



Alfa Duser, S.L. Pol. Ind. Anoia C/Cooperativa nº2
08635. Sant Esteve Sesrovires. (Barcelona) España · B-60163441
T. 937831011 · F. 937838487. www.alfaduser.com · alfa@alfaduser.com

MANUAL DE INSTRUCCIONES

INSTRUÇÕES DE USO / INSTRUCTION MANUAL / MANUEL D'INSTRUCTIONS
MANUALE DI ISTRUZIONI / HANDLEIDING / GEBRAUCHSANWEISUNG



BATIDORA
AMASADORA
MISTURADOR DE MASSA
DOUGH MIXER

500W
5 VELOCIDADES





- 1. BOTÓN EXTRAER VARILLAS
- 2. BOTÓN ENCENDIDO + 5 VELOCIDADES
- 3. BOTÓN TURBO
- 4. ASA
- 5. VARILLAS BATIR
- 6. VARILLAS MEZCLAR

RECOMENDACIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTE

- Las varillas mezcladoras deben ser insertadas en la apertura indicada.
- No toque las varillas con la mano, espátulas o otros objetos mientras estén rodando.
- No use la batidora para mezclar ingredientes duros como mantequilla congelada o masa.
- No lave con agua la parte donde está situado el motor.
- Si la batidora se sumerge en agua accidentalmente, desenchufela, seque el aparato y póngase en contacto con un servicio técnico cualificado.
- No maneje la batidora durante un largo periodo de tiempo ya que el motor puede calentarse
- No usar durante más de 5 minutos
- Para su seguridad use la batidora para mezclar y batir y no para otros objetivos.
- Antes de conectar la batidora asegúrese de que el interruptor está en posición "off". Cuando termine vuelva a poner el interruptor en posición "off" y desconecte el cable de la base.
- No tire del cable.
- Antes de conectar el aparato asegúrese de que el voltaje y la frecuencia indicada en el aparato, es la misma que la de su suministro eléctrico.

LIMPIEZA Y ALMACENAJE

- Desconecte el cable de la base.
- Lave las varillas con agua y séquelas.
- Limpie el compartimento del motor con un trapo húmedo.
- El compartimento del motor no debe ser sumergido en agua no use productos como benceno, líquidos abrasivos o cepillos con puas metálicas

USO

El aparato está diseñado para funcionar con voltaje estándar solamente. Por favor, compruebe que la corriente indicada en la placa corresponde a la de su uso.

- Coloque los alimentos que usted quiere mezclar en un recipiente.
- Ajuste la velocidad turbo a la posición "0" y, a continuación, enchufe el conector.
- Pulse el selector después de poner la batidora en el recipiente.
- Utilice velocidad baja (1-2) durante 30 segundos para realizar la mezcla y, a continuación, use alta velocidad.

CONTROL DE VELOCIDAD

BAJA
Velocidad 1: para mezclar en harina ingredientes y líquidos para mantequillas o masa de galletas. Nueces, chips, pasas, en masa de galletas pesada como harina o chocolate.
Velocidad 2: para mezclar mantequillas ligeras, panes rápidos. Preparar salsas etc.
MEDIA
Velocidad 3: para crema de mantequilla y azúcar batir huevos y masa para tortas.
Velocidad 4: para batir huevos enteros postres helados y margarinas ligeras.
ALTA
Velocidad (5): máxima velocidad + turbo para hacer nata, batir huevos duros, triturar patatas y otros vegetales como nabos y calabacines
Nota: La batidora está diseñada para uso doméstico, si trata de batir ingredientes muy duros el motor se quemará y la garantía no será válida.

DATOS TÉCNICOS

FRECUENCIA: 220-240~50 Hz
POTENCIA: 5 velocidades 400 W
TURBO: máxima velocidad (5)
ACCESORIOS: varillas batir y varillas mezcladoras



INFORMACIÓN A LOS USUARIOS
Según las Directrices Europeas 2002/95/CE, 2002/96/CE y 2003/108/CE, relativas a la reducción del uso de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos, además del desecho de residuos. El símbolo tachado del contenedor que se encuentra en el aparato indica que el producto, al final de su vida útil, deberá depositarse en un lugar separado de los demás residuos. Por lo tanto, el usuario deberá entregar el aparato, cuando deje de utilizarse, a los adecuados centros de recogida diferenciada de residuos electrónicos y electrodomésticos, o deberá devolverlo al vendedor en las sanciones previstas por la ley.

momento de compra de un nuevo aparato de tipo equivalente, uno o cambio de otro. La adecuada recogida diferenciada del aparato inutilizado para el sucesivo reciclaje, tratamiento y desecho ambientalmente compatibles, contribuye a evitar posibles efectos negativos en el medioambiente y en la salud, y favorece el reciclaje de los materiales de los que se compone el aparato. El desecho abusivo del producto por parte del usuario implica la aplicación de las sanciones previstas por la ley.



- 1. BOTÃO EXTRAÍR VARETAS
- 2. BOTÃO LIGA +5 VELOCIDADE
- 3. BOTÃO TURBO
- 4. PEGA
- 5. VARETA DE BATER
- 6. VARETA DE MISTURAR

RECOMENDAÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

- As barilhas de misturar deve ser inserido na abertura indicada.
- Não toque as barilhas com as mãos, ou outros objetos enquanto eles estão rolando.
- Não use a barinha magica com batedeira para misturar alimentos duros com manteiga congelada ou massa.
- Não limpar com água a peças onde estive o motor.
- Se a barinha magica com batedeira é mergulhada em água por acidente desligar, seque o aparelho e ponher em contato com um serviço tecnico qualificado.
- Não usar a barinha magica com batedeira durante um longo tempo isso pode aquecer o motor.
- Não usar mais de 5 minutos.
- Para sua segurança usar a barinha magica para misturar e bater, não para outros fins.
- Antes de ligar a barinha magica com batedeira, verifique-se de que o interruptor é na posição "off", quando terminar substituir o interruptor na posição "off" e desligar o cabo da base.
- Não puxe o cabo
- Antes de ligar o aparelho verifique que a tensão e frequência do aparelho é a mesma que o do seu fornecimento de energia.

LIMPEZA E ARMAZENAMENTO

- Desligue o cabo da base
- Limpar as barinhas com água.
- Limpar o compartimento do motor com um pano úmido.
- O compartimento do motor não mergulhar em água e não use líquidos fortes o escova com pontas de metal.

USO

O aparelho está projetado para funcionar com tensão padrão soamente, por favor verifique que a corrente que indica na placa corresponde so uso.

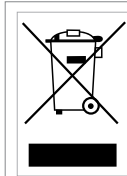
- Coloque os alimentos que você quer misturar num recipiente.
- Ajuste a velocidade turbo na posição "0" e depois ligue o conetor.
- Pressione o botão depois de a barinha magica com batedeira no recipiente.
- Utilize a velocidade baixa (1-2) durante 30 segundos para fazer a mistura e depois use alta velocidade.

CONTROLE DE VELOCIDADE

BAIXA
Velocidade 1: para misturar em farinha, ingredientes e líquidos para manteiga o massa de biscoito, nozes, batatas fritas, passas em massa de biscoito pesada como farinha o chocolate.
Velocidade2: para misturar manteiga de luz e pães rápidos, preparar molho, etc.
MEDIA
Velocidade 3: para creme de manteiga e açúcar, bater ovos e massa para bolos.
Velocidade 4: para vater ovos, sobremesa congeladas e farinha light.
ALTA
Velocidade 5: turbo para fazer à nata, vater ovos duros, pure de batata e outros vegetais.
Nota: A barinha magica com batedeira esta projetada para casa, se quer vater ingredientes muito duros, a queima do motor ea garantia não sera valida.

DADOS TECNICOS

FREQUÊNCIA: 220-240~50Hz
POTÊNCIA: 5 velocidade400w
TURBO: maxima velocidade(5)
ACESSORIOS: varilhas batedeiras e varilhas de misturar.



INFORMAÇÕES PARA OS USUÁRIOS.
De acordo com as orientações europeias 2002/95ce, Do uso de substância perigosas nos aparelhos electricos, alem de desleito de residuos. O símbolo tachado do container que se encontra no aparelho indica que o produto ao final de sua vida util tem que depositar num lugar separado dos demas residuos. Por conseguinte, o usuario de entregar o aparelho, quando deixe de se utilizar, ao centro de recolhida selectiva de residuos electrónicos. Deve devolvê-lo ao vendedor no momento da compra de um novo aparelho do mesmo tipo, uma ou outra mudanza. A recolha diferenciada da unidade não utilizada para posterior reciclagem, tratamento e residuos compatible com o ambiente, ajuda a evitar possiveis efeitos negativos.



1. BUTTON REMOVE RODS
2. POWER BUTTON+ 5 SPEEDS
3. TURBO BUTTON
4. ASA
5. BEATS
6. MIXING RODS

IMPORTANT SAFETY RECOMMENDATIONS

- The stirring rods must be inserted in the indicated opening.
- Do not touch the rods with your hand, spatula or other objects while they are rolling.
- Do not use blender to mix hard ingredients such as frozen butter or dough.
- Do not wash the part where the engine is located with water.
- If the mixer is immersed in water accidentally, unplug it, dry the appliance and contact a qualified service technician.
- Do not operate the mixer for a long period of time as the engine can become hot
- Do not use for more than 5 minutes
- For your safety use the mixer to mix and beat and not for other purposes.
- Before connecting the mixer make sure the switch is in the 'off' position. When finished, put the switch in the 'off' position and disconnect the cable from the base.
- Do not pull the cord.
- Before connecting the appliance make sure that the voltage and frequency indicated on the appliance is the same as that of your electrical supply.

CLEANING AND STORAGE

- Disconnect the cable from the base.
- Wash the rods with water and dry them.
- Clean the engine compartment with a damp cloth.
- The engine compartment must not be submerged in water. Do not use products such as benzene, abrasive liquids or brushes with metallic lugs

USE

The apparatus is designed to operate with standard voltage only. Please check that the current indicated on the plate corresponds to that of its use.

- Place the foods you want to mix in a bowl.
- Set the turbo speed to the "0" position, and then plug in the connector.
- Press the dial after placing the mixer in the bowl.
- Use low speed (1-2) for 30 seconds to mix and then use high speed.

SPEED CONTROL

LOW

Speed 1: to mix in flour ingredients and liquids for butters or cookie dough. Nuts, chips, raisins, dough biscuits heavy as flour or chocolate.

Speed 2: to mix light butters, quick breads. Prepare sauces etc. AVERAGE

Speed 3: For butter cream and sugar beat eggs and cake dough. Speed 4: to beat whole eggs frozen desserts and light margarines.

HIGH

Speed (5): maximum speed + turbo to make cream, beat hard boiled eggs, mashed potatoes and other vegetables like turnips and zucchini

Note: The mixer is designed for domestic use, if you try to beat very hard ingredients the engine will burn and the warranty will not be valid.

TECHNICAL DATA

FREQUENCY: 220-240~ ~ 50 Hz

POWER: 5 speeds 400 W

TURBO: maximum speed (5)

ACCESSORIES: beating rods and mixing rods



INFORMATION TO USERS

According to the European Guidelines 2002 / 95CE, 2002/96 / CE and 2003/108 / EC, relating to the reduction of the use of hazardous substances in electrical appliances, in addition to waste disposal, The crossed out symbol of the container in the appliance indicates that the product, at the end of its useful life, must be deposited in a place separate from the other waste.

Therefore, the user must deliver the device, when it is no longer used, to the appropriate collection center for electronic and electrotechnical waste, or return it to the seller at the time of purchase of a new device of equivalent type, one or change of other.

The adequate differentiated collection of the unused equipment for the subsequent recycling, treatment and environmentally compatible waste, helps to avoid possible negative effects on the environment and health, and favors the recycling of the materials of which the device is composed. The abusive disposal of the product by the user implies the application of the penalties provided by law.



1. BOUTON RETIRER LES TIGES
2. BOUTON POWER + 5 VITESSES
3. BOUTON TURBO
4. ASA
5. BEATS
6. TIGES DE MIXAGE

RECOMMANDATIONS IMPORTANTES EN MATIERE DE SECURITE

- Les tiges de mélange doivent être insérées dans l'ouverture indiquée.
- Ne touchez pas les lames avec votre main, des spatules ou d'autres objets pendant qu'elles tournent.
- Ne pas utiliser le mixeur pour mélanger des ingrédients durs tels que du beurre congelé ou de la pâte.
- Ne lavez pas le boîtier du moteur avec de l'eau.
- Si le mixeur est accidentellement immergé dans l'eau, débranchez-le, séchez l'appareil et contactez un technicien qualifié.
- Ne faites pas fonctionner le mixeur pendant une période prolongée, car le moteur peut devenir chaud.
- Ne l'utilisez pas pendant plus de 5 minutes
- Pour votre sécurité, utilisez le mixeur pour mélanger et mixer et non pour d'autres usages.
- Avant de mettre le mixeur en marche, assurez-vous que l'interrupteur est en position « off ». Lorsque vous avez terminé, remettez l'interrupteur en position « off » et débranchez le cordon de la base.
- Ne tirez pas sur le câble.
- Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que la tension et la fréquence indiquées sur l'appareil correspondent à celles de votre alimentation électrique.

NETTOYAGE ET RANGEMENT

- Débranchez le câble de la base.
- Lavez les tiges à l'eau et séchez-les.
- Nettoyez le compartiment moteur avec un chiffon humide.
- Le compartiment moteur ne doit pas être immergé dans l'eau. Ne pas utiliser de produits tels que le benzène, les liquides abrasifs ou les brosses à pointes métalliques.

UTILISATION

L'appareil est conçu pour fonctionner sur une tension standard uniquement. Veuillez vérifier que le courant indiqué sur la plaque signalétique correspond à celui de votre utilisation.

- placez les aliments à mixer dans un récipient.
- Réglez la vitesse du turbo sur la position « 0 », puis branchez le connecteur.
- Appuyez sur le sélecteur après avoir placé le mixeur dans le bol.
- Utilisez la vitesse lente (1-2) pendant 30 secondes pour mixer, puis utilisez la vitesse rapide.

CONTRÔLE DE LA VITESSE

BASSE

Vitesse 1 : pour mélanger les ingrédients de la farine et les liquides pour le beurre ou la pâte à biscuits. Noix, pépites, raisins secs, dans les pâtes à biscuits lourdes telles que la farine ou le chocolat.

Vitesse 2 : pour mélanger du beurre léger, des pains rapides, préparer des sauces, etc.

MOYENNE

Vitesse 3 : pour crémier le beurre et le sucre, battre les œufs et la pâte à gâteau.

Vitesse 4 : pour battre des œufs entiers, des desserts glacés et des margarines légères.

HAUTE

Vitesse (5) : vitesse maximale + turbo pour fouetter la crème, battre les œufs durs, réduire en purée les pommes de terre et autres légumes tels que les navets et les courgettes.

Remarque : le mixeur est conçu pour un usage domestique. Si vous essayez de mixer des ingrédients très durs, le moteur grillera et la garantie ne sera pas valable.

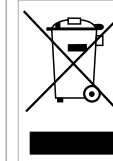
DONNÉES TECHNIQUES

FRÉQUENCE : 220-240~ ~ 50 hz

PUISSANCE : 5 vitesses 400 W

TURBO : vitesse maximale (5)

ACCESSOIRES : fouet et tiges d'agitation



INFORMATIONS AUX UTILISATEURS

Conformément aux directives européennes 2002/95/CE, 2002/96/CE et 2003/108/CE relatives à la réduction de l'utilisation de substances dangereuses dans les appareils électriques, ainsi qu'à l'élimination des déchets. Le symbole du conteneur barré figurant sur l'appareil indique que le produit, à la fin de sa durée de vie utile, doit être déposé dans un endroit séparé des autres déchets. Par conséquent, l'utilisateur doit remettre l'appareil, lorsqu'il n'est plus utilisé, au centre de collecte approprié pour les déchets électroniques et électrotechniques, ou le retourner au vendeur au moment de l'achat d'un nouvel appareil de type équivalent, ou lors du remplacement d'un autre appareil. La collecte sélective adéquate des équipements usagés en vue de leur recyclage, traitement et élimination dans le respect de l'environnement contribue à éviter d'éventuels effets négatifs sur l'environnement et la santé, et favorise le recyclage des matériaux qui composent l'appareil. L'élimination abusive du produit par l'utilisateur entraîne l'application des sanctions prévues par la loi.



1. PULSANTE DI RIMOZIONE DELLE ASTE
2. PULSANTE DI ACCENSIONE + 5 VELOCITÀ
3. PULSANTE TURBO
4. ASA
5. BATTITI
6. CORDE DI MISCELAZIONE

IMPORTANTI RACCOMANDAZIONI DI SICUREZZA

- Le aste di miscelazione devono essere inserite nell'apertura indicata.
- Non toccare le aste con le mani, le spatole o altri oggetti mentre stanno girando.
- Non utilizzare l'impastatrice per mescolare ingredienti duri come burro o pasta congelata.
- Non lavare l'alloggiamento del motore con acqua.
- Se il frullatore viene accidentalmente immerso nell'acqua, staccare la spina, asciugare l'apparecchio e rivolgersi a un tecnico qualificato.
- Non utilizzare il frullatore per un periodo di tempo prolungato, poiché il motore potrebbe surriscaldarsi.
- Non utilizzare per più di 5 minuti
- Per la vostra sicurezza, utilizzate il frullatore per mescolare e frullare e non per altri scopi.
- Prima di accendere il frullatore, accertarsi che l'interruttore sia in posizione "off". Al termine, riportare l'interruttore in posizione "off" e scollegare il cavo dalla base.
- Non tirare il cavo.
- Prima di collegare l'apparecchio, accertarsi che la tensione e la frequenza indicate sull'apparecchio corrispondano a quelle della propria rete elettrica.

PULIZIA E CONSERVAZIONE

- Scollegare il cavo dalla base.
- Lavare le aste con acqua e asciugarle.
- Pulire il vano motore con un panno umido.
- Il vano motore non deve essere immerso nell'acqua. Non utilizzare prodotti come il benzene, liquidi abrasivi o spazzole con punte metalliche.

USO

L'apparecchio è progettato per funzionare esclusivamente a tensione standard. Verificare che la corrente indicata sulla targhetta corrisponda a quella di utilizzo.

1. Collocare gli alimenti da mescolare in un contenitore.
2. Impostare la velocità del turbo sulla posizione "0", quindi collegare il connettore.
3. Premere il selettore dopo aver posizionato il frullatore nel recipiente.
4. Utilizzare la bassa velocità (1-2) per 30 secondi per frullare, quindi utilizzare l'alta velocità.

CONTROLLO DELLA VELOCITÀ

BASSA
Velocità 1: per mescolare gli ingredienti della farina e i liquidi per l'impasto del burro o dei biscotti. Noci, patatine, uva sultanina, in impasti di biscotti pesanti come farina o cioccolato.
Velocità 2: per mescolare burro leggero, pane veloce, preparazione di salse, ecc.
MEDIA
Velocità 3: per la crema di burro e zucchero, per sbattere le uova e l'impasto della torta.
Velocità 4: per sbattere uova intere, gelati e margarine leggere.
ALTA
Velocità (5): velocità massima + turbo per montare la panna, sbattere le uova sode, schiacciare le patate e altre verdure come rape e zucchine.
Nota: il frullatore è progettato per uso domestico, se si cerca di frullare ingredienti molto duri il motore si brucia e la garanzia non è valida.

DATI TECNICI

FREQUENZA: 220-240~50 Hz
POTENZA: 5 velocità 400 W
TURBO: velocità massima (5)
ACCESSORI: frusta e bacchette per mescolare



INFORMAZIONI PER GLI UTENTI
Ai sensi delle Direttive Europee 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose negli apparecchi elettrici, oltre che allo smaltimento dei rifiuti. Il simbolo del contenitore barrato presente sull'apparecchio indica che il prodotto, al termine della sua vita utile, deve essere depositato in un luogo separato dagli altri rifiuti. Pertanto, l'utente deve consegnare l'apparecchio, quando non è più utilizzato, al centro di raccolta appropriato per i rifiuti elettronici ed elettrotecnici, oppure restituirlo al venditore al momento dell'acquisto di un nuovo apparecchio di tipo equivalente, uno o di sostituzione di altro. La raccolta differenziata adeguata delle apparecchiature non utilizzate per il successivo riciclaggio, trattamento e smaltimento in modo compatibile con l'ambiente, contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclaggio dei materiali di cui è composto l'apparecchio. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni previste dalla legge.



1. KNOP VERWIJDER STANGEN
2. POWERKNOP + 5 SNELHEDEN
3. TURBOKNOP
4. ASA
5. BEATS
6. MENGSTOKKEN

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSAANBEVELINGEN

- De mengstaafjes moeten in de aangegeven opening gestoken worden.
- Raak de staven niet aan met uw hand, spatels of andere voorwerpen terwijl ze rollen.
- Gebruik de mixer niet om harde ingrediënten zoals bevroren boter of deeg te mengen.
- Was de motorbehuizing niet met water.
- Als de mixer per ongeluk in water is gedompeld, haal dan de stekker uit het stopcontact, droog het apparaat af en neem contact op met een gekwalificeerde servicetechnicus.
- Gebruik de mixer niet gedurende lange tijd omdat de motor heet kan worden.
- Niet langer dan 5 minuten gebruiken
- Gebruik de blender voor uw veiligheid alleen om te mixen en te mengen en niet voor andere doeleinden.
- Voordat u de blender inschakelt, moet u ervoor zorgen dat de schakelaar in de "uit" positie staat. Wanneer u klaar bent, zet u de schakelaar terug in de "uit" positie en koppelt u het snoer los van de basis.
- Trek niet aan de kabel.
- Controleer voordat u het apparaat aansluit of het voltage en de frequentie die op het apparaat worden aangegeven hetzelfde zijn als die van uw elektriciteitsnet.

SCHOONMAKEN EN OPBERGEN

- Maak de kabel los van de basis.
- Was de stangen met water en droog ze af.
- Reinig het motorcompartiment met een vochtige doek.
- Het motorcompartiment mag niet ondergedompeld worden in water. Gebruik geen producten zoals wasbenzine, schurende vloeistoffen of borstels met metalen stekels.

GEBRUIK

Het apparaat is ontworpen om alleen op standaardvoltage te werken. Controleer of de op het typeplaatje aangegeven stroom overeenkomt met uw gebruik.

1. Plaats het voedsel dat u wilt mengen in een bak.
2. Zet de turbosnelheid op "0" en sluit vervolgens de stekker aan.
3. Druk op de keuzeschakelaar nadat u de blender in de kom heeft geplaatst.
4. Gebruik de lage snelheid (1-2) gedurende 30 seconden om te mengen en gebruik dan de hoge snelheid.

SNELHEIDSREGELING

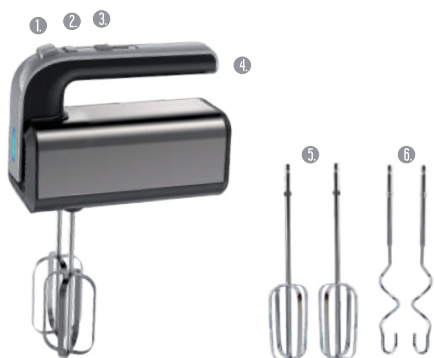
LAGE SNELHEID
Snelheid 1: voor het mengen van bloem ingrediënten en vloeistoffen voor boter- of koekjesdeeg. Noten, chips, sultana's, in zwaar biscuitdeeg zoals bloem of chocolade.
Snelheid 2: voor het mengen van lichte boter, snel brood, het bereiden van sauzen, enz.
MEDIUM
Snelheid 3: voor het kloppen van boter en suiker, het opkloppen van eieren en cakebeslag.
Snelheid 4: voor het opkloppen van hele eieren, ijsdesserts en lichte margarine.
HOOG
Snelheid (5): maximale snelheid + turbo voor het opkloppen van room, het opkloppen van hardgekookte eieren, het pureren van aardappelen en andere groenten zoals rapen en courgettes.
Let op: De blender is ontworpen voor huishoudelijk gebruik, als je zeer harde ingrediënten probeert te blenden zal de motor doorbranden en vervalt de garantie.

TECHNISCHE GEGEVENS

FREQUENTIE: 220-240~50 Hz
VERMOGEN: 5 snelheden 400 W
TURBO: maximale snelheid (5)
ACCESSOIRES: garde en roerstaafjes



INFORMATIE VOOR GEBRUIKERS
Volgens de Europese richtlijnen 2002/95/EG, 2002/96/EG en 2003/108/EG betreffende de beperking van het gebruik van gevaarlijke stoffen in elektrische apparaten, naast de afvalverwerking. Het doorgestreepte symbool op de verpakking van het apparaat geeft aan dat het product aan het einde van zijn levensduur moet worden afgevoerd op een plaats die gescheiden is van het andere afval. Daarom moet de gebruiker het apparaat, wanneer het niet meer wordt gebruikt, afgeven bij een geschikt inzamelingscentrum voor elektronisch en elektrotechnisch afval, of het teruggeven aan de verkoper bij aankoop van een nieuw apparaat van hetzelfde type of bij vervanging door een ander apparaat. De adequate gescheiden inzameling van de niet meer gebruikte apparatuur voor latere recycling, behandeling en milieuvriendelijke afvalverwerking helpt mogelijke negatieve effecten op het milieu en de gezondheid te voorkomen en bevordert de recycling van de materialen waaruit het apparaat is samengesteld. Oneigenlijk gebruik van het product door de gebruiker leidt tot toepassing van de wettelijk vastgestelde sancties.



1. DRÜCKEN SIE DIE TASTEN ZUR ENTFERNUNG DER RÜHRSTÄBE
2. POWER-TASTE + 5 GESCHWINDIGKEITEN
3. TURBO-TASTE
4. ASA
5. BEATS
6. MIXING RODS

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- Die Rührstäbe müssen in die angegebene Öffnung eingeführt werden.
- Berühren Sie die Rührstäbe nicht mit der Hand, einem Spatel oder anderen Gegenständen, während sie sich drehen.
- Verwenden Sie den Mixer nicht zum Mischen harter Zutaten wie gefrorener Butter oder Teig.
- Waschen Sie den Teil, in dem sich der Motor befindet, nicht mit Wasser ab.
- Wenn der Mixer versehentlich in Wasser getaucht wird, ziehen Sie den Stecker, trocknen Sie das Gerät und wenden Sie sich an einen qualifizierten Kundendienst.
- Betreiben Sie den Mixer nicht über einen längeren Zeitraum, da sich der Motor sonst zu stark erhitzen kann.
- Nicht länger als 5 Minuten verwenden.
- Verwenden Sie den Mixer zu Ihrer eigenen Sicherheit nur zum Mixen und Rühren und nicht für andere Zwecke.
- Vergewissern Sie sich vor dem Anschließen des Rührgeräts, dass der Schalter auf „Aus“ steht. Wenn Sie fertig sind, stellen Sie den Schalter wieder auf „Aus“ und ziehen Sie das Kabel aus der Basis.
- Ziehen Sie nicht am Kabel.
- Vergewissern Sie sich vor dem Anschließen des Geräts, dass die auf dem Gerät angegebene Spannung und Frequenz mit der Ihrer Stromversorgung übereinstimmt.

REINIGUNG UND LAGERUNG

- Trennen Sie das Kabel von der Basisstation.
- Waschen Sie die Stäbe mit Wasser und trocknen Sie sie ab.
- Reinigen Sie das Motorgehäuse mit einem feuchten Tuch.
- Das Motorgehäuse darf nicht in Wasser getaucht werden.
- Verwenden Sie keine Produkte wie Benzol, Scheuermittel oder Bürsten mit Metallborsten.

VERWENDUNG

- Das Gerät ist nur für den Betrieb mit Standardspannung ausgelegt. Bitte überprüfen Sie, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der Spannung Ihres Stromnetzes übereinstimmt.
1. Geben Sie die Lebensmittel, die Sie mischen möchten, in einen Behälter.
 2. Stellen Sie die Turbogeschwindigkeit auf „0“ und stecken Sie dann den Stecker ein.
 3. Drücken Sie den Wahlschalter, nachdem Sie den Mixer in den Behälter gestellt haben.
 4. Verwenden Sie 30 Sekunden lang die niedrige Geschwindigkeit (1-2), um zu mischen, und verwenden Sie dann die hohe Geschwindigkeit.

GESCHWINDIGKEITSKONTROLLE

NIEDRIG

Geschwindigkeit 1: Zum Mischen von Mehl mit Zutaten und Flüssigkeiten für Butter oder Keksteig. Nüsse, Chips, Rosinen, in schwerem Keksteig wie Mehl oder Schokolade.

Stufe 2: Zum Mischen von leichter Butter, Schnellbrot, Zubereiten von Soßen usw.

MITTEL

Stufe 3: Für Buttercreme und Zucker, zum Schlagen von Eiern und Kuchenteig.

Stufe 4: Zum Schlagen von ganzen Eiern, für gefrorene Desserts und leichte Margarinen.

HOCH

Geschwindigkeit (5): Höchstgeschwindigkeit + Turbo zum Aufschlagen von Sahne, Schlagen von hartgekochten Eiern, Zerkleinern von Kartoffeln und anderem Gemüse wie Rüben und Zucchini.

Hinweis: Der Mixer ist für den Hausgebrauch konzipiert. Beim Schlagen sehr harter Zutaten wird der Motor beschädigt und die Garantie erlischt.

TECHNISCHE DATEN

FREQUENZ: 220-240--~50 Hz

LEISTUNG: 5 Geschwindigkeiten 400 W

TURBO: Höchstgeschwindigkeit (5)

ZUBEHÖR: Rührbesen und Rührstäbe



INFORMATIONEN FÜR DEN BENUTZER

Gemäß den europäischen Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG und 2003/108/EG zur Verringerung der Verwendung von gefährlichen Stoffen in Elektrogeräten sowie zur Abfallentsorgung weist das Symbol des durchgestrichenen Behälters im Gerät darauf hin, dass das Produkt am Ende seiner Nutzungsdauer an einem vom übrigen Abfall getrennten Ort entsorgt werden muss. Daher muss der Benutzer das Gerät, wenn es nicht mehr benutzt wird, bei der entsprechenden Sammelstelle für elektronische und elektrotechnische Abfälle abgeben oder es beim Kauf eines neuen Geräts eines gleichwertigen Typs an den Verkäufer zurückgeben oder austauschen. Die angemessene differenzierte Sammlung der nicht mehr

benutzten Geräte für das anschließende Recycling, die Behandlung und die umweltgerechte Entsorgung trägt dazu bei, mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit zu vermeiden, und begünstigt das Recycling der Materialien, aus denen das Gerät besteht.

LETTER OF GUARANTEE

LEGAL INFORMATION AND CONDITIONS

ENGLISH

ALFA DYSER will respond for a period of thirty-six (36) MONTHS from the date of its delivery note to the direct customer, for the origin defects in the products, under the terms provided in current legislation and these commercial conditions of sale.

Products that are processed under warranty and do not comply with the stipulated in the previous paragraph will be considered out of warranty. In these cases, ALFA DYSER reserves the right to take the necessary measures to compensate for the damages caused to it.

Products replaced or repaired during the aforementioned 36-month period will have their own warranty period of SIX (6) months from the date of shipment of the repaired or replaced product, except if the remaining time to finish the warranty period of the original product is superior, in which case the latter will apply.

Excluded from the warranty and responsibility of ALFA DYSER are all defects beyond its control, especially if they are the result of normal wear, false or inaccurate information provided by the buyer, negligence, misuse or inadequate maintenance, non-compliance with the operating instructions of the products, use of the products together with any inadequate material, or as a consequence of the influence of a chemical or electrolytic action or other similar causes.

The warranty granted by ALFA DYSER is subject to due compliance with the payment conditions agreed with the buyer.

For the return or repair of the product under warranty must be requested at the point of sale where the product was purchased along with the sales invoice that will send the request for return / repair to **ALFA DYSER (C / Cooperativa, 2 08635, Sant Esteve Sesrovires, Tlf. +34 937831011)** where the after-sales service is located.

ALFA DYSER will not accept any product that is not accompanied by its respective purchase invoice.

It is exclusively the responsibility of the buyer or direct client to comply with the legal requirements that, in terms of warranties, must be granted to the final consumers with whom they interact, in accordance with the legislation in force in each country where they market.

WARRANTY OF DIGITAL SERVICES AND CONTINUITY IN THE PROVISION

If the product supplied by ALFA DYSER includes the provision of a digital service, the warranty period and continuity of the service offered to users is thirty-six (36) months guaranteed from the sale of the physical product. In case of closure or indefinite interruption of the service, ALFA DYSER will notify its clients and users with a minimum period of six (6) months in advance, always maintaining the guarantee of continuity of the service mentioned in the previous paragraph. Similarly, if there is a substantial change in the contractual conditions of provision, ALFA DYSER will always warn with at least three (3) months in advance.

AVAILABILITY OF SPARE PARTS ALFA DYSER will maintain availability of spare parts, products or equivalent and similar systems in functionality for 10 years since an article stops being manufactured or is discontinued (5 years for products discontinued before 2022).

ALFA DYSER will also respond for a period of thirty-six (36) months from the date of its delivery note to the direct buyer, for the origin defects in the replacement parts purchased.

CARTA DE GARANTÍA

INDICACIONES Y CONDICIONES LEGALES

ESPAÑOL

ALFA DYSER responderá durante un plazo de treinta y seis (36) MESES desde la fecha de su albarán de venta a su cliente directo, de los defectos de origen en los productos, en los términos previstos en la legislación vigente y en estas condiciones comerciales de venta.

Los productos que sean tramitados en garantía y que no cumplan con lo estipulado en el párrafo anterior, serán considerados fuera de garantía. En tales casos, ALFA DYSER se reserva el derecho de adoptar las medidas que resulten necesarias para compensar los perjuicios que le hayan sido ocasionados.

Los productos sustituidos o reparados durante el citado período de 36 meses, tendrán un período de garantía propio de SEIS (6) meses desde la fecha de envío del producto reparado o sustituido, salvo que el plazo que reste para dar por terminado el período de garantía del producto original sea superior, en cuyo caso resultará de aplicación este último.

Quedan excluidas de la garantía y responsabilidad de ALFA DYSER todas las deficiencias fuera de su control, especialmente si son el resultado del desgaste normal, información falsa o inexacta facilitada por el comprador, negligencia, mal uso o mantenimiento inadecuado, incumplimiento de las instrucciones de funcionamiento de los productos, uso de los productos junto con cualquier material inadecuado, o como consecuencia de la influencia de una acción química o electrolítica u otras causas similares. La garantía otorgada por ALFA DYSER está sujeta al oportuno cumplimiento de las condiciones de pago acordadas con el comprador.

Para la devolución o reparación del producto en garantía se deberá solicitar en el punto de venta donde se adquirió el producto junto con la factura de venta que se hará llegar la solicitud de devolución / reparación a **ALFA DYSER (C/Cooperativa, 2 08635. Sant Esteve Sesrovires. Tlf. 937831011)** dónde se encuentra el servicio posventa.

ALFA DYSER, no aceptará ningún producto que no esté acompañada de su correspondiente factura de compra.

Será responsabilidad exclusiva del comprador o cliente directo el cumplimiento de las exigencias legales que, en materia de garantías, deban otorgarse a los consumidores finales con los que éste interactúe, según la legislación vigente en cada país donde comercialice.

GARANTÍA DE SERVICIOS DIGITALES Y CONTINUIDAD EN LA PRESTACIÓN

Si el producto suministrado desde ALFA DYSER conlleva la prestación de un servicio digital, el plazo de garantía y de continuidad del servicio que se ofrece a los usuarios es de treinta y seis (36) meses garantizado desde la venta del producto físico.

En caso de cierre o interrupción indefinida del servicio, ALFA DYSER notificará a sus clientes y usuarios con un plazo mínimo de seis (6) meses de antelación, siempre manteniendo la garantía de continuidad de servicio citada en el párrafo anterior. Así mismo, si se produce un cambio sustancial en las condiciones contractuales de prestación, ALFA DYSER avisará siempre con al menos tres (3) meses de antelación.

DISPONIBILIDAD DE REPUESTOS ALFA DYSER mantendrá disponibilidad de repuestos, productos o sistemas equivalentes y similares en funcionalidad durante 10 años desde que un artículo se deja de fabricar o es descatálogo (5 años para productos descatálogo antes de 2022).

ALFA DYSER responderá igualmente durante un plazo de treinta y seis (36) meses desde la fecha de su albarán al comprador directo, de los defectos de origen en los repuestos adquiridos.

CARTA DE GARANTÍA

INFORMAÇÕES JURÍDICAS E CONDIÇÕES

PORTUGUÊS

ALFA DYSER responderá por um período de trinta e seis (36) MESES a partir da data da sua nota de entrega ao cliente direto, pelos defeitos de origem nos produtos, nos termos previstos na legislação vigente e nestas condições comerciais de venda.

Os produtos que forem processados em garantia e que não cumprirem com o estipulado no parágrafo anterior, serão considerados fora de garantia. Nesses casos, a ALFA DYSER reserva-se o direito de adotar as medidas necessárias para compensar os prejuízos que lhe foram causados.

Os produtos substituídos ou reparados durante o mencionado período de 36 meses terão um período de garantia próprio de SEIS (6) meses a partir da data de envio do produto reparado ou substituído, exceto se o prazo restante para finalizar o período de garantia do produto original for superior, caso em que se aplicará este último.

Estão excluídos da garantia e responsabilidade da ALFA DYSER todos os defeitos fora do seu controle, especialmente se forem o resultado do desgaste normal, informação falsa ou inexacta fornecida pelo comprador, negligência, mau uso ou manutenção inadequada, não cumprimento das instruções de funcionamento dos produtos, uso dos produtos juntamente com qualquer material inadequado, ou como consequência da influência de uma ação química ou eletrolítica ou outras causas semelhantes.

A garantia concedida pela ALFA DYSER está sujeita ao devido cumprimento das condições de pagamento acordadas com o comprador.

Para a devolução ou reparação do produto em garantia deve ser solicitada no ponto de venda onde o produto foi adquirido, juntamente com a fatura de venda que irá enviar o pedido de devolução / reparação para **ALFA DYSER (C / Cooperativa, 2 08635. Sant Esteve Sesrovires. Tlf. +34 937831011)**, onde o serviço pós-venda está localizado.

A ALFA DYSER não aceitará nenhum produto que não esteja acompanhado da respetiva fatura de compra. Será exclusivamente responsabilidade do comprador ou cliente direto o cumprimento das exigências legais que, em matéria de garantias, devem ser concedidas aos consumidores finais com os quais este interaja, de acordo com a legislação vigente em cada país onde comercialize.

GARANTIA DE SERVIÇOS DIGITAIS E CONTINUIDADE NA PRESTAÇÃO

Se o produto fornecido pela ALFA DYSER incluir a prestação de um serviço digital, o período de garantia e de continuidade do serviço oferecido aos usuários é de trinta e seis (36) meses garantidos a partir da venda do produto físico.

Em caso de encerramento ou interrupção indefinida do serviço, a ALFA DYSER notificará seus clientes e usuários com um prazo mínimo de seis (6) meses de antecedência, mantendo sempre a garantia de continuidade do serviço citado no parágrafo anterior. Da mesma forma, se houver uma mudança substancial nas condições contratuais de prestação, a ALFA DYSER avisará sempre com pelo menos três (3) meses de antecedência.

DISPONIBILIDADE DE PEÇAS DE REPOSIÇÃO

A ALFA DYSER manterá disponibilidade de peças de reposição, produtos ou sistemas equivalentes e similares em funcionalidade por 10 anos desde que um artigo deixa de ser fabricado ou é descontinuado (5 anos para produtos descontinuados antes de 2022).

A ALFA DYSER também responderá por um período de trinta e seis (36) meses a partir da data da sua nota de entrega ao comprador direto, pelos defeitos de origem nas peças de reposição adquiridas.

GARANTIEBRIEF

WETTELIJKE INFORMATIE EN VOORWAARDEN

NEDERLANDS

ALFA DYSER zal gedurende een periode van zesendertig (36) MAANDEN, te rekenen vanaf de datum van de verkoopbon aan de directe klant, reageren op gebreken van oorsprong in de producten, onder de voorwaarden voorzien in de huidige wetgeving en in deze commerciële verkoopvoorwaarden. Producten die onder garantie worden verwerkt en die niet voldoen aan de bepalingen van de vorige paragraaf, worden beschouwd als buiten garantie. In dergelijke gevallen behoudt ALFA DYSER zich het recht voor om de nodige maatregelen te nemen om de schade die aan het product is toegebracht te vergoeden.

Producten die tijdens de bovengenoemde periode van 36 maanden worden vervangen of gerepareerd, hebben een eigen garantieperiode van ZES (6) maanden vanaf de datum van verzending van het gerepareerde of vervangen product, tenzij de resterende periode voor het beëindigen van de garantieperiode van het oorspronkelijke product langer is, in welk geval deze laatste van toepassing is.

Uitgesloten van garantie en verantwoordelijkheid van ALFA DYSER zijn alle gebreken waarop ALFA DYSER geen invloed heeft, met name als deze het gevolg zijn van normale slijtage, onjuiste of onnauwkeurige informatie verstrekt door de koper, nalatigheid, verkeerd gebruik of onjuist onderhoud, het niet naleven van de gebruiksinstructies van de producten, het gebruik van de producten samen met ongeschikt materiaal, of als gevolg van de inwerking van een chemische of elektrolytische werking of andere soortgelijke oorzaken.

Voor de terugkeer of reparatie van het product onder garantie moet worden aangevraagd bij het verkooppunt waar het product is gekocht, samen met de verkoopfactuur die het verzoek voor terugkeer / reparatie zal sturen naar **ALFA DYSER (C / Cooperativa, 2 08635. Sant Esteve Sesrovires. Tlf. +34 937831011)** waar de after-sales service is gevestigd.

ALFA DYSER accepteert geen enkel product dat niet vergezeld is van de bijbehorende aankoopfactuur. Het is uitsluitend de verantwoordelijkheid van de koper of directe klant om te voldoen aan de wettelijke eisen die, in termen van garanties, moeten worden toegekend aan de eindgebruikers met wie hij/zij in contact komt, volgens de wetgeving die van kracht is in elk land waar hij/zij verkoopt.

GARANTIE VAN DIGITALE DIENSTEN EN CONTINUÏTEIT VAN DIENST Indien het door ALFA DYSER geleverde product de levering van een digitale dienst inhoudt, bedraagt de garantieperiode en de continuïteit van de aan de gebruikers aangeboden dienst zesendertig (36) maanden gegarandeerd vanaf de verkoop van het fysieke product. In geval van sluiting of een niet nader omschreven onderbreking van de service, zal ALFA DYSER haar klanten en gebruikers ten minste zes (6) maanden van tevoren informeren, waarbij de garantie van continuïteit van de service zoals vermeld in de vorige paragraaf altijd gehandhaafd blijft. Evenzo zal ALFA DYSER in het geval van een substantiële wijziging in de contractuele leveringsvoorwaarden altijd ten minste drie (3) maanden van tevoren kennisgeving doen.

BESCHIKBAARHEID VAN SPARE ONDERDELEN ALFA DYSER zal de beschikbaarheid van reserveonderdelen, producten of systemen die gelijkwaardig zijn en gelijksoortig in functionaliteit gedurende 10 jaar na beëindiging of stopzetting van een artikel in stand houden (5 jaar voor producten die vóór 2022 worden stopgezet).

ALFA DYSER is tevens gedurende een periode van zesendertig (36) maanden vanaf de datum van zijn leveringsbon aan de directe koper aansprakelijk voor gebreken van oorsprong in de gekochte reserveonderdelen.

LETTE DE GARANTIE

INFORMATIONS ET CONDITIONS JURIDIQUES

FRANÇAIS

ALFA DYSER répondra pendant une période de trente-six (36) MOIS à compter de la date de son bon de livraison de vente à son client direct, des défauts d'origine des produits, dans les conditions prévues par la législation en vigueur et par les présentes conditions commerciales de vente. Les produits traités sous garantie et ne respectant pas les dispositions du paragraphe précédent, seront considérés comme hors garantie. Dans ce cas, ALFA DYSER se réserve le droit d'adopter les mesures nécessaires pour réparer les dommages causés.

Les produits remplacés ou réparés pendant la période de 36 mois susmentionnée auront leur propre période de garantie de SIX (6) mois à compter de la date d'expédition du produit réparé ou remplacé, sauf si la période restante à courir pour mettre fin à la période de garantie du produit d'origine est plus longue, auquel cas c'est cette dernière qui s'appliquera.

Toutes les déficiences indépendantes de la volonté d'ALFA DYSER, notamment si elles résultent de l'usure normale, d'informations fausses ou inexactes fournies par l'acheteur, d'une négligence, d'une mauvaise utilisation ou d'un mauvais entretien, du non-respect du mode d'emploi des produits, de l'utilisation des produits avec un matériel inadapté ou de l'influence d'une action chimique ou électrolytique ou d'autres causes similaires, sont exclues de la garantie et de la responsabilité d'ALFA DYSER, sous réserve du respect en temps utile des conditions de paiement convenues avec l'acheteur.

Pour le retour ou la réparation du produit sous garantie, la demande de retour/réparation doit être faite au point de vente où le produit a été acheté, accompagnée de la facture d'achat, qui sera envoyée à **ALFA DYSER (C/Cooperativa, 2 08635, Sant Esteve Sesrovires, Tel. +34 937831011)**, où se trouve le service après-vente.

ALFA DYSER n'acceptera aucun produit qui ne soit pas accompagné de la facture d'achat correspondante. Il incombe à l'acheteur ou au client direct de respecter les exigences légales qui, en matière de garanties, doivent être accordées aux consommateurs finaux avec lesquels il interagit, conformément à la législation en vigueur dans chaque pays où il vend.

GARANTIE DES SERVICES NUMÉRIQUES ET CONTINUÏTÉ DU SERVICE Si le produit fourni par ALFA DYSER implique la prestation d'un service numérique, la période de garantie et la continuité du service offert aux utilisateurs est de trente-six (36) mois garantis à compter de la vente du produit physique. En cas de fermeture ou d'interruption indéfinie du service, ALFA DYSER informera ses clients et utilisateurs au moins six (6) mois à l'avance, en maintenant toujours la garantie de continuité du service mentionnée dans le paragraphe précédent. De même, en cas de modification substantielle des conditions contractuelles de fourniture, ALFA DYSER donnera toujours un préavis d'au moins trois (3) mois.

DISPONIBILITÉ DES PIÈCES DE RECHANGEALFA DYSER maintiendra la disponibilité des pièces de rechange, des produits ou des systèmes équivalents et similaires en termes de fonctionnalité pendant 10 ans après l'abandon ou la suppression d'un article (5 ans pour les produits abandonnés avant 2022).

ALFA DYSER est également responsable pendant une période de trente-six (36) mois à compter de la date de son bon de livraison à l'acheteur direct des défauts d'origine des pièces détachées achetées.

LETTERA DI GARANZIA

INFORMAZIONI E CONDIZIONI LEGALI

ITALIANO

ALFA DYSER sarà responsabile per un periodo di trentasei (36) MESI dalla data della bolla di consegna al cliente diretto, per i difetti di origine dei prodotti, nei termini previsti dalla normativa vigente e dalle presenti condizioni commerciali di vendita.

I prodotti trattati in garanzia che non rispettano quanto stabilito nel paragrafo precedente saranno considerati fuori garanzia. I prodotti sostituiti o riparati durante il suddetto periodo di 36 mesi avranno un periodo di garanzia proprio di SEI (6) mesi dalla data di spedizione del prodotto riparato o sostituito, a meno che il periodo rimanente per completare il periodo di garanzia del prodotto originale non sia più lungo, nel qual caso si applicherà quest'ultimo.

Sono esclusi dalla garanzia e dalla responsabilità di ALFA DYSER tutti i difetti che esulano dal suo controllo, in particolare se sono il risultato della normale usura, di informazioni false o inesatte fornite dall'acquirente, di negligenza, di uso improprio o di manutenzione non corretta, di mancato rispetto delle istruzioni per l'uso dei prodotti, di utilizzo dei prodotti insieme a materiali non idonei, o come risultato dell'influenza di un'azione chimica o elettrolitica o di altre cause simili. La garanzia concessa da ALFA DYSER è soggetta al rispetto dei termini di pagamento concordati con l'acquirente.

La restituzione o la riparazione del prodotto in garanzia deve essere richiesta presso il punto vendita in cui il prodotto è stato acquistato, insieme alla fattura di vendita che invierà la richiesta di restituzione/riparazione ad **ALFA DYSER (C/Cooperativa, 2 08635, Sant Esteve Sesrovires, Tlf. +34 937831011)**, dove si trova il servizio post-vendita.

ALFA DYSER non accetterà alcun prodotto che non sia accompagnato dalla corrispondente fattura d'acquisto. Sarà esclusiva responsabilità dell'acquirente o del cliente diretto rispettare i requisiti legali che, in termini di garanzie, devono essere garantiti ai consumatori finali con cui interagiscono, in conformità con la legislazione vigente in ciascun paese in cui operano.

GARANZIA DEL SERVIZIO DIGITALE E CONTINUITÀ DEL SERVIZIO Se il prodotto fornito da ALFA DYSER prevede l'erogazione di un servizio digitale, il periodo di garanzia e continuità del servizio offerto agli utenti è di trentasei (36) mesi garantiti dalla vendita del prodotto fisico. In caso di chiusura o interruzione a tempo indeterminato del servizio, ALFA DYSER avviserà i propri clienti e utenti con almeno sei (6) mesi di anticipo, mantenendo sempre la garanzia di continuità del servizio di cui al paragrafo precedente. Allo stesso modo, in caso di modifica sostanziale delle condizioni contrattuali di fornitura, ALFA DYSER darà sempre un preavviso di almeno tre (3) mesi.

DISPONIBILITÀ DEI RICAMBI ALFA DYSER manterrà la disponibilità di ricambi, prodotti o sistemi funzionalmente equivalenti e simili per 10 anni dal momento in cui un articolo cessa di essere prodotto o viene dismesso (5 anni per i prodotti dismessi prima del 2022).

ALFA DYSER sarà inoltre responsabile per un periodo di trentasei (36) mesi dalla data della bolla di consegna all'acquirente diretto per i difetti di origine dei pezzi di ricambio acquistati.

GARANTIESCHREIBEN

RECHTLICHE INFORMATIONEN UND BEDINGUNGEN

DEUTSCH

ALFA DYSER haftet während eines Zeitraums von sechsund-dreißig (36) MONATEN ab dem Datum des Lieferscheins an den direkten Kunden für Ursprungsmängel der Produkte gemäß den in der geltenden Gesetzgebung und in den vorliegenden Verkaufsbedingungen festgelegten Bedingungen.

Produkte, die im Rahmen der Garantie bearbeitet werden und die nicht den Bestimmungen des vorhergehenden Absatzes entsprechen, werden als außerhalb der Garantie betrachtet. In diesem Fall behält sich ALFA DYSER das Recht vor, die notwendigen Maßnahmen zu ergreifen, um den entstandenen Schaden zu kompensieren. Für Produkte, die während der vorgenannten 36-monatigen Frist ersetzt oder repariert werden, gilt eine eigene Garantiezeit von SECHS (6) Monaten ab dem Versanddatum des reparierten oder ersetzten Produkts, es sei denn, die verbleibende Frist zur Beendigung der Garantiezeit des ursprünglichen Produkts ist länger, in diesem Fall gilt die letztere.

Ausgeschlossen von der Garantie und der Haftung von ALFA DYSER sind alle Mängel, auf die ALFA DYSER keinen Einfluss hat, insbesondere wenn sie auf normalen Verschleiß, falsche oder ungenaue Angaben des Käufers, Nachlässigkeit, Missbrauch oder unsachgemäße Wartung, Nichteinhaltung der Betriebsanleitung der Produkte, Verwendung der Produkte zusammen mit ungeeignetem Material oder als Folge der Einwirkung einer chemischen oder elektrolytischen Reaktion oder anderer ähnlicher Ursachen zurückzuführen sind.

Die von ALFA DYSER gewährte Garantie hängt von der rechtzeitigen Erfüllung der mit dem Käufer vereinbarten Zahlungsbedingungen ab.

Für die Rückgabe oder Reparatur des Produkts im Rahmen der Garantie muss der Antrag auf Rückgabe/Reparatur bei der Verkaufsstelle, bei der das Produkt gekauft wurde, zusammen mit der Verkaufsrechnung gestellt und an **ALFA DYSER (C/Cooperativa, 2 08635, Sant Esteve Sesrovires, Tel. 937831011)** geschickt werden, wo sich der Kundendienst befindet.

ALFA DYSER akzeptiert keine Produkte, die nicht von der entsprechenden Kaufrechnung begleitet werden. Es liegt in der ausschließlichen Verantwortung des Käufers oder Direktkunden, die gesetzlichen Anforderungen an die Garantien zu erfüllen, die den Endverbrauchern, mit denen er interagiert, gemäß der geltenden Gesetzgebung in jedem Land, in dem er verkauft, gewährt werden müssen.

GARANTIE FÜR DIGITALE DIENSTLEISTUNGEN UND KONTINUITÄT IN DER BEREITSTELLUNG

Wenn das von ALFA DYSER gelieferte Produkt die Bereitstellung einer digitalen Dienstleistung beinhaltet, beträgt die Garantiezeit und die Kontinuität der den Nutzern angebotenen Dienstleistung sechsunddreißig (36) Monate ab dem Verkauf des physischen Produkts.

Im Falle einer Schließung oder einer unbestimmten Unterbrechung des Dienstes wird ALFA DYSER seine Kunden und Nutzer mindestens sechs (6) Monate im Voraus benachrichtigen, wobei die im vorhergehenden Absatz erwähnte Garantie der Kontinuität des Dienstes immer aufrechterhalten wird. Ebenso wird ALFA DYSER die Kunden und Nutzer mindestens drei (3) Monate im Voraus benachrichtigen, wenn sich die vertraglichen Bedingungen für die Erbringung der Dienstleistung wesentlich ändern.

VERFÜGBARKEIT VON ERSATZTEILEN ALFA DYSER

wird die Verfügbarkeit von Ersatzteilen, gleichwertigen Produkten oder Systemen, die in ihrer Funktionalität ähnlich sind, für einen Zeitraum von 10 Jahren nach der Einstellung oder dem Auslaufen eines Artikels aufrechterhalten (5 Jahre für Produkte, die vor 2022 eingestellt werden).

ALFA DYSER haftet außerdem für einen Zeitraum von sechsunddreißig (36) Monaten ab dem Datum seines Lieferscheins an den direkten Käufer für Ursprungsmängel an den gekauften Ersatzteilen.