



# **ALLESSCHNEIDER**

mit Schräggestelltem Schlitten

---

**AS 150**

**Sicherheitshinweise &  
Bedienungsanleitung**





Sehr geehrter NABO-Kunde,

vielen Dank, dass Sie sich für ein Produkt von NABO entschieden haben.

Unsere Produkte sind so konzipiert, dass sie auch in der Topausstattung kinderleicht zu bedienen sind. Wir arbeiten kontinuierlich daran, die Qualität unserer Produkte auf höchstem Niveau zu halten und stetig zu verbessern.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem NABO-Produkt.

Mit freundlichen Grüßen,

Ihr NABO-Sales-Team

Sollte das Produkt nicht ordnungsgemäß funktionieren, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder den NABO-Kundendienst unter: **reklamation.nabo.at**

Unsere Mitarbeiter helfen Ihnen gerne, eventuelle Probleme zu lösen.

Um die Leistung unserer Produkte zu verbessern, nehmen wir regelmäßig Aktualisierungen vor. Änderungen vorbehalten!

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung für zukünftiges Nachschlagen an einem sicheren Ort auf. Sollten Sie dieses Gerät an Dritte weitergeben, dann muss diese Bedienungsanleitung mit übergeben werden.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder falsche Bedienung entstanden sind.

## **Inhaltsverzeichnis**

<b>1. Sicherheitshinweise</b>	<b>5</b>
1.1 Hygienehinweise	8
<b>2. Lieferumfang</b>	<b>8</b>
<b>3. Technische Daten</b>	<b>8</b>
<b>4. Beschreibung der Teile</b>	<b>9</b>
<b>5. Vor der ersten Benutzung</b>	<b>9</b>
5.1 Sicherheitsschalter / Ein-/Ausschalter	10
<b>6. Benutzung</b>	<b>10</b>
6.1 Heisser Braten - Rind, Schwein, Lamm, Truthahn, Schinken	11
6.2 Käse	11
6.3 Rückenspeck	11
6.4 Aufschnitt und Sandwich-Fleisch	11
6.5 Obst und Gemüse	11
<b>7. Reinigung und Pflege</b>	<b>11</b>
7.1 Das Messer demontieren	11
7.2 Führungsstange und Messerschutz	12
<b>8. Sicherer Transport und Lagerung</b>	<b>12</b>
<b>9. Konformität</b>	<b>12</b>
<b>10. Entsorgung</b>	<b>13</b>
<b>11. Garantieurkunde</b>	<b>14</b>
<b>12. Garantiebedingungen</b>	<b>14</b>

## 1. Sicherheitshinweise

Beachten Sie bei der Verwendung von einem Elektrogerät jederzeit die allgemeinen Sicherheitshinweise, darunter auch die folgenden: LESEN SIE DIESE ANLEITUNG UND BEWAHREN SIE SIE GUT AUF



UM DAS VERLETZUNGSRISIKO ZU VERRINGERN, MUSS DER BENUTZER DIE BETRIEBUNGSANLEITUNG SORGFÄLTIG LESEN.



HALTEN SIE KINDER VOM GERÄT FERN, UM GEFAHREN ZU VERMEIDEN.



DIESES GERÄT IST NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH BESTIMMT.

LESEN SIE VOR DER INBETRIEBNAHME DES GERÄTS ALLE ANWEISUNGEN.

### WARNSYSTEM - ICONS



#### **WARNUNG**

schwere Verletzungen möglich



#### **VORSICHT**

leichte Verletzungen möglich



#### **HINWEIS**

Sachschäden

- Um einen Stromschlag zu vermeiden, tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
- Bei der Benutzung des Produkts durch Kinder oder in deren Nähe ist eine ständige Beaufsichtigung der Kinder notwendig. Kinder sollten dieses Gerät nicht benutzen.
- Schalten Sie das Gerät sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn:
  - das Messer blockiert,
  - das Gerät umfällt,
  - während des Betriebs ein Stromausfall auftritt.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt wird, bevor Teile an- oder abmontiert werden sowie vor der Reinigung.
- Ziehen Sie den Netzstecker immer am Stecker – nicht am Netzkabel.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen. Führen Sie keine Lebensmittel von Hand zu. Verwenden Sie den Allerschneider immer komplett montiert mit Schneidgutschlitten und Schneidgutschieber.
- Betreiben Sie kein Gerät mit einem beschädigten Kabel oder Stecker, nachdem es eine Fehlfunktion aufweist, heruntergefallen ist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Führen Sie an diesem Produkt keine anderen Wartungsarbeiten durch als die in diesem Handbuch beschriebenen.

- Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht vom Hersteller empfohlen oder verkauft werden, kann zu Verletzungen führen.
- Nicht außerhalb geschlossener Räume verwenden.

#### TAUCHEN SIE DAS KABEL NICHT IN WASSER ODER EINE ANDERE FLÜSSIGKEIT!

- Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Arbeitsplatte hängen und keine heißen Oberflächen wie zum Beispiel eine Kochplatte berühren.
- Benutzen Sie keine Verlängerungskabel.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für einen anderen als den vorgesehenen Zweck. Das Messer ist scharf. Gehen Sie bei der Reinigung vorsichtig damit um.
- Der Sicherheitsschalter verhindert ein versehentliches Einschalten des Geräts. Der Sicherheitsschalter darf nicht überbrückt oder umgangen werden.
- Das Gerät darf nicht zum Schneiden von gefrorenen Lebensmitteln oder Knochen verwendet werden.
- Benutzen Sie das Gerät nur, wenn das Messer ordnungsgemäß verriegelt und/oder befestigt ist.
- Schneiden Sie Lebensmittel immer mit vollständig montierter Schneidemaschine.
- Dieses Produkt ist nicht für eine gewerbliche Benutzung bestimmt. Es befinden sich keine durch den Benutzer zu wartenden Bauteile im Geräteinnern. Versuchen Sie nicht, dieses Produkt zu reparieren.
- Bei Missachtung der Sicherheitshinweise übernimmt der Hersteller keine Verantwortung für resultierende Schäden.
- Wenn das Netzkabel beschädigt wurde, muss es entweder vom Hersteller, einem autorisierten Servicecenter oder ähnlich qualifiziertem Personal ausgetauscht werden, um Gefahren vorzubeugen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist oder wenn das Gerät eine Fehlfunktion aufweist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Um Gefahren zu vermeiden, lassen Sie ein beschädigtes Kabel oder einen beschädigten Stecker von einem kompetenten und qualifizierten Reparaturdienst austauschen. Reparieren Sie dieses Gerät nicht selbst.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, indem Sie am Kabel ziehen, und achten Sie darauf, dass sich das Kabel nicht verheddern kann.
- Stellen Sie das Gerät auf einen stabilen, ebenen Untergrund.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt und darf nur bestimmungsgemäß verwendet werden.
- Das Gerät kann von Kindern im Alter von über 8 Jahren und von Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder fehlender Erfahrung oder Kenntnis verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die mit der Verwendung verbundenen Gefahren verstehen.

- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Pflege dürfen von Kindern nur durchgeführt werden, wenn sie über 8 Jahre alt sind und beaufsichtigt werden.
- Tauchen Sie weder das Kabel noch den Netzstecker oder das Gerät in Wasser oder eine andere Flüssigkeit ein, um keinen Stromschlag zu erhalten.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie Zubehörteile austauschen oder mit Teilen umgehen, die sich während des Gebrauchs bewegen.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker, wenn Sie das Gerät unbeaufsichtigt lassen und bevor Sie es zusammenbauen, zerlegen oder reinigen.
- Kinder dürfen das Gerät nicht unbeaufsichtigt verwenden.
- Dieses Gerät muss mit montiertem Schneidgutschlitten und Schneidgutschieber verwendet werden, es sei denn, dies ist aufgrund der Größe oder Form des Schneidguts nicht möglich.
- Vermeiden Sie Unfälle wie Stolpern oder Stürze, indem Sie das Kabel sicher verlegen.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn Sie auf einem nassen Boden stehen. Fassen Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen an.
- Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Geräts. Führen Sie keine Fremdkörper in das Gehäuse ein.
- Verwenden Sie kein Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen wird. Es kann ein Sicherheitsrisiko für den Benutzer darstellen und das Gerät beschädigen. Verwenden Sie nur Originalteile und -zubehör.
- Halten Sie das Gerät von heißen Oberflächen und offenen Flammen fern. Benutzen Sie das Gerät stets auf einer ebenen, stabilen, sauberen und trockenen Oberfläche. Schützen Sie das Gerät vor Hitze, Staub, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit sowie Tropf- und Spritzwasser.
- Legen Sie keine schweren Gegenstände auf das Gerät. Stellen Sie keine Gegenstände mit offenen Flammen, wie z. B. Kerzen, auf oder neben das Gerät. Stellen Sie keine mit Wasser gefüllten Gegenstände, wie z. B. Vasen, auf oder neben das Gerät.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen, und wickeln Sie das Netzkabel nicht um das Gerät.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen und bevor Sie es reinigen.
- Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie Zubehör oder Teile wechseln, die sich während des Gebrauchs bewegen.
- Sollte das Gerät überhitzen, verwenden Sie es nicht mehr und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist.
- Trocknen Sie das Gerät und alle Zubehörteile, bevor Sie es an die Stromversorgung anschließen und die Zubehörteile anbringen.
- Schalten Sie das Gerät immer aus, bevor Sie den Netzstecker ziehen.
- Reinigen Sie das Gerät gründlich, bevor Sie es benutzen.

- Halten Sie während des Betriebs Hände, Haare, Kleidung und Utensilien vom Messer fern, um Verletzungen und Schäden am Gerät zu vermeiden.
- Das Gerät ist nur für den Kurzzeitbetrieb vorgesehen. Lassen Sie es nach einer Betriebsdauer von 5 Minuten mindestens 30 Minuten lang abkühlen. Überlasten Sie es nicht.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene Fläche und halten Sie ausreichend Abstand zu Tisch- oder Arbeitsplattenkanten, um Umkippen oder Verrutschen zu verhindern.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt in der Nähe von Kindern stehen. Kinder könnten sich verletzen oder das Gerät versehentlich einschalten.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wasser, Spüle oder feuchten Bereichen, um die Gefahr eines elektrischen Schlags zu vermeiden.
- Fassen Sie Messer oder scharfe Teile nur am Griff oder nach vollständigem Stillstand an, um Verletzungen zu vermeiden.



Schalten Sie das Gerät vor dem Zusammenbau immer aus und ziehen Sie den Netzstecker. Achten Sie darauf, dass sich keine Finger oder Werkzeuge in der Nähe von scharfen Teilen oder beweglichen Komponenten befinden, um Verletzungen zu vermeiden.

## 1.1 Hygienehinweise

### Reinigung nach dem Schneiden von rohem Fleisch

Reinigen Sie das Messer, den Schneidgut Schlitten sowie alle mit dem Schneidgut in Berührung gekommenen Teile unmittelbar nach dem Schneiden von rohem Fleisch gründlich mit warmem Wasser und geeignetem Reinigungsmittel. Trocknen Sie die Teile anschließend sorgfältig ab.

### Vermeidung von Kreuzkontamination

Schneiden Sie rohes Fleisch möglichst getrennt von verzehrfertigen Lebensmitteln wie Brot, Käse oder Aufschnitt. Reinigen Sie das Gerät gründlich, bevor Sie andere Lebensmittel verarbeiten, um eine Übertragung von Keimen zu vermeiden.

## 2. Lieferumfang

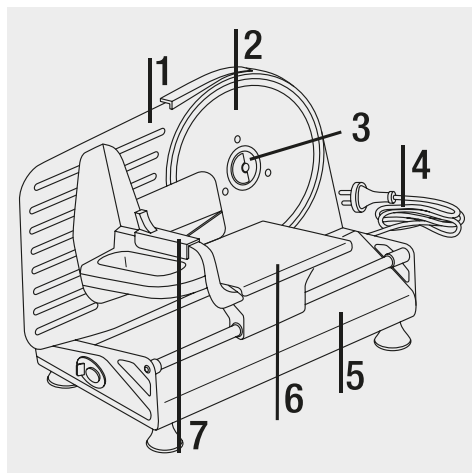
1x Produkt (AS 150)

2x Messer (glatt und gezahnt)

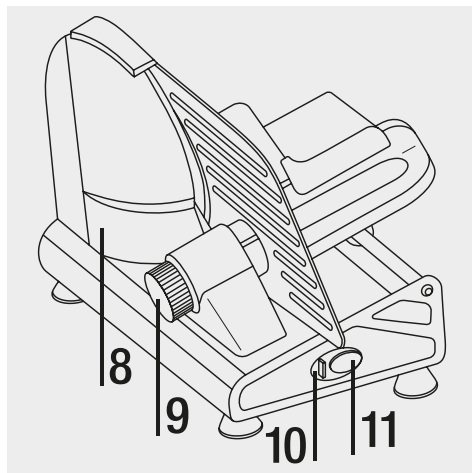
## 3. Technische Daten

- Leistung: 250 W
- Geräuschentwicklung: ca. 85dB
- Schräggestellter Schlitten
- Schnittstärke 0-15 mm (Stufenlos)
- Klinge: Ø 220 mm
- Umdrehungen: 95 U/Min
- Messerentfernung
- Rutschfeste Saugfüße
- Abnehmbare Ablage und Schieber
- Abmessungen: 465 x 310 x 290 mm
- Gewicht: 6,5 kg
- Gehäuse: Metall (grau beschichtet)
- Spannung: AC 220 - 240 V / 50 - 60 Hz

#### 4. Beschreibung der Teile



1. Anschlagplatte
2. Messer
3. Sicherungsschraube des Messers
4. Netzkabel
5. Basis
6. Schneidgutschlitten
7. Schneidgutschieber



8. Motorbaugruppe
9. Drehknopf zur Schnittstärkeneinstellung
10. Sicherungsverriegelung
11. Doppeltwirkender Ein-/Ausschalter

#### 5. Vor der ersten Benutzung

1. Nehmen Sie das Gerät und das Zubehör aus der Verpackung. Entfernen Sie Aufkleber, Schutzfolie oder Kunststoff vom Gerät.
2. Prüfen Sie, ob alle Teile vorhanden sind und ob Transportschäden vorliegen. Bei Beschädigung oder unvollständiger Lieferung wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.
3. Schließen sie das Stromkabel an die Steckdose an.



**HINWEIS** - Vergewissern Sie sich, dass die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der örtlichen Spannung übereinstimmt, bevor Sie das Gerät anschließen.

4. Wischen Sie alle abnehmbaren Teile mit einem feuchten Tuch ab, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden. Verwenden Sie keine aggressiven Produkte.
5. Reinigen Sie das gesamte Gerät (siehe Abschnitt „Reinigung und Pflege“).
6. Stellen Sie das Gerät auf einer trockenen, ebenen und stabilen Unterlage auf.
7. Drücken Sie das Gerät nach unten, damit die Saugfüße guten Halt finden.
8. Stellen Sie mit dem Drehknopf die gewünschte Schnittstärke ein. Die Schnittstärke ist von 1 - 15 mm einstellbar. Schieben Sie den Schneidgutschlitten nach links und legen Sie das Schneidgut darauf.
9. Setzen Sie den Schneidgutschieber auf den Schneidgutschlitten; drücken Sie mit dem Schneidgutschieber das Schneidgut leicht gegen die Anschlagplatte.
10. Setzen Sie das Gerät mit dem Ein-/Ausschalter in Gang, der sich auf der linken Seite des Geräts befindet.



**WARNUNG** - Berühren Sie das Messer nicht, es ist sehr scharf und kann erhebliche Verletzungen verursachen. Rotierendes Messer. Fangen

Sie die Schneidgutscheiben auf der Rückseite des Geräts auf.

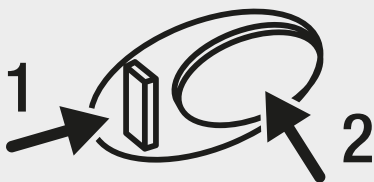


**WARNUNG** - Benutzen Sie das Gerät niemals ohne die Schutzvorrichtung, Sie können sich sonst ernsthafte Verletzungen zuziehen.

Nach dem Ausschalten des Geräts dreht sich das Messer noch eine Weile weiter, berühren Sie es darum nicht. Schalten Sie das Gerät nach 5 Minuten Dauerbetrieb aus und lassen Sie es abkühlen, um eine Überhitzung des Motors zu vermeiden.

### 5.1 Sicherheitsschalter / Ein-/Ausschalter

Dieses Gerät ist mit einer **Sicherheitsverriegelung** ausgestattet.



#### Einschalten

1. Schieben Sie zuerst den Sicherheitsregler, um die Sperre zu lösen.
2. Drücken Sie anschließend den Ein-/Ausschalter.



**HINWEIS** - Der Ein-/Ausschalter funktioniert nur, wenn der Sicherheitsregler zuvor betätigt wurde. Dadurch wird ein unbeabsichtigtes Einschalten verhindert.

#### Ausschalten

Drücken Sie den Ein-/Ausschalter.

Der Sicherheitsregler muss zum Ausschalten nicht betätigt werden.

### 6. Benutzung

Stellen Sie mit dem Drehknopf die gewünschte Schnittstärke ein. Die Schnittstärke ist von 1 mm bis 15 mm einstellbar.

Schieben Sie den Schneidgutschlitten nach links und legen Sie das Schneidgut darauf.

Setzen Sie den Schneidgutschieber auf den Schneidgutschlitten; drücken Sie mit dem Schneidgutschieber das Schneidgut leicht gegen die Anschlagplatte.

Setzen Sie das Gerät mit dem Ein-/Ausschalter in Gang, der sich auf der linken Seite des Geräts befindet.



**WARNUNG** - Berühren Sie das Messer nicht, es ist sehr scharf und kann erhebliche Verletzungen verursachen.

Schieben Sie den Schneidgutschlitten langsam nach rechts gegen das rotierende Messer. Fangen Sie die Schneidgutscheiben auf der Rückseite des Geräts auf. Benutzen Sie das Gerät niemals ohne die Schutzvorrichtung, Sie können sich sonst ernsthafte Verletzungen zuziehen.



**VORSICHT** - Dieses Gerät ist nur zum Aufschneiden von Lebensmitteln wie Fleisch, Käse, Obst, Gemüse, Brot usw. geeignet. Das Schneidgut muss aufgetaut, ausgepackt und entbeint sein, damit es mit dem Gerät aufgeschnitten werden kann. Verwenden Sie es nicht zum Aufschneiden von gefrorenen Lebensmitteln, Knochen oder für andere Zwecke.

## 6.1 Heisser Braten - Rind, Schwein, Lamm, Truthahn, Schinken

Wenn Sie einen Braten ohne Knochen in Scheiben schneiden wollen, nehmen Sie ihn aus dem Ofen und lassen Sie ihn 15 - 20 Minuten abkühlen, bevor Sie ihn gegebenenfalls so zuschneiden, dass er auf den Schneidgutschlitten passt. Legen Sie eine Folie unter das Gerät, um Saft und Krümel aufzufangen und die Reinigung zu erleichtern.

Bei Rollbraten oder gebundenem Braten entfernen Sie die Fäden nach und nach, wenn sie näher an das Messer gelangen (achten Sie darauf, dass das Gerät dabei ausgeschaltet ist).

## 6.2 Käse

Gut gekühlt aufschneiden.

Vor dem Servieren den Käse auf Zimmertemperatur aufwärmen lassen. Dadurch wird der natürliche Geschmack intensiver. Schmelzkäse kann am Messer haften bleiben.

Schalten Sie das Gerät aus, warten Sie, bis sich das Messer nicht mehr dreht, und ziehen den Netzstecker. Wischen Sie das Messer mit einem feuchten Tuch ab, um ein Anhaften von Käse am Messer zu verhindern.

## 6.3 Rückenspeck

Vor dem Aufschneiden gut kühlen. Bei einigen Arten von geräuchertem Speck sollte das Fett entfernt werden.

## 6.4 Aufschnitt und Sandwich-Fleisch

Wurstwaren sind länger haltbar und behalten ihren Geschmack länger, wenn sie nach Bedarf aufgeschnitten werden.

Die besten Ergebnisse erzielt man, wenn man sie vorher kühlt.

Entfernen Sie vor dem Aufschneiden Kunststoff- oder Hartschalen. Schneiden Sie mit konstantem, leichtem Druck, um gleichmäßige Scheiben zu erzielen.

## 6.5 Obst und Gemüse

Kartoffeln für dicke oder dünne Pommes frites in Scheiben schneiden.

Möhren der Länge nach in sehr dünne Streifen schneiden. In Eiswasser geben, damit sie sich wellen. Zucchini, Aubergine und Kürbis in Scheiben schneiden.

## 7. Reinigung und Pflege

Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen. Wischen Sie die Oberflächen des Geräts mit einem weichen, leicht feuchten Tuch ab. Achten Sie darauf, dass kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät gelangen.



**WARNUNG** - Stellen Sie sicher, dass der Schnittstärkenregler auf 0 mm steht, bevor Sie das Gerät reinigen



**VORSICHT** - Verwenden Sie beim Reinigen des Messers schnittfeste Handschuhe

### 7.1 Das Messer demontieren

Ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie das Messer abbauen.



**WARNUNG** - Die Kanten des Messers nicht berühren! Achten Sie darauf, dass das abgebaute Messer nicht vom Tisch rollen kann! Achten Sie darauf, dass Kinder sich in sicherem Abstand aufhalten!

## **So bauen Sie das Messer ab.**

Drücken Sie den Druckknopf in der Mitte des Messers; daraufhin kommt eine Verriegelung heraus; drehen Sie die Verriegelung im Uhrzeigersinn, um das Messer freizugeben.

Sie können das Messer jetzt mit Seifenlauge reinigen, es ist auch spülmaschinenfest.

Beim Wiedereinbauen des Messers vergewissern Sie sich, dass die Laschen am Messer korrekt am Gerät ausgerichtet sind. Setzen Sie das Messer auf und fixieren Sie es, indem Sie die Verriegelung gegen den Uhrzeigersinn drehen.

## **7.2 Führungsstange und Messerschutz**

**So demontieren Sie die Führungsstange und den Messerschutz:**

Rechts von der Führungsstange befindet sich eine Klappe. Schieben Sie diese Klappe nach rechts und Sie können die Stange herausnehmen und die Teile reinigen.

## **Schneidgutschieber**

Demontieren und mit Seifenlauge reinigen. Mit Leitungswasser abspülen und gründlich abtrocknen.

## **Schneidgutschlitten**

Mit einem weichen, mit etwas Spülmittel angefeuchteten Tuch abwischen.

## **Führungsstange**

Mit einem sauberen Tuch abwischen und gründlich abtrocknen. Nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen!

## **8. Sicherer Transport und Lagerung**

Transportieren Sie Messer vorsichtig und lagern Sie sie so, dass die Klingen nicht freiliegen oder umkippen können.

Bewahren Sie das Gerät an einem kühlen, trockenen und sauberen Ort für Kinder und Haustiere unzugänglich auf.

Bewahren Sie die Verpackung zum Transportieren des Geräts oder zu dessen Aufbewahrung auf, wenn es längere Zeit nicht benutzt wird.

## **9. Konformität**

Hiermit erklärt die baytronic Handels GmbH, dass sich das Gerät NABO AS 150 in Übereinstimmung mit den folgenden Anforderungen befindet: RoHS-Richtlinie 2011/65/EU, EMV-Richtlinie 2014/30/EU und Ökodesign Richtlinie 2009/125/EG und Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU.

Die vollständige Konformitätserklärung finden Sie unter: [content.nabo.at](http://content.nabo.at)



## **Importeur / Hersteller**

baytronic Handels GmbH  
Harterfeldweg 4, A-4481 Asten  
[marketing@nabo.at](mailto:marketing@nabo.at)

## 10. Entsorgung

### Entsorgung | DE



Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern auf dem Produkt oder seiner Verpackung bedeutet, dass das Gerät nicht im Hausmüll entsorgt werden darf, sondern eine separate Entsorgung erfordert. Sie können das Altgerät kostenfrei bei einer geeigneten kommunalen Sammelstelle für Elektro- und Elektronikaltgeräte, z.B. einem Wertstoffhof, abgeben. Die Adressen erhalten Sie von Ihrer Stadt- bzw. Kommunalverwaltung. Alternativ können Sie kleine Elektroaltgeräte mit einer Kantenlänge bis zu 25 cm bei Händlern mit einer Verkaufsfläche für Elektro- und Elektronikgeräte von mind. 400 m<sup>2</sup> oder Lebensmittelhändlern mit einer Gesamtverkaufsfläche von mind. 800 m<sup>2</sup>, die zumindest mehrmals im Jahr Elektro- und Elektronikgeräte anbieten, unentgeltlich zurückgeben. Größere Altgeräte können beim Neukauf eines Geräts der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, bei einem entsprechenden Händler kostenfrei zurückgegeben werden. Bezüglich der Modalitäten der Rückgabe eines Altgeräts im Fall der Auslieferung des neuen Geräts, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler. Bitte entnehmen Sie – sofern möglich – vor der Entsorgung des Produkts sämtliche Batterien und Akkus sowie alle Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können. Wir weisen darauf hin, dass Sie für die Löschung personenbezogener Daten auf dem zu entsorgenden Gerät selbst verantwortlich sind.

### Entsorgung | AT



Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern auf dem Produkt oder seiner Verpackung bedeutet, dass das Gerät nicht im Hausmüll entsorgt werden darf, sondern eine separate Entsorgung erfordert. Sie können das Altgerät kostenfrei bei einer geeigneten kommunalen Sammelstelle für Elektro- und Elektronikaltgeräte, z.B. einem Wertstoffhof, abgeben. Die Adressen erhalten Sie von Ihrer Stadt- bzw. Kommunalverwaltung. Alternativ können Sie Elektroaltgeräte beim Kauf eines neuen Geräts der gleichen Art und mit derselben Funktion bei einem stationären Händler unentgeltlich zurückgeben. Bezüglich der Modalitäten der Rückgabe eines Altgeräts im Fall der Auslieferung des neuen Geräts, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler. Bitte entnehmen Sie – sofern möglich – vor der Entsorgung des Produkts sämtliche Batterien und Akkus sowie alle Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können. Wir weisen darauf hin, dass Sie für die Löschung personenbezogener Daten auf dem zu entsorgenden Gerät selbst verantwortlich sind. Das Gerät kann Stoffe enthalten, die bei falscher Entsorgung Umwelt und menschliche Gesundheit gefährden können. Das Materialrecycling hilft, Abfall zu reduzieren und Ressourcen zu schonen. Durch die getrennte Sammlung von Altgeräten und deren Recycling tragen Sie zur Vermeidung negativer Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit bei.

## 11. Garantieurkunde

Für dieses Gerät übernehmen wir 24 Monate Garantie!

Wir verpflichten uns, während der 24-monatigen Garantiezeit Ihr Gerät kostenlos instandzusetzen bzw. Ihrem Fachhändler die Ersatzteile kostenlos zur Verfügung zu stellen, wenn es infolge eines Fabrikations- oder Materialfehlers versagen sollte. Weitergehende Ansprüche gegen uns sind ausgeschlossen. Beschädigungen welche durch höhere Gewalt oder auf dem Transportweg entstanden sind, sind ausgeschlossen.

## 12. Garantiebedingungen

1. Die Garantiezeit beginnt mit dem Kaufdatum und erstreckt sich über 24 Monate. Der Beginn der Garantiezeit gilt als nachgewiesen, wenn der Käufer den Kaufbeleg (Quittung / Kassenzettel) zusammen mit der vom Verkäufer ausgefüllten und unterschriebenen Garantiekarte verlegt. Die Seriennummer des Produktes muss mit der eingetragenen Nummer auf der Garantiekarte übereinstimmen!
2. Während der Garantiezeit beheben wir kostenlos alle Mängel, soweit sie nachweislich auf Fabrikations- oder Materialfehler zurückzuführen sind.
3. Ausgeschlossen von der Garantie sind Schäden, die durch unsachgemäße Handhabung, Nichtbeachtung der Anleitung und betriebsbedingte Abnutzung auftreten. Ebenso erstreckt sich die Garantie nicht auf Verschleißteile und leicht zerbrechliche Materialien. Beschädigungen welche auf dem Transportweg entstehen gehen zu Lasten des Käufers.

4. Die Entscheidung über Reparatur, Austausch oder Ersatz bleibt bei uns. Ausgetauschte oder ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über. Durch Reparatur oder Teileersatz wird die ursprüngliche Garantiezeit nicht verlängert!
5. Der Garantieanspruch erlischt, sobald Personen in das Gerät eingreifen, die von NABO nicht für den Service autorisiert sind – ebenso, sobald das Gerät zu gewerblichen Zwecken eingesetzt wird.
6. Heben Sie unbedingt die Originalverpackung auf, damit das Gerät im Servicefall ohne Beschädigungen transportiert werden kann.
7. Wenden Sie sich im Garantiefall an Ihren Fachhändler oder an eines unserer autorisierten Service- Center.
8. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen! Sollten Teile dieser Bestimmung unwirksam sein, so gelten sie sinngemäß. Die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen wird hiervon nicht berührt.

### Servicepartner Österreich:

baytronic Handels GmbH

service@nabo.at

Tel.: 07224/68 378 62

Um Ihnen eine schnellstmögliche Bearbeitung Ihres Reklamationsfalls garantieren können möchten wir Sie bitten, diese auf unserer Serviceplattform zu melden: **reklamation.nabo.at**

**Bitte ausfüllen!**

Gerätetyp

---

Seriennummer

---

Name des Käufers

---

Kaufdatum

---

Stempel / Unterschrift des Händlers

---



nabo.at  
nabo.electronics