

The word "dreame" is the abbreviation of Dreame Technology Co., Ltd. and its subsidiaries in China. It is the transiteration of the company's Chinese name "追觅", which means striving for excellence in every endeavor and reflects the company's vision of continuous pursuit, exploration and search in technology.

Dreame Stand Mixer MX60 DREAME

Operating and Safety Instructions

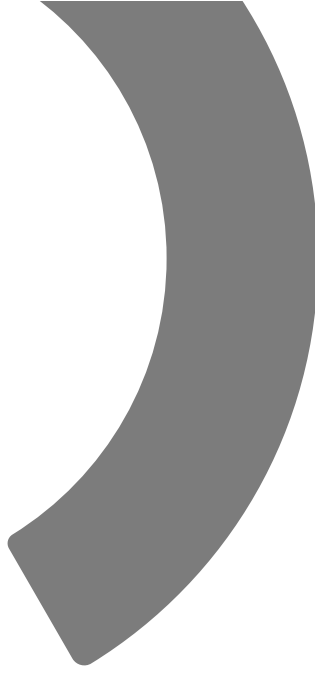


For more information & after-sales support, contact us via aftersales@dreame.tech or <https://global.dreame.tech>
Dreame Trading (Tianjin) Co., Ltd
Made in China



Scan the QR code
for more benefits

For indoor and household use only



WELCOME TO DREAME PRODUCTS

Register Your Product

-  <https://global.dreame.tech.com>
-  dreamesupport@dreame.tech

Product Features and Technical Specifications

Product Name: Stand Mixer
Model Number: MX60
Rated Voltage: 220-240V~
Rated Frequency: 50-60Hz
Bowl Capacity: 6L
Main Body Material: Metal
Motor Type: DC
Rated Power: 800W
Number of Speeds: 12

TABLE OF CONTENTS

EN	Product Manual	01
DE	Produkt-Handbuch	17
FR	Manuel du produit	33
IT	Manuale del prodotto	49
ES	Manual del producto	65
EL	Εγχειρίδιο προϊόντος	81
PT	Manual do produto	97
NL	Producthandleiding	113

SICHERHEITSHINWEISE

Diese wichtigen Sicherheitshinweise sind ein wesentlicher Bestandteil dieses Geräts. Lesen Sie vor Erstgebrauch dieses Geräts alle Sicherheitshinweise aufmerksam durch. Bewahren Sie das Benutzerhandbuch für zukünftiges Nachschlagen auf und stellen Sie es anderen Benutzern zur Verfügung.

Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt und muss strikt gemäß dieser Bedienungsanleitung betrieben werden.

Bedienen Sie das Gerät stets vorsichtig und weisen Sie andere auf mögliche Gefahren hin.

Warnung: Die unsachgemäße Verwendung dieses Geräts kann Verletzungen verursachen!

▲ WARNUNG:

1. Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern.
2. Personen mit eingeschränktem körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung und entsprechendes Wissen dürfen dieses Gerät nur verwenden, wenn sie beaufsichtigt werden, in der sicheren Handhabung unterwiesen sind und sich der potenziellen Gefahren während des Betriebs bewusst sind.
3. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
4. Wenn sich Kinder in der Nähe des Geräts aufhalten oder es benutzen, müssen sie von einem Erwachsenen beaufsichtigt werden.
5. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienst oder ebenso qualifizierten Fachkräften ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
6. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt und nur für den Hausgebrauch vorgesehen. Verwenden Sie dieses Gerät nicht für andere als die vorgesehenen Zwecke. Verwenden Sie das Gerät nicht in fahrenden Fahrzeugen, auf Booten oder im Freien. Eine unsachgemäße Verwendung kann zu Verletzungen führen.
7. Wenn das Gerät nicht verwendet wird, schalten Sie es aus und ziehen Sie den Netzstecker.

8. Vor der Reinigung des Geräts schalten Sie die Maschine aus, ziehen den Netzstecker und warten Sie, bis alle Teile vollständig abgekühlt sind. Entfernen Sie vor der Reinigung die Zubehörteile von der Küchenmaschine.
9. Vor dem Austausch von Zubehörteilen oder dem Nähern an bewegliche Teile schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker.
10. Um Stromschlag zu vermeiden, tauchen Sie das Netzkabel, den Stecker oder das Motorgehäuse nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
11. Verwenden Sie nur das mit dieser Küchenmaschine mitgelieferte Zubehör und die Rührschüssel. Lassen Sie das Netzkabel nicht über den Rand eines Tisches oder einer Arbeitsplatte hängen, und achten Sie darauf, dass das Netzkabel keine heiße Oberflächen berührt oder sich verheddert.
12. Vermeiden Sie den Kontakt mit sich bewegenden Teilen des Geräts. Während des Betriebs halten Sie Hände, Haare, Kleidung und Utensilien wie Spatel von den Zubehörteilen und der Rührschüssel fern, um Verletzungen und Geräteschäden zu vermeiden.
13. Um das Gerät auszuschalten, halten Sie den Reglerknopf gedrückt, bis Sie einen Signalton hören und die Betriebs-LED erlischt.
14. Vor Erstgebrauch entfernen Sie bitte alle Verpackungsmaterialien und Werbeetiketten.
15. Stellen Sie dieses Gerät nicht auf oder in der Nähe von Wärmequellen wie elektrischen Kochplatten, Öfen oder Heizgeräten auf.
16. Halten Sie einen Abstand von mindestens 20 cm zwischen dem Gerät und Wänden, Vorhängen oder anderen hitze- oder dampfempfindlichen Gegenständen ein und sorgen Sie für ausreichend Platz über und um das Gerät herum für eine ordnungsgemäße Belüftung.
17. Blockieren Sie nicht die Lüftungsöffnungen am Schwenkarm oder an der Basis, um eine Überhitzung zu vermeiden.
18. Stellen Sie das Gerät während des Betriebs nicht am Rand einer Arbeitsplatte oder eines Tisches auf. Vergewissern Sie sich, dass die Oberfläche stabil, eben, sauber und frei von stehendem Wasser und Schmutz ist, da Vibrationen während des Betriebs dazu führen können, dass sich das Gerät bewegt.
19. Beim Trennen vom Stromnetz schalten Sie zuerst das Gerät aus, dann ziehen Sie den Netzstecker.
20. Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.

▲ WARNUNG:

22. Setzen Sie das Gerät während des Betriebs nicht um.
23. Gehen Sie sorgfältig mit dem Gerät und seinem Zubehör um. Gehen Sie während des Betriebs nicht mit den Fingern in die Rührschüssel oder in die Nähe der Zubehörteile.
24. Wenn ein Löffel, Schaber oder ein anderer Gegenstand in die Rührschüssel fällt, schalten Sie das Gerät sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie den Gegenstand entfernen.
25. Gehen Sie nicht mit der Hand in die Rührschüssel, es sei denn, das Gerät ist vom Netz getrennt und ist zum vollständigen Stillstand gekommen.
26. Vor dem Abnehmen von müssen der Motor und die Zubehörteile vollständig zum Stillstand gekommen sind.
27. Bevor Sie den Schwenkarm entriegeln und anheben, muss der Bedienknopf auf 0 gestellt, das Gerät ausgeschaltet und der Netzstecker gezogen sein. Bevor Sie die verarbeiteten Zutaten aus der Rührschüssel entnehmen, trennen Sie zuerst die Zubehörteile vom Schwenkarm ab.
28. Reinigen Sie das Gerät nicht mit Metall-Scheuerschwämmen. Metallische Rückstände von Scheuerschwämmen können in die internen elektrischen Bauteile gelangen und zu Stromschlag führen.
29. Halten Sie die Küchenmaschine sauber und folgen Sie den Hinweisen im Abschnitt „Reinigung und Wartung“ dieses Handbuchs.
30. Entfernen Sie vor der Reinigung stets alle Zubehörteile vom Schwenkarm. Beim Entfernen der Zutaten aus der Rührschüssel müssen der Motor und die Zubehörteile vollständig zum Stillstand gekommen sein.
31. Verwenden Sie kein Verlängerungskabel.
32. Vergewissern Sie sich, dass das Netzkabel bei der Verwendung des Geräts vollständig ausgezogen ist.
33. Während des Betriebs stellen Sie sicher, dass sich keine Fremdkörper wie Löffel, Spatel oder ähnliche Gegenstände in der Rührschüssel befinden.
34. Öffnen oder heben Sie den Schwenkarm nicht an, während die Küchenmaschine läuft.
35. Verarbeiten Sie keine Zutaten, die heißer als 60 °C sind, um Verbrennungen zu vermeiden. Geben Sie keine heißen Speisen in die Rührschüssel.

36. Dieses Gerät ist nur zum Kneten oder Mischen von Teig, Mousse, Sahne, Eiweiß und ähnlichen Zutaten bestimmt.
37. Verändern Sie das Gerät nicht ohne die Erlaubnis des Herstellers.
38. Lesen Sie alle Anleitungen im Benutzerhandbuch aufmerksam durch, insbesondere die Sicherheitshinweise.
39. Vor Erstgebrauch und nach jedem Gebrauch überprüfen Sie das Netzkabel auf Beschädigungen.
40. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel keine Stolpergefahr darstellt und nicht eingeklemmt oder zerdrückt wird.
41. Im Gerät befindet sich Hochspannung. Öffnen Sie das Gehäuse nicht und führen Sie keine Fremdkörper in die Lüftungsöffnungen ein.
42. Um das Gerät vollständig vom Stromnetz zu trennen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Fassen Sie hierzu stets am Stecker an; ziehen Sie nicht am Kabel.
43. Vor dem Einschalten des Geräts vergewissern Sie sich, dass alle Zubehörteile korrekt und sicher installiert sind.
44. Sobald das Gerät eingeschaltet ist, beginnt die Antriebswelle sich zu drehen. Gehen Sie keinesfalls mit der Hand in den Bereich der Antriebswelle, während das Gerät in Betrieb ist. Installieren Sie die Rührschüssel stets ordnungsgemäß, um Ihre Sicherheit zu gewährleisten.



Diese Kennzeichnung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht zusammen mit dem Hausmüll entsorgt werden darf. Um potenzielle Schäden für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu vermeiden, recyceln Sie das Gerät verantwortungsbewusst, um die nachhaltige Wiederverwendung von Materialressourcen zu fördern. Um Ihr gebrauchtes Gerät zurückzugeben, verwenden Sie bitte die Rückgabe- und Sammelsysteme oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde. Sie können dieses Produkt zur umweltgerechten Entsorgung dort abgeben.

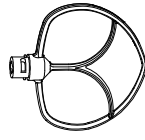
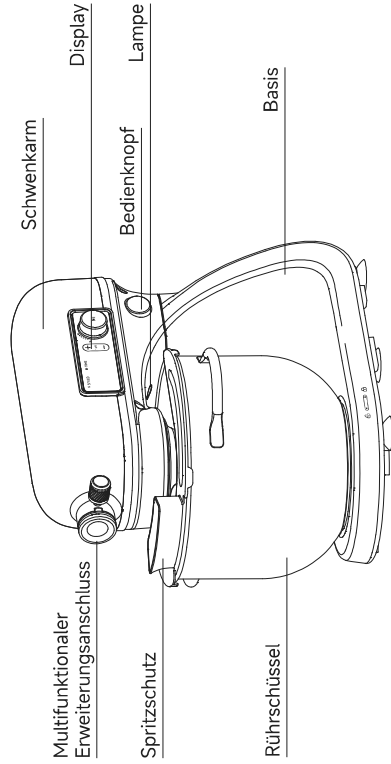
Bitte bewahren Sie dieses Handbuch für zukünftige Referenz auf.

DE

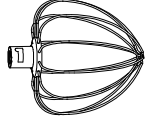
ÜBERBLICK ÜBER DAS GERÄT

Bitte überprüfen Sie das von Ihnen gekaufte Produkt, um sicherzustellen, dass alle Teile enthalten sind. Falls Artikel fehlen, kontaktieren Sie uns bitte innerhalb von 14 Tagen nach dem Kauf. Dieses Produkt enthält die folgenden Artikel:

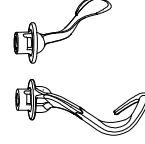
Motorgehäuse der Küchenmaschine, 1 Rührschüssel, 1 flacher Rührhaken, 2 Knethaken (lang und kurz), 1 Schneebesen aus Edelstahl, 1 Spritzschutz, Benutzerhandbuch und Kurzanleitung.



Flacher Rührhaken



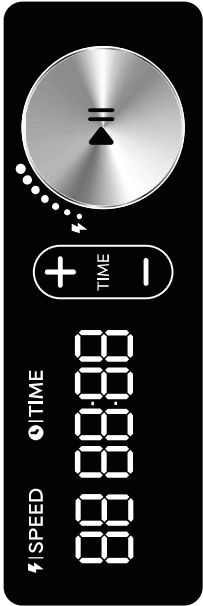
Schneebesen



Knethaken (lang und kurz)

▲ Hinweis:

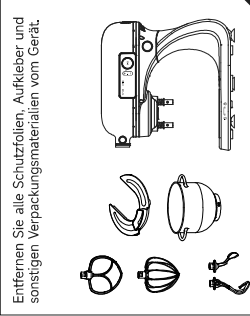
1. The multifunctional expansion port allows the machine to expand additional functions, such as meat mincing, noodle pressing, sausage stuffing, etc. Users need to purchase compatible expansion accessories separately.
2. The machine is equipped with dual drive shafts. The long dough hook and short dough hook can only be assembled and used simultaneously when using dough hooks. It is prohibited to assemble two mixing tools at the same time when using the flat beater or whisk.



Symbol	Funktionen	Hinweis
⚡ SPEED	Anzeige der Geschwindigkeitsstufe	Zeigt die aktuelle Geschwindigkeitsstufe an, die von 0 (Minimum) bis 12 (Maximum) reicht.
🕒 TIME	Anzeige der Betriebszeit / verbleibenden Zeit	1. Wenn keine Zeit eingestellt ist: Die vergangene Betriebszeit wird angezeigt. 2. Wenn ein Timer eingestellt ist: Der Countdown nach dem Start wird angezeigt.
+	Zeit verlängern	Jeder Tastendruck erhöht den Wert der Zeit um 30 Sekunden. Zum kontinuierlichen Erhöhen des Zeitwerts gedrückt halten.
-	Zeit verkürzen	Jeder Tastendruck verringert den Wert der Zeit um 30 Sekunden. Zum kontinuierlichen Verringern des Zeitwerts gedrückt halten.

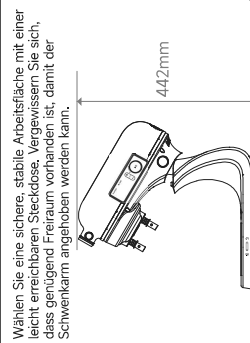
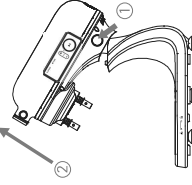
Symbol	Funktionen	Hinweis
 Bedienknopf	1. Gedrückt halten: Versetzt die Küchenmaschine in den Standby-Modus. 2. Kurz drücken: Unterbricht oder setzt den Betrieb fort. 3. Drehen: Passt die Geschwindigkeitsstufe an.	1. Standby-Modus: Für ca. 2 Sekunden gedrückt halten, damit gibt der Summier einen langen Signalton (1 Sekunde) aus. Die Anzeigen für SPEED und TIME werden von der aktuellen Geschwindigkeitsstufe auf 00 und 00:00 zurückgesetzt und dauern für 100 und 00:00. Die Maschine schaltet sich ein und die Lampe leuchtet. Betriebsmodus: Für ca. 2 Sekunden gedrückt halten, damit ertönt der Summier einmal, die Maschine stoppt, die Anzeigen für SPEED und TIME blinken wieder mit „--“ und „--:--“, die Maschine wechselt in den Standby-Modus und die Lampe erlischt. 2. Während des Betriebs kurz einmal drücken, um den Betrieb zu unterbrechen und erneut kurz drücken, um den Betrieb fortzusetzen. 3. Im Uhrzeigersinn drehen, um die Geschwindigkeitsstufe schrittweise zu erhöhen. Die Küchenmaschine beginnt sofort zu arbeiten. Gegen den Uhrzeigersinn drehen, um die Geschwindigkeitsstufe schrittweise zu verringern. Wenn die Geschwindigkeitsstufe „0“ erreicht wird, stoppt die Küchenmaschine.

KÜCHENMASCHINE MONTIEREN



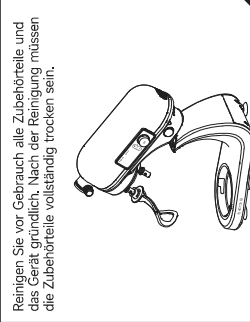
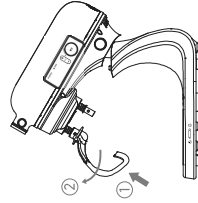
Entfernen Sie alle Schutzfolien, Aufkleber und sonstigen Verpackungsmaterialien vom Gerät.

Drücken Sie die Entriegelungstaste des Schwenkarms und heben Sie dann den Schwenkarm an.



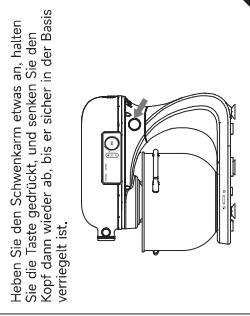
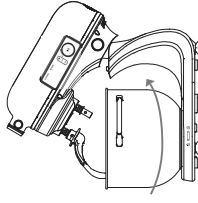
Wählen Sie eine sichere, stabile Arbeitsfläche mit einer leicht erreichbaren Steckdose. Vergewissern Sie sich, dass genügend Freiraum vorhanden ist, damit der Schwenkarm angehoben werden kann.

Richten Sie den Schlitz des Knetbäckers, Schneebesens oder des flachen Rührbesens mit dem Stift der Antriebswelle des Schwenkarms aus. Drücken Sie das Zubehör nach oben und drehen Sie es im Uhrzeigersinn, bis es einrastet.

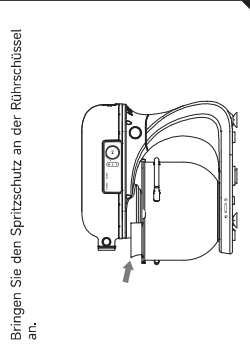


Reinigen Sie vor Gebrauch alle Zubehörteile und das Gerät gründlich. Nach der Reinigung müssen die Zubehörteile vollständig trocken sein.

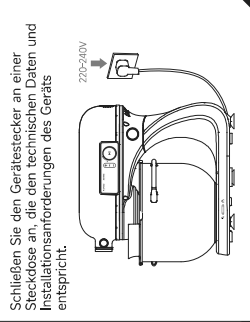
Stellen Sie die Rührschüssel auf die Basis und drehen Sie sie in die Richtung des mit „Ø“ gekennzeichneten Pfeils, um sie zu sichern.



Heben Sie den Schwenkarm etwas an, halten Sie die Taste gedrückt, und senken Sie den Kopf dann wieder ab, bis er sicher in der Basis verriegelt ist.



Bringen Sie den Spritzschutz an der Rührschüssel an.



Schließen Sie den Gerätestecker an einer Steckdose an, die den technischen Daten und Installationsanforderungen des Geräts entspricht.

ERSTGEBRAUCH

1. Halten Sie die Entriegelungstaste des Schwenkarms gedrückt, während Sie den Schwenkarm anheben und mit der Hand abstützen.
2. Installieren Sie das geeignete Rührwerkzeug am Gerät entsprechend den Zutaten.
3. Geben Sie die Zutaten in die Rührschüssel. Überschreiten Sie nicht die maximale Fülllinie, um ein Überlaufen zu verhindern.
4. Stellen Sie die Rührschüssel auf die Basis und drehen Sie die Schüssel in Richtung des Pfeils „“, um sie zu sichern.
5. Heben Sie den Schwenkarm leicht an, halten Sie die Entriegelungstaste für den Schwenkarm gedrückt, und senken Sie den Rührkopf ab, bis er vollständig und sicher eingerastet ist.
6. Bringen Sie den Spritzschutz an der Rührschüssel an.
7. Nach dem Anschließen des Geräts am Stromnetz halten Sie den Reglerknopf gedrückt, um es einzuschalten; die Betriebs-LED leuchtet auf.
8. Stellen Sie ggf. die gewünschte Knetzeit mit + / – ein.
9. Drehen Sie den Bedienknopf im Uhrzeigersinn, um die gewünschte Geschwindigkeitsstufe auszuwählen, damit beginnt das Gerät mit dem Betrieb. Sie können die Geschwindigkeitsstufe jederzeit während des Betriebs anpassen.
10. Wenn das Kneten beendet ist: Wenn die Zeit eingestellt ist, stoppt das Gerät automatisch, wenn der Countdown endet. Wenn keine Zeit eingestellt ist, drehen Sie die Geschwindigkeitsstufe auf 0, um das Gerät zu stoppen.
11. Halten Sie die Entriegelungstaste des Schwenkarms gedrückt, heben Sie den Schwenkarm an, schieben Sie das Rührwerk nach oben und drehen Sie es gegen den Uhrzeigersinn, um es zu entfernen. Drehen Sie dann die Rührschüssel im Uhrzeigersinn, um sie abzunehmen.

FUNKTIONEN

Mischen und Kneten

Beim Kneten von Teig können Sie den Kneithaken oder den Rührhaken verwenden:

1. Das empfohlene Teigverhältnis beträgt 5 Teile Mehl zu 3 Teilen Wasser, wobei die maximale Mehlmenge 1500 g beträgt.
2. Geben Sie die Zutaten in die Rührschüssel und achten Sie darauf, die maximale Kapazität nicht zu überschreiten.
3. Wählen Sie den gewünschten Kneithaken oder flachen Rührhaken aus und beginnen Sie mit dem Mischen: Stellen Sie zunächst die Geschwindigkeit auf Stufe 1 ein und lassen Sie das Gerät mindestens 30 Sekunden lang laufen. Stellen Sie es dann auf Stufe 2 und lassen Sie es mindestens 30 Sekunden laufen. Stellen Sie es schließlich auf Stufe 3 ein und lassen Sie es bis zu 5 Minuten laufen.

Eier schlagen

Beim Schlagen von Eiern (ganze Eier, Eigelb oder Eiweiß) verwenden Sie den Schneebesen:

1. Schlagen Sie die Eier in die Rührschüssel auf. Die Menge an Eiweiß, die auf einmal geschlagen wird, darf nicht mehr als dem Äquivalent von 12 Eiern entsprechen.
2. Stellen Sie die Geschwindigkeit auf Stufe 11 oder 12 ein und schlagen Sie weiter für 3 - 5 Minuten, bis steife Spitzen entstehen.

Sahne schlagen

Beim Schlagen von Sahne verwenden Sie den Schneebesen und wählen Sie frische Sahne aus:

1. Überschreiten Sie nicht die maximale Kapazität, wenn Sie frische Milch, Sahne oder andere flüssige Zutaten in die Rührschüssel geben.
2. Beim Schlagen von Sahne stellen Sie die Geschwindigkeit auf Stufe 11 oder 12 ein und schlagen Sie sie für 3 - 5 Minuten.

Butterteig mischen

Beim Mischen von Butterteig können Sie einen flachen Rührhaken verwenden.

1. Geben Sie die weich gewordene Butter in die Rührschüssel. Falls erforderlich, fügen Sie Kristallzucker oder Puderzucker hinzu, ohne die maximale Kapazität zu überschreiten.
2. Starten Sie das Gerät. Stellen Sie zunächst die Geschwindigkeit auf Stufe 1 ein und schlagen Sie 1 Minute lang. Stellen Sie sie dann auf Stufe 5 - 6 und schlagen Sie weitere 2 - 3 Minuten. Schlagen Sie, bis die Mischung fluffig wird und ihr Volumen um das 1,5- bis 2-fache zunimmt.
3. Geben Sie die Eimasse in mehreren Portionen hinzu. Die Menge der in einer Charge hinzugefügten Eiflüssigkeit sollte 1/3 der Buttermenge nicht überschreiten. Nach jeder Zugabe stellen Sie die Geschwindigkeit auf Stufe 3 - 4 ein und rühren Sie 30 Sekunden lang, bis die Eimasse vollständig in die Buttermasse eingearbeitet ist und die Endmischung eine glatte Oberfläche aufweist.
4. Geben Sie das Weizenmehl mit niedrigem Glutengehalt in 2 Portionen hinzu. Nach jeder Zugabe stellen Sie die Geschwindigkeit auf Stufe 1 - 2 ein und mischen Sie für 15 Sekunden, bis das Mehl vollständig in die Buttermasse eingearbeitet ist (kein trockenes Mehl mehr sichtbar).

▲ Hinweis:

1. Das Gerät darf nicht länger als 15 Minuten ununterbrochen betrieben werden. Bei längerer Nutzung schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es vollständig abgekühlt ist, bevor Sie es erneut starten.
2. Nach Gebrauch schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker.
3. Das Gerät schaltet sich nach 20 Minuten im Standby-Modus automatisch aus.

REINIGUNG UND WARTUNG

1. Stellen Sie vor der Reinigung den Bedienknopf auf „0“ und ziehen Sie den Netzstecker.
2. Entfernen Sie vor der Reinigung alle Zubehörteile.

3. Der flache Rührhaken, Schneebesen und die Kneithaken können mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel abgewaschen werden. Verwenden Sie keine Fleckenentferner.
4. Wischen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Tuch und etwas Reinigungsmittel ab und trocknen Sie es anschließend mit einem weichen Tuch.

▲ Hinweis:

Trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz, bevor Sie Zubehörteile entfernen oder es reinigen.
Verwenden Sie keine Drahtbürsten, Scheuerschwämme oder Fleckenentferner.
Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein!

FEHLERSUCHE

Fehlercode	Fehlerbeschreibung	Lösung
E3	NTC unterbrochen: Motortemperatur nicht erkannt	Kontaktieren Sie den Kundendienst
E4	Hall-Sensor nicht erkannt; das Gerät schaltet sich automatisch nach 7 Sekunden ab.	Kontaktieren Sie den Kundendienst
E5	NTC-Übertemperaturschutz, Motortemperatur zu hoch	Lassen Sie den Motor vor der erneuten Verwendung abkühlen.

BESTELLUNG VON ZUBEHÖR

Wenn Sie Schwierigkeiten haben, Zubehör für das Gerät zu erhalten, wenden Sie sich bitte an

-  <https://global.dreametech.com>
-  dreamesupport@dreame.tech

UMWELT

Entsorgen Sie das Gerät am Ende seiner Lebensdauer nicht mit dem normalen Hausmüll, sondern geben Sie es bei den dafür vorgesehenen Sammelstellen zum Recycling ab. Dies schützt die Umwelt.

GARANTIE UND SERVICE

- Um die Produktqualität zu gewährleisten, beträgt der Garantiezeitraum zwei Jahre ab dem Kaufdatum. Diese Garantie schränkt Ihre Rechte nicht ein, die Ihnen gemäß den geltenden nationalen oder regionalen Verbraucherschutzgesetze in Ihrer Region zustehen; in solchen Fällen wird der begrenzte Garantiezeitraum gemäß den geltenden Anforderungen verlängert.
- Diese Garantie deckt keine Schäden oder Defekte ab, die entstehen durch:
 - 1) Gewerbliche oder nicht vorgesehene Nutzung dieses für den privaten/haushaltsüblichen Gebrauch entwickelten Produkts.
 - 2) Nichtbeachtung der Bedienungs- oder Installationsanleitungen gemäß Benutzerhandbuch.

- 3) Nachweis unsachgemäßer Reparatur, Verwendung von nicht originalen oder nicht genehmigten Teilen oder Zubehör.
- 4) Mechanische Belastung, chemische Einflüsse, elektromagnetische Störungen, extrem hohe oder niedrige Temperaturen, Korrosion, Oxidation oder Eindringen von Fremdkörpern, Substanzen, Flüssigkeiten, Insekten oder Tieren.
- 5) Normaler Verschleiß durch Alterung oder Beeinträchtigung des technischen Zustands oder des Erscheinungsbildes durch längeren Gebrauch.
- 6) Ungültige Garantieansprüche aufgrund fehlender, ausdrücklich geforderter Nachweise, einschließlich Modellnummer, Produktseriennummer, Kaufdatum und Unterschrift des Käufers.

Weitere Informationen und Kundendienst:

-  <https://global.dreametech.com>
-  aftersales@dreame.tech

Garantiekarte

Name des Kunden	Anschrift	Telefonnummer	Produktbezeichnung und Modell (Nummer)	SN	Kaufdatum

Wartung

	Beschreibung der Mängel und Ersatzteile	Wartungsdatum	Kundendienst und Wartungszentrum
1			
2			
3			