pulsante	I o II
Granelli di pepe	2 dl	8 dl	30 sec.	II
Scalogni	150 g	400 g	10 sec. corrente pulsante	I
Spezie	2 dl	5 dl	30 sec. corrente pulsante	II
Zuppe	3 dl	8 dl	30 sec.	II
Carne cruda	150-200 g	400-500 g	15 sec.	II
Noci	100 g	200 g	15 sec.	II

**Frullato di banane**

Latte	2 dl	2 dl		
Banane	100 g	100 g	40 a 60 sec.	II
Cubetti di ghiaccio	4 cubetti piccoli	4 cubetti piccoli		

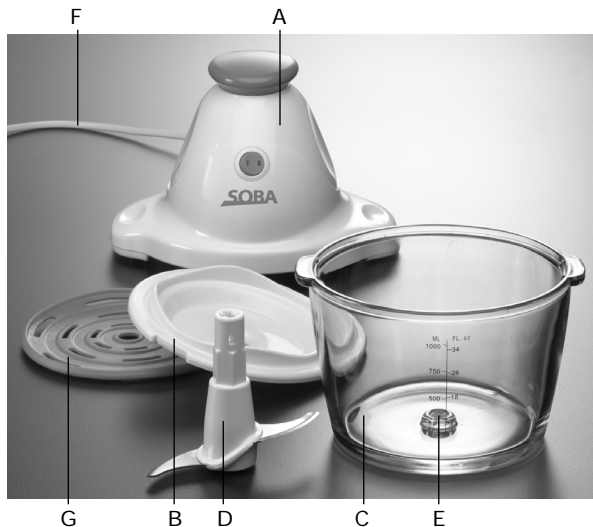
**Caffè freddo**

Caffè in polvere	3 cucchiaini	3 cucchiaini		
Zucchero	5 cucchiaini	5 cucchiaini	30 a 50 sec.	II
Cubetti di ghiaccio	4 cubetti piccoli	4 cubetti piccoli	corrente pulsante	
Latte	1,5 dl	1,5 dl		

Con riserva di mutamenti.

## OPIS APARATA

- A Ohišje motorja
- B Pokrov
- C Posoda
- Prostornina:  
Model MC110: 3,75 dcl  
Model MC310: 10 dcl
- D Rezilo
- E Nastavek za rezilo
- F Priključni kabel
- G Nedrsljiva podlaga



## PRED PRVO UPORABO

Preverite, ali napetost, ki je navedena na ploščici s podatki, ustreza napetosti vašega električnega omrežja.

## NAVODILA ZA VARNO DELO

Pri uporabi univerzalnega sekljalnika upoštevajte naslednja navodila za varno delo.

- Po končani uporabi aparat vedno izklopite iz električnega omrežja.
- Aparat čistite z vlažno krpo. Nikoli ga ne čistite pod tekočo vodo ali v pomivalnem stroju.
- Preden začnete čistiti posodo, odstranite rezilo. Nato jo operite z vodo, v katero ste dodali nekaj kapljic sredstva za pomivanje posode. Zunanje površine obrišite z gobico in jih zatem sperite.
- Odstranjevanje barvnih madežev, ki jih na pokrovu ali posodi puščajo živila (npr. korenček itd.): krpo namočite v malo jedilnega olja in z njo podrgnite obarvana mesta. Zatem očistite aparat kot je opisano zgoraj.

**Opozorilo:** pri rokovanju z rezilom bodite previdni, ker je zelo ostro.

**Pomembno:**

- Aparata nikoli ne vključite, kadar je prazen.
- Da bi bilo surovo meso enakomerno in drobno sesekljano, ga morate z lopatico enakomerno razporediti po posodi.
- Aparat naj deluje nepretrgoma največ 2 minuti. Po 2 minutah delovanja počakajte, da se ohladi, preden ga ponovno zaženete.
- Poškodovan kabel mora zamenjati pooblaščen servisni center.

**UPORABA UNIVERZALNEGA SEKLJALNIKA**

- Rezilo (D) namestite na nastavek rezila (E), ki se nahaja v posodi (C) in dajte v posodo živilo, ki ga želite sesekljati.
- Na posodo (C) namestite pokrov (B) in ga zasukajte, da se zaskoči.
- Nataknite ohišje motorja (A) in ga rahlo zasukajte, tako da boste pogonsko gred rezila lahko vstavili ohišje motorja.
- Priključite aparat na električno omrežje.
- Takoj, ko rahlo pritisnete na ohišje motorja (A), se univerzalni sekljalnik vklopi in rezilo se začne takoj vrteti.
- Izberete lahko dve hitrosti delovanja (I = nizka hitrost, II = visoka hitrost). Stikalo za izbiro hitrosti vrtenja se nahaja na ohišju motorja.
- Napravo izklopite iz električnega omrežja in počakajte, da se rezilo ustavi.
- Snemite ohišje motorja (A), odprite pokrov (B) in iz posode vzemite rezilo (D).

**SHRANJEVANJE**

Po uporabi navijte kabel okoli univerzalnega sekljalnika in aparat pospravite.

**NAPOTKI ZA SEKLJANJE IN MEŠANJE ŽIVIL**

Živilo	Največja količina		Najdaljše trajanje	Stopnja
	Mod. MC110	Mod. MC310		
Mandeljni	100 g	200 g	15 sekund	II
Trdo kuhana jajca	200 g	400 g	10 sekund, impulzno	II
Krušne drobtine	20 g	40 g	15 sekund	I ali II
Korenje	150 g	350 g	20 sekund, impulzno	I ali II
Moka	80 g	250 g	30 sekund	II
Česen	150 g	300 g	15 sekund, impulzno	I
Trdi siri	100 g	200 g	15 sekund	II
Šunka	200 g	500 g	15 sekund	II
Lešniki	100 g	200 g	15 sekund	II
Sladoled	200 g	400 g	20 sekund	II
Kocke ledu	4-5 majhnih kock ledu	4-5 majhnih kock ledu	20 sekund	II
Testo za omelete	3 dl	8 dl	15 sekund	I ali II
Čebula	150 g	400 g	15 sekund, impulzno	I
Peteršilj	30 g	100 g	10 sekund, impulzno	I ali II
Popper v zrnju	2 dl	8 dl	30 sekund	II
Šalotka	150 g	400 g	10 sekund, impulzno	I
Začimbe	2 dl	5 dl	30 sekund, impulzno	II
Juha	3 dl	8 dl	30 sekund	II
Surovo meso	150-200 g	400-500 g	15 sekund	II
Orehi	100 g	200 g	15 sekund	II

**Bananin "milkshake"**

mleko	2 dcl	2 dcl	40 do 60 sekund	II
banane	100 g	100 g		
kocke ledu	4 majhne kocke ledu	4 majhne kocke ledu		

**Ledena kava**

kava v prahu	3 čajne žličke	3 čajne žličke	30 do 50 sekund impulzno	II
kristalni sladkor	5 čajnih žličk	5 čajnih žličk		
kocke ledu	4 majhne kocke ledu	4 majhne kocke ledu		
mleko	1,5 dcl	1,5 dcl		



## **CONDITIONS OF GUARANTEE**

The guarantee is valid for 2 years from date of supply to the end user. In order to claim under the guarantee the faulty appliance must be taken to the official after-sales service agent together with proof of purchase (copy of the invoice or receipt). The guarantee covers the costs for work and material.

The guarantee shall be invalid or prematurely discontinued if damages are due to any of the following causes: utilisation of the appliance in the commercial sector, exterior influences, non-professional installation, non-observance of the instructions for use or operating instructions, force majeure, inappropriate use, intervention by non-authorised persons as well as normal wear and tear. Also excluded are damage due to dropping or falling, water or operating with incorrect electrical power.

## **GARANTIEBESTIMMUNGEN**

Die Garantiedauer beträgt 2 Jahre ab Lieferdatum an den Endverbraucher. Zur Inanspruchnahme von Garantieleistungen muss das defekte Gerät der offiziellen Kundendienststelle zusammen mit einem Verkaufsbeleg (Rechnungskopie oder Kassenbon) und in Original-Verpackung (oder anderer versandsicherer Verpackung) zugestellt werden. Die Garantie beinhaltet die Kosten für Material und Arbeit.

Die Garantie wird ausgeschlossen oder vorzeitig abgebrochen, wenn die Schäden auf folgende Ursachen zurückzuführen sind: Nutzung des Gerätes im gewerblichen Bereich, äussere Einflüsse, nicht fachgerechte Installation, Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung oder Betriebsvorschriften, höhere Gewalt, unsachgemässer Gebrauch, Eingriffe von nicht autorisierten Stellen, sowie normaler Verschleiss. Ausgeschlossen sind ebenfalls Schäden, die auf Herunterfallen, Wasser oder den Betrieb mit falscher elektrischer Spannung zurückzuführen sind.

## **CONDITIONS DE GARANTIE**

La garantie est valable pendant 2 ans à partir de la date de livraison de l'appareil au consommateur. Afin d'obtenir les prestations de garantie, l'appareil défectueux doit être remis au service après-vente officiel, accompagné de la pièce justificative d'achat (copie de la facture ou quittance de caisse). La garantie englobe les frais de matériel et de travail.

La garantie est supprimée ou le délai de garantie expire prématurément si les dommages sont imputables aux causes suivantes: utilisation industrielle de l'appareil, influences extérieures, installation inadéquate, inobservation du mode d'emploi ou des instructions de service, force majeure, utilisation inadaptée, interventions de tiers non autorisés ainsi qu'usure normale. Sont également exclus de la garantie les dégâts dus à des chutes ou dégâts d'eau et le non-respect de la tension nominale.

National representatives / After-sales service addresses: see last page

Ländervertretungen / Kundendienstadressen: siehe letzte Seite

Représentations / Adresse service après-vente: voir dernière page

## **CONDIZIONI DI GARANZIA**

La garanzia è valida per due anni a partire dalla data di consegna all'utente. Per far valere le prestazioni di garanzia, presentare l'apparechio guasto al servizio di assistenza clienti ufficiale, unitamente alla ricevuta d'acquisto (copia della fattura o scontrino di cassa). Sono compresi nella garanzia i costi per il materiale e la manodopera.

La garanzia si estingue anticipatamente o le prestazioni non rientrano nella garanzia, nei casi in cui i guasti sono imputabili alle seguenti cause: uso industriale dell'apparechio, influssi esterni, installazione non professionale, inosservanza delle istruzioni per l'uso o la messa in funzione dell'apparechio, forza maggiore, uso inappropriato, interventi da parte di servizi di assistenza non autorizzati, consueta usura. Non rientrano nelle prestazioni di garanzia nemmeno i guasti dovuti a caduta, danni dell'acqua e collegamento ad errata tensione nominale.

## **GARANCIJSKI POGOJI**

Garancija velja dve leti od datuma dostave aparata uporabniku. Da je uveljavljanje garancijskih uslug mogoče, mora biti okvarjeni aparat dostavljen uradnemu servisu za popravila, ki ga mora spremljati tudi dokazilo o nakupu (fotokopija računa ali blagajniškega listka). Garancija se nanaša na stroške materiala in dela.

Garancija je izničena oz. njena veljavnost poteče predčasno, če je na aparatu povzročena škoda iz sledečih razlogov: zaradi industrijske uporabe aparata, zunanjih dejavnikov, nepravilne namestitve, neupoštevanja navodil ali priporočil za uporabo, višje sile, neprimerne uporabe, posegov nepooblaščenih tretjih oseb, kakor tudi zaradi običajne izrabe. Prav tako so iz garancije izključene škode zaradi padcev, ter škode zaradi vode in neupoštevanja nominalnega pritiska.

Kundendienst Schweiz:  
Service après-vente suisse:  
Servizio assistenza clienti:

KENWOOD SCHUMPF AG  
Lättichstrasse 6  
Postfach 351  
CH-6341 Baar  
www.kenwood.ch

Telefon 041-766 87 27  
Telefax 041-761 77 48

Kundendienst Österreich:

EUDORA SOBA Vertriebs GmbH  
Gunskirchener Strasse 19  
A-4600 Wels  
www.eudorasoba.at

Telefon (07242) 485-0  
Telefax Verkauf (07242) 29068  
Telefax Kundendienst (07242) 56610

Contact us for Customer Service addresses in other countries.

Information from SOBA International Trading AG.

Übrige Länder auf Anfrage. Auskunft erteilt SOBA International Trading AG.

Autres pays sur demande. Renseignements auprès de SOBA International Trading S.A.

Altri paesi su richiesta. Informazioni presso SOBA International Trading AG.

Druge dežele po povpraševanju. Informacije pri SOBA International S.A.

# SOBA

Headquarters  
Hauptsitz  
Siège principal  
Sede centrale  
Glavni sedež

**SOBA International Trading AG**  
**Lättichstrasse 6**  
**Postfach 514**  
**CH-6341 Baar**  
**www.sobabaar.com**

**Telefon 041-769 70 70**  
**Telefax 041-769 70 71**