



DESIGNING GOOD LIFE

Healthy Fryer

EASY FRY & GRILL

STEAM+

3in1 air fryer grill & steam

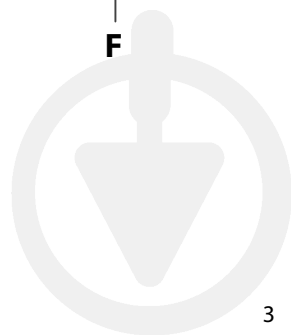
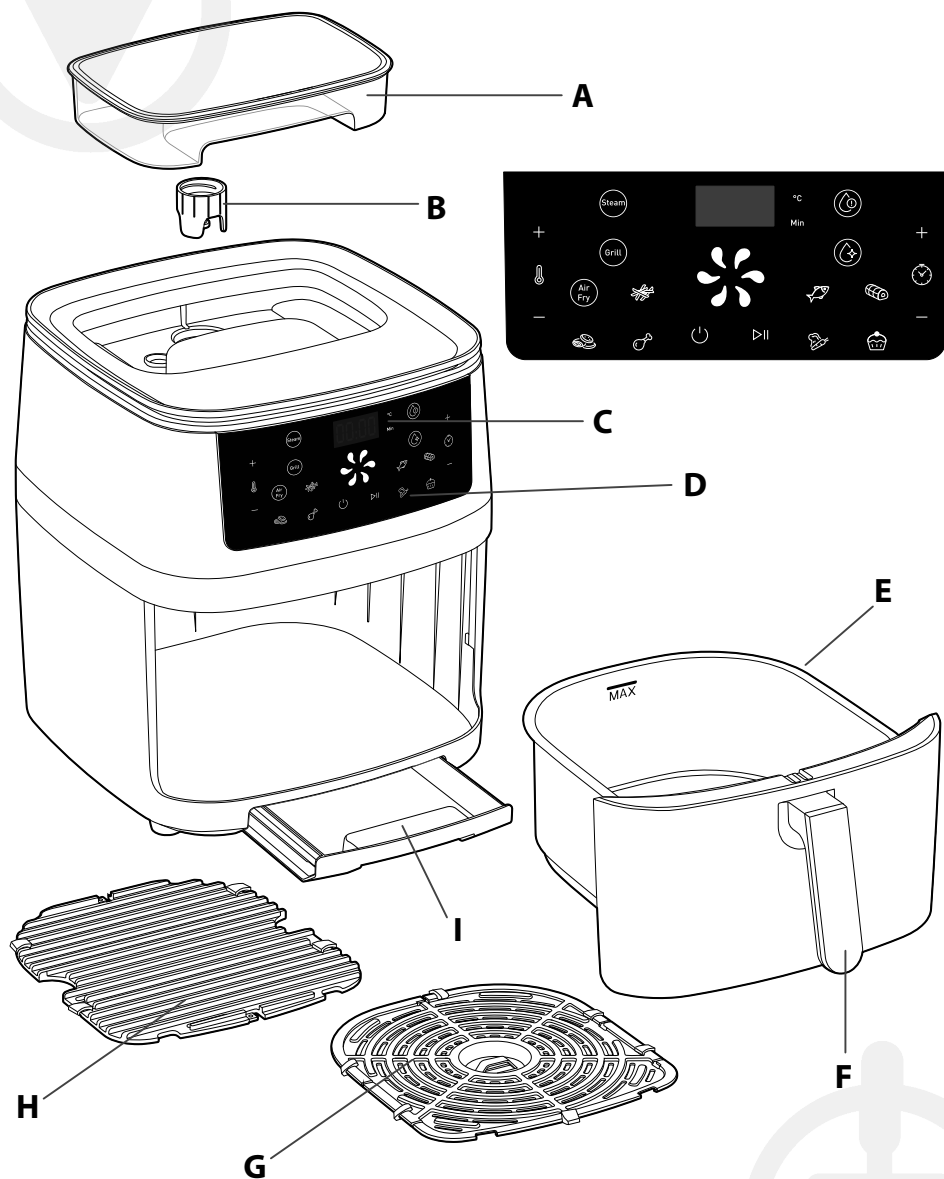
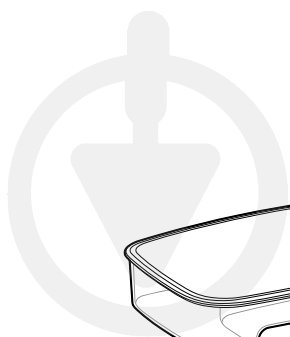


Making good!



Інструкція з використання.....сторінка 3 - 16





Важливі заходи безпеки

Під час використання електроприладів завжди слід дотримуватися основних заходів безпеки, зокрема таких:

1. Перед використанням прочитайте всі інструкції.
2. Не торкайтеся гарячих поверхонь. Використовуйте ручки або регулятори.
3. Щоб уникнути ураження електричним струмом, не занурюйте шнур живлення, штекери або мультипіч у воду або іншу рідину.
4. Якщо будь-який прилад використовується дітьми або поруч з ними, необхідно уважно стежити за ними.
5. Виймайте вилку з розетки, коли прилад не використовується, а також перед чищенням. Дайте охолонути, перш ніж вставляти або знімати деталі.
6. Не використовуйте будь-який прилад з пошкодженням шнуром або вилкою, а також якщо прилад працює несправно або був пошкоджений у будь-який спосіб.
7. Віддайте прилад до найближчого авторизованого сервісного центру для перевірки, ремонту або налаштування.

Використання додаткового приладдя, не рекомендованих виробником приладу, може привести до травмування.

8. Використовуйте тільки у приміщенні.
9. Не допускайте, щоб шнур звисав з краю столу або стільниці або торкався гарячих поверхонь.
10. Не ставте на гарячу газову або електричну конфорку або біля неї, а також у розігріту духовку.
11. При переміщенні приладу, що містить гарячу олію або інші гарячі рідини, необхідно дотримуватися особливої обережності.
12. Завжди спочатку підключаєте шнур до приладу (залежно від моделі), а потім вмикаєте у навісну розетку. Щоб відключити прилад, переведіть будь-який регулятор в положення "Вимк.", потім вийміть вилку з навісної розетки.

13. Не використовуйте прилад не за призначенням.
14. **ЗБЕРІГАЙТЕ ЦІ ІНСТРУКЦІЇ ЛИШЕ ДЛЯ ПОБУТОВОГО ВИКОРИСТАННЯ.**
15. Підключайте прилад тільки до електричних розеток з мінімальним навантаженням 15А. Якщо розетки і вилка приладу виявляться несумісними, зверніться до кваліфікованого спеціаліста для заміни розетки на таку, що відповідає вимогам.

Інструкції щодо використання короткого шнура

Не використовуйте з подовжувачем. Короткий шнур живлення передбачено для того, щоб зменшити ризик заплутатись у довшому шнурі або спіткнутися об нього.

Інструкції з техніки безпеки

- Цей прилад призначений для використання лише в побутових умовах. Він не призначений для використання у наведених нижче випадках, і гарантія на них не поширюється:
 - кухонні зони для персоналу в магазинах, офісах та інших робочих приміщеннях;
 - фермерські будинки;
 - відвідувачами в готелях, мотелях та інших житлових приміщеннях;
 - заклади типу "ліжко та сніданок".
- Цей прилад не призначено для керування за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.
- Якщо шнур живлення пошкоджений, його повинен замінити виробник, його сервісний агент або фахівець з аналогічною кваліфікацією, щоб уникнути небезпеки.
- Цей прилад не призначений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, а також особами, які не мають достатнього досвіду і знань, за винятком випадків, коли вони перебувають під наглядом або проінструктовані щодо використання приладу особою, відповідальною за їх безпеку.
- Стежте за дітьми, щоб вони не грали з приладом.

-  Під час роботи приладу температура доступних поверхонь може бути високою. Не торкайтеся гарячих поверхонь приладу.
- Знімні частини очищуйте неабразивною губкою та рідиною для миття посуду.
Не мийте їх у посудомийній машині.
- Внутрішню та зовнішню поверхню приладу очищайте вологою губкою або ганчіркою. Будь ласка, ознайомтеся з розділом "Очищення" інструкції з використання.
- Прилад можна використовувати на висоті до 4000 метрів.

Рекомендації

- Прочитайте інструкцію з використання та дотримуйтесь її. Зберігайте її в надійному місці.
- Перед використанням зніміть з приладу всі пакувальні матеріали та рекламні етикетки або наклейки. Також видаліть усі матеріали з-під знімної чаші (залежно від моделі).
- Переконайтеся, що напруга вашої електромережі відповідає напрузі, зазначеній на заводській табличці приладу (змінний струм).
- Враховуючи різноманітність чинних стандартів, якщо прилад використовується в іншій країні, ніж та, де він був придбаний, зверніться до авторизованого сервісного центру для його перевірки.
- Використовуйте прилад на рівній, стійкій, термостійкій робочій поверхні, подалі від бризок води.
- Завжди відключайте прилад від мережі: після використання, для переміщення або чищення.
- У разі загоряння відключіть прилад від мережі і загасіть полум'я вологим кухонним рушником.
- Задля уникнення пошкодження приладу, будь ласка, дотримуйтесь рецептів, наведених в інструкції; переконайтеся, що ви використовуєте правильну кількість інгредієнтів.

Забороняється

- Не використовуйте прилад, якщо він або шнур живлення пошкоджені, або якщо він впав і має видимі пошкодження, або якщо здається, що він працює неправильно.

В цьому випадку прилад необхідно відправити в авторизований сервісний центр.

- Не використовуйте подовжувач. Якщо ви все ж таки вирішили це зробити, під свою відповідальність використовуйте подовжувач, який знаходиться в хорошому стані і відповідає потужності приладу.
- Не допускайте, щоб шнур живлення бовтався.
- Не тягніть за шнур живлення, щоб вимкнути прилад з розетки.
- Ніколи не переміщайте прилад, якщо в ньому все ще знаходиться гаряча їжа.
- Ніколи не використовуйте прилад порожнім.
- Не вмикайте прилад поблизу легкозаймистих матеріалів (жалюзі, фіранки...) або поблизу зовнішніх джерел тепла (газова плита, електроплитка тощо).
- Не зберігайте легкозаймисті предмети поблизу або під меблевим блоком, в якому розташовано прилад.
- Ніколи не розбирайте прилад самостійно
- Не занурюйте виріб у воду.
- Не використовуйте сильні чистячі засоби (зокрема, розчинники на основі соди), а також не застосовуйте ні абразивні губки, ні скребки.
- Не зберігайте прилад на відкритому повітрі. Зберігайте його в сухому і добре провітрюваному приміщенні.

Поради/інформація

- При першому використанні виробу він може виділяти нетоксичний запах. Він не вплине на використання і швидко зникне.
- Для вашої безпеки цей прилад відповідає чинним стандартам і нормам (Директиви щодо низької напруги, електромагнітної сумісності, матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, навколишнього середовища тощо).
- Цей прилад призначено тільки для побутового використання, але не для використання на вулиці. У разі професійного використання, неналежного використання або недотримання інструкцій виробник не несе відповідальності, а гарантія не поширюється на такі випадки.
- Для вашої безпеки використовуйте тільки приладдя і

- запасні частини, призначені для вашого приладу

Навколишнє середовище

Захист навколишнього середовища понад усе!



У вашому приладі містяться цінні матеріали, які можна відновити або переробити. Залиште його в місцевому громадському пункті збору відходів.

Опис

- A. Резервуар для води
- B. Кришка резервуара для води
- C. Дисплей часу/температури
- D. Цифрова сенсорна панель
- E. Чаша
- F. Ручка чаші
- G. Стандартна решітка
- H. Лита решітка для гриля
- I. Піддон для води

Автоматичні режими приготування

- 1. Картопля фрі
- 2. Курка
- 3. Нагетси
- 4. Риба
- 5. Запікання
- 6. Овочі
- 7. Торт

Перед першим використанням

- 1. Видаліть увесь пакувальний матеріал.
- 2. Видаліть з приладу всі наклейки і етикетки.
- 3. Не знімайте силіконові накладки з решітки.
- 4. Ретельно очистьте чашу, резервуар для води та знімні решітки гарячою водою, невеликою кількістю миючого засобу і неабразивною губкою.
- 5. **Увага:** чашу, решітки та резервуар для води не можна мити в посудомийній машині.
- 6. Протріть прилад зсередини і зовні вологою ганчіркою. Під час роботи прилад утворює гаряче повітря або пара. Не наповнюйте чашу (E) олією або жиром для смаження

Підготовка до використання

- 1. Встановіть прилад на рівній, стійкій, термостійкій робочій поверхні,
- 2. подалі від бризок води.
- 3. Не наливайте у чашу олію або будь-яку іншу рідину.
- 4. Не ставте нічого зверху на прилад. Це порушує потік повітря і впливає на результат смаження на гарячому повітрі.

За допомогою приладу можна приготувати велику кількість рецептів. Час приготування основних страв вказано в розділі "Рекомендації щодо приготування".

Використання автоматичних режимів приготування

1. Підключіть шнур живлення до електричної розетки.
2. Покладіть їжу в чашу.
Примітка: Ніколи не наповнюйте чашу вище позначки MAX і не перевищуйте максимальну кількість, зазначену в таблиці (див. розділ "Рекомендації щодо приготування"), оскільки це може вплинути на якість кінцевого результату.
3. Вставте чашу назад в прилад.
Увага: Не торкайтеся чаші під час використання і протягом деякого часу після використання, оскільки вона сильно нагрівається. Тримайте чашу тільки за ручку.
4. Натисніть на сенсорній панелі клавішу потрібного режиму приготування (ці режими докладно описані в розділі "Рекомендації щодо приготування").
5. Підтвердьте режим приготування, натиснувши кнопку "Пуск". Це запустить процес приготування. Починається приготування. На дисплеї почергово відображатиметься вибрана температура та час, що залишився до завершення приготування.
6. Надлишок олії з їжі збирається на дні чаші.
7. Деякі страви потрібно перемішувати в середині приготування (див. "Рекомендації щодо приготування"). Щоб перемішати страву, вийміть чашу з приладу за ручку і потрусіть її. Потім вставте чашу назад в прилад і знову натисніть кнопку "Пуск", щоб відновити процес приготування.
8. Коли лунає звуковий сигнал таймера, це означає, що встановлений час приготування закінчився. Вийміть чашу з приладу і поставте її на жаростійку поверхню.
9. Перевірте, чи готова страва.
Якщо страва ще не готова, просто поставте чашу назад у прилад і встановіть таймер на кілька додаткових хвилин.
10. Коли їжа буде готова, вийміть чашу. Щоб вийняти їжу з чаші, скористайтеся щипцями.
Увага: Чашу в жодному разі не можна перевертати догори дном з решіткою. Після обсмажування на гарячому повітрі чаша, решітка і продукти стають дуже гарячими.
Залежно від типу їжі, що готується в приладі, будьте обережні, оскільки з чаші може виходити пара.
11. Коли одна порція їжі готова, прилад миттєво готовий до приготування наступної порції.

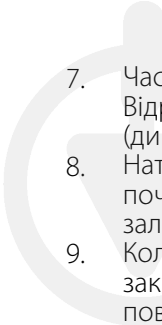
ПРИМІТКА: У наведених нижче програмах    приготування здійснюється з використанням пари. Перед запуском однією з цих програм приготування наповніть водою резервуар для води до максимального рівня. Ми рекомендуємо використовувати очищену воду.

Використання режиму смаження на повітрі

1. Покладіть їжу в чашу.
2. Вставте чашу в прилад.
3. Натисніть , а потім натисніть  на сенсорній панелі.
4. Відрегулюйте температуру  за допомогою кнопок  та  на цифровому екрані. Температура термостата варіюється в діапазоні 80-200°C (176°F - 392°F).
5. Потім встановіть бажаний час приготування, натиснувши на кнопку  і відрегулювавши час за допомогою кнопок  та . Таймер можна встановити на час від 0 до 60 хвилин.
6. Натисніть кнопку "Пуск" , щоб запустити приготування з обраними параметрами температури і часу. Починається приготування їжі. На дисплеї по чергово відображатиметься вибрана температура та час, що залишився до завершення приготування.
7. Надлишок олії з їжі збирається на дні чаші.
8. Деякі страви потрібно перемішувати в середині приготування (див. "Рекомендації щодо приготування"). Щоб перемішати страву, вийміть чашу з приладу за ручку і потрусіть її. Потім вставте чашу назад в прилад і знову натисніть кнопку "Пуск", щоб відновити процес приготування.
9. Коли лунає звуковий сигнал таймера, це означає, що встановлений час приготування закінчився. Вийміть чашу з приладу і поставте її на жаростійку поверхню.
10. Перевірте, чи готова страва.
Якщо страва ще не готова, просто поставте чашу назад у прилад і встановіть таймер на кілька додаткових хвилин.
11. Коли їжа буде готова, вийміть чашу. Щоб вийняти їжу з чаші, скористайтеся щипцями.
Увага: Чашу в жодному разі не можна перевертати догори дном до решітки. Після обсмажування на гарячому повітрі чаша, решітка і продукти стають дуже гарячими.
Залежно від типу їжі, що готується в приладі, будьте обережні, оскільки з чаші може виходити пара.
12. Коли одна порція їжі готова, прилад миттєво готовий до приготування наступної порції.

Використання режиму "Гриль"

1. Розташуйте пластину гриль у чаші приладу.
2. Натисніть , потім натисніть  на екрані, щоб вибрати режим "Гриль".
3. Запустіть режим "Гриль", натиснувши . Це запустить фазу попереднього нагрівання. Блимає під час цієї фази попереднього нагрівання. Цей етап попереднього нагрівання триває 15 хвилин.
4. Коли лунає звуковий сигнал таймера, це означає, що фаза попереднього нагрівання закінчилась.
5. Вийміть чашу з приладу і поставте її на жаростійку поверхню.
6. Викладіть їжу на решітку для гриля і вставте чашу назад в прилад.

- 
7. Час приготування за замовчуванням становить 4 хвилини. Відрегулюйте бажаний час приготування, натиснувши кнопки ⊕ та ⊖ (див. в розділі "Рекомендації щодо приготування").
 8. Натисніть кнопку "Пуск" (▶), щоб почати приготування. На дисплеї почергово відображатиметься вибрана температура та час, що залишився до завершення приготування.
 9. Коли лунає звуковий сигнал таймера, це означає, що приготування закінчилось. Вийміть чашу з приладу і поставте її на жаростійку поверхню.
 10. Перевірте, чи готова страва. Якщо страва ще не готова, поставте її назад на прилад і встановіть таймер ще на кілька хвилин.
 11. Коли їжа буде готова, вийміть чашу. Щоб вийняти залишки їжі, скористайтеся щипцями.

Увага: Після гарячого обсмажування чаша, решітка і продукти стають дуже гарячими.

Використання режиму "Пара"

1. Перед використанням режиму "Пара" наповніть резервуар для води до максимального рівня лише водою. Ми рекомендуємо використовувати очищену воду.
 2. Переконайтеся, що кришка резервуара для води встановлена на місце та закрита.
 3. Встановіть резервуар для води на місце.
 4. Перекладіть їжу у чашу і встановіть чашу в прилад.
 5. Натисніть (ⓘ), а потім натисніть (clean) на сенсорній панелі.
 6. Час приготування за замовчуванням становить 25 хвилини. Відрегулюйте бажаний час приготування, натиснувши кнопки ⊕ та ⊖ (див. в розділі "Рекомендації щодо приготування").
 7. Запустіть режим "Пара", натиснувши (▶). Це запустить процес приготування. На дисплеї почергово відображатиметься вибрана температура та час, що залишився до завершення приготування.
 8. Коли лунає звуковий сигнал таймера, це означає, що приготування закінчилось. Відкрийте прилад, вийміть чашу з приладу і поставте її на жаростійку поверхню.
 9. Перевірте, чи готова страва. Якщо страва ще не готова, поставте її назад на прилад і встановіть таймер ще на кілька хвилин.
- Примітка: Щоб приготувати овочі на пару, ви можете безпосередньо вибрати програму приготування (🍷).
- Температура і час приготування будуть встановлені автоматично.
- Примітка: Якщо блимає (ⓘ), це означає, що в резервуарі відсутня вода. Залийте воду у резервуар для води. Ми рекомендуємо використовувати очищену воду

Рекомендації щодо приготування

Наведена нижче таблиця допоможе вам вибрати базові налаштування для страв, які ви хочете приготувати.

Примітка: Наведений нижче час приготування є лише орієнтовним і може варіюватися в залежності від сорту і партії використовуваної картоплі. Для інших продуктів розмір, форма та марка можуть вплинути на результати. Тому вам, можливо, доведеться трохи

  g  min  °C / °F  MENU					
Аеро фритюр 	 10-15	1 200 г	30–35 хв	200°C	
	 8-10	1 000 г	30–35 хв	200°C	
		800 г	15–18 хв	200°C	
		1400–1 600 г	60 хв	200°C	
		800 г	15–18 хв	200°C	
		400 г	13–15 хв	200°C	
		600 г	15–17 хв	180°C	
		8 штук	15–18 хв	180°C	

  g  min  °C / °F  MENU					
Пара 		1000 г	20–25 хв	100°C	
		800 г	20–25 хв	100°C	
		1000 г	20–25 хв	100°C	

		 g	 min	 °C/°F	
Аеро фритюр + пара 		800 g	3 хв пара 8 хв аеро фритюр	100°C пара 160°C аеро фритюр	
		1 kg	30 хв пара 15 хв аеро фритюр	200°C пара 100°C аеро фритюр	

STEP 1
Preheat

STEP 2
Cooking

			 g	 min	 °C / °F	
Grill 			250 г	6–8 xB	200°C	
			300 г	10 xB	200°C	
	= 		400 г	10–12 xB	200°C	
	15 xB 200°C		200 г	3–5 xB	170°C	

Поради

- Дрібна їжа зазвичай вимагає трохи меншого часу приготування, ніж їжа більшого розміру.
- Для приготування більшої кількості їжі потрібно лише трохи більше часу, а для приготування меншої кількості продуктів - трохи менше часу.
- Перемішування їжі меншого розміру в середині приготування покращує кінцевий результат і може допомогти запобігти нерівномірному приготуванню.
- Додайте трохи олії до свіжої картоплі, щоб вона стала хрусткою. Додавши ложку олії, обсмажуйте картоплю протягом декількох хвилин.
- Не готуйте в приладі дуже жирні страви.
- Закуски, які можна приготувати в духовці, також можна приготувати в цьому приладі.
- Оптимальна рекомендована кількість для приготування картоплі фри - 800 грам.
- Використовуйте готове листкове і пісочне тісто, щоб швидко і легко приготувати закуски з начинкою.
- Поставте форму для запікання в чашу приладу, якщо ви хочете спекти пиріг або кіш, а також якщо ви хочете обсмажити крихкі інгредієнти або начинку. Ви можете використовувати форму для запікання з силікону, нержавіючої сталі, алюмінію, теракоти.
- Ви також можете використовувати прилад для розігріву їжі. Щоб розігріти їжу, встановіть температуру на 160°C до 10 хвилин

Приготування домашньої картоплі фрі

Для досягнення найкращих результатів ми радимо використовувати заморожену картоплю фрі.

1. Виберіть сорт картоплі, рекомендований для приготування картоплі фрі. Почистьте картоплю та наріжте її соломкою однакової товщини.
2. Замочіть картоплю фрі в мисці з холодною водою мінімум на 30 хвилин, а потім обсушіть їх чистим кухонним рушником, який добре вбирає вологу. Потім промокніть паперовим кухонним рушником. Перед приготуванням картоплю фрі слід ретельно висушити.
3. Налийте в суху миску 1 столову ложку олії (рослинної, соняшникової або оливкової), викладіть зверху картоплю фрі та перемішуйте, поки вона не покриється олією.
4. Вийміть картоплю фрі з миски пальцями або кухонним приладдям, щоб зайва олія залишилася в мисці. Покладіть картоплю фрі в чашу.
5. Примітка: Не перекидайте ємність з картоплею фрі, покритою олією, відразу в чашу, інакше надлишки олії залишаться на дні чаші.
6. Обсмажте картоплю фрі відповідно до інструкцій, наведених у розділі "Рекомендації щодо приготування".

Очищення

Очищайте прилад після кожного використання.

Чаша і решітки мають антипригарне покриття. Не використовуйте металеве кухонне приладдя або абразивні засоби для чищення, оскільки це може пошкодити антипригарне покриття.

1. Вийміть вилку з розетки і дайте приладу охолонути.

Примітка: Вийміть чашу, щоб дати приладу швидше охолонути.

2. Протріть зовнішню поверхню приладу вологою ганчіркою. Очищте чашу, решітки та резервуар для води гарячою водою, невеликою кількістю миючого засобу та неабразивною губкою. Ви можете використовувати знежирюючу рідину для видалення залишків бруду.

Увага: чашу, решітки та резервуар для води не можна мити в посудомийній машині.

Порада: Якщо на дні чаші та решітки прилип бруд, залийте їх гарячою водою з додаванням засобу для миття посуду. Залиште чашу та решітку відмокати приблизно на 10 хвилин. Потім ретельно промийте і висушіть.

3. Промийте внутрішню частину приладу гарячою водою та протріть її вологою ганчіркою.
4. Очищте нагрівальний елемент сухою щіткою для чищення, щоб видалити залишки їжі.
5. Не занурюйте прилад у воду або будь-яку іншу рідину.

Очищення

1. Після використання відключіть прилад від мережі.
2. Натисніть , щоб запустити продувку водяного контуру для видалення залишків води з водяного контуру.
3. Після завершення програми вийміть чашу з приладу і злийте залишки води з чаші.

4. Помийте чашу, піддон для води і резервуар для води теплою водою з додаванням миючого засобу, прополощіть і висушіть.

Примітка: Для правильної роботи приладу необхідно регулярно проводити холодне видалення накипу. Для цього завжди ☺ використовуйте спеціальну функцію.

Нагрівання з оцтом не забезпечить повне видалення накипу.

Видалення накипу

Для забезпечення оптимальної роботи приладу регулярно очищайте його від накипу. Для цього:

1. Налийте в резервуар для води 200 мл води. Ми рекомендуємо використовувати очищену воду.
2. Додайте 200 мл білого оцту.
3. Переконайтеся, що кришка резервуара для води встановлена на місце та закрита. Встановіть резервуар для води на місце.
4. Запустіть програму ☺.
5. Коли програма завершиться, відкрийте прилад і злийте рідину з чаші.
6. Промийте внутрішню частину резервуара для води теплою водою, а потім наповніть його водою. Ми рекомендуємо використовувати очищену воду.
7. Встановіть резервуар для води назад у прилад.
8. Натисніть ☺, щоб запустити продувку водяного контуру для промивання водяного контуру.
9. Коли програма завершиться, відкрийте прилад і злийте воду з чаші.
10. Помийте чашу, піддон для води і резервуар для води теплою водою з додаванням **миючого засобу, прополощіть і висушіть.**

Примітка: ☺ блимає кожні 10 годин роботи в режимі "Пара". Це означає, що потрібно запустити програму видалення накипу.

Зберігання

1. Відключіть прилад від мережі і дайте йому охолонути.
2. Переконайтеся, що всі деталі чисті та сухі.

Гарантія та сервісне обслуговування

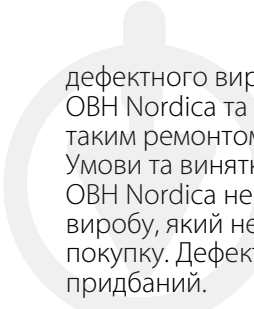
Якщо вам потрібні послуги або інформація, або якщо у вас виникли проблеми, зверніться до Центру обслуговування споживачів у вашій країні. Якщо у вашій країні немає Центру обслуговування споживачів, зверніться до місцевого дилера OBH Nordica. Телефон гарячої лінії – 0 800 308 083.

ОБМЕЖЕНА ГАРАНТІЯ OBH Nordica

Гарантія

OBH Nordica гарантує, що цей виріб не матиме виробничих дефектів матеріалів або виготовлення протягом 2 років на території України, починаючи з початкової дати покупки або дати доставки.

Ця комерційна гарантія виробника покриває всі витрати, пов'язані з відновленням доведено дефектного виробу, щоб він відповідав своїм початковим специфікаціям, шляхом ремонту або заміни будь-якої дефектної деталі та виконання необхідних робіт. На вибір OBH Nordica, замість ремонту



дефектного виробу може бути надано замінний виріб. Єдине зобов'язання OBH Nordica та ваше виключне вирішення за цією гарантією обмежуються таким ремонтом або заміною.

Умови та винятки

OBH Nordica не зобов'язана здійснювати ремонт або заміну будь-якого виробу, який не супроводжується дійсним документом, що підтверджує покупку. Дефектний виріб можна повернути в магазин, де він був придбаний.

Ця гарантія поширюється тільки на вироби, які були придбані та використовуються в побутових цілях, і не покриває будь-які пошкодження, що виникли в результаті неправильного використання, недбалості, недотримання інструкцій OBH Nordica, модифікації або несанкціонованого ремонту виробу, неправильного пакування власником або неправильного поводження з виробом будь-яким перевізником. Вона також не поширюється на нормальний знос, технічне обслуговування або заміну витратних деталей, а також у таких випадках:

- використання неправильного типу води або витратних матеріалів
- механічні пошкодження, перевантаження
- пошкодження або незадовільні результати, зокрема, через напругу або частоту, відмінні від зазначених в ідентифікаторі або специфікації виробу.
- попадання води, пилу або комах у виріб
- видалення накипу (будь-яке видалення накипу повинно виконуватися відповідно до інструкції з використання)
- пошкодження в результаті удару блискавки або стрибків напруги
- пошкодження будь-якого скляного або порцелянового посуду у виробі
- нещасні випадки, включаючи пожежу, повінь тощо
- професійне або комерційне використання

Законні права споживачів

Комерційна гарантія OBH Nordica не впливає на законні права, які може мати споживач, або ті права, які не можуть бути виключені чи обмежені, а також на права щодо роздрібного продавця, у якого споживач придбав товар. Ця гарантія надає споживачеві певні юридичні права, і у споживача також можуть існувати інші юридичні права, які відрізняються в різних країнах. Споживач може заявити про будь-які такі права на свій власний розсуд



