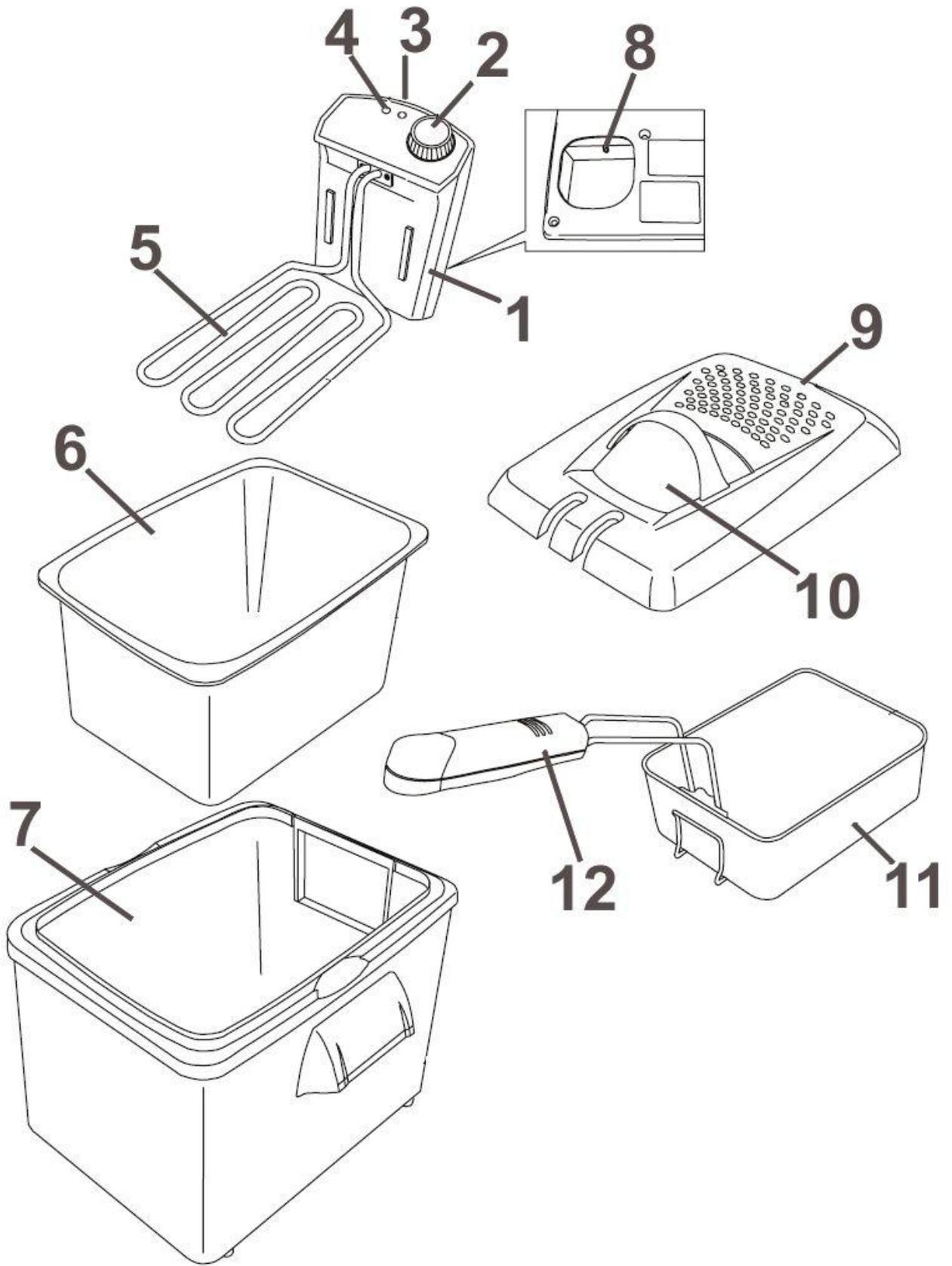


Fritteuse
Friteuse
Friggitrice

GastroFrit
1761



Bedienungsanleitung
Mode d'emploi
Istruzioni per l'uso



Gerätebeschreibung

- | | |
|---|-----------------------------|
| 1. Schaltgehäuse | 7. Gehäuse |
| 2. Temperaturregulierung | 8. RESET-Knopf |
| 3. Betriebslampe | 9. Deckel |
| 4. Energielampe | 10. Sichtfenster |
| 5. Heizelement inkl. Regelthermostat und Überhitzungsschutz | 11. Frittierkorb |
| 6. Öl Behälter | 12. Einklappbarer Handgriff |

Description de l'appareil

- | | |
|--|---------------------------------|
| 1. Boîtier de commande | 7. Châssis |
| 2. Régulateur de température | 8. Bouton RESET |
| 3. Témoin du service | 9. Couvercle |
| 4. Témoin de réseau | 10. Hublot |
| 5. Élément de chauffage avec sonde de travail et sonde de sécurité | 11. Panier de friture |
| 6. Récipient à huile | 12. Poignée repliable du panier |

Descrizione dell'apparecchio

- | | |
|--|--------------------------------------|
| 1. Scatola comandi | 7. Telaio |
| 2. Termostato | 8. Pulsante RESET |
| 3. Spia di funzionamento | 9. Coperchio |
| 4. Spia dell'alimentazione | 10. Finestrella |
| 5. Elemento di riscaldamento con sonda di lavoro/dispositivo anti surriscaldamento | 11. Cestello |
| 6. Vasca dell'olio | 12. Maniglia pieghevole del cestello |

Sicherheitshinweise

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor dem Gebrauch der Friteuse aufmerksam durch und bewahren Sie die Anleitung an einem sicheren Ort auf.

- Achten Sie darauf, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Versichern Sie sich, dass das Anschlusskabel nicht mit einer Wärmequelle in Berührung kommen kann (Kochplatte, eingeschaltete Geräte usw.)
- Wenn das Versorgungskabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder einer Kundendienststelle ersetzt werden, damit jegliche Gefahr vermieden werden kann.
- Für eine sichere Handhabung des Gerätes oder eventueller heisser Oberflächen, berühren Sie das Gerät nur an den dafür vorgesehenen Griffen.
- Tauchen Sie das komplette Geräte niemals ins Wasser.
- Drehen Sie den Thermostatregler nach Gebrauch auf 0. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es transportieren oder wegräumen, um die Gefahr einer Verbrennung zu vermeiden.
- Damit das Gerät nicht kippen kann, achten Sie darauf, dass Sie es immer auf einer flachen, hitzebeständigen Oberfläche aufstellen.
- **Um Unfälle zu vermeiden, verschieben Sie das Geräte nie während es in Gebrauch ist!**
- Personen, einschliesslich Kinder, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.

Hinweis:

Die Tatsache, dass Wasser in kaltem Öl unerwünschte Reaktionen beim Frittiervorgang auslösen kann, veranlasst uns zu folgenden Sicherheitshinweisen:

Erkennung:

- ❖ Wasser im Öl wird sichtbar durch grosse Blasen am Behälterboden. Unbedingt Öl auswechseln!

Verwendung der Friteuse

im Freien:

- ❖ Friteuse vor und nach Gebrauch nicht im Freien stehen lassen (Regen)

im Haus:

- ❖ nach dem Auswaschen/Ausspülen der Friteuse unbedingt gründlich trockenreiben
- ❖ Korb mit Gefriergut erst bei Erreichen der notwendigen Öltemperatur auf die Halterung stellen. (siehe Bedienungsanleitung „Tiefkühlahrung“)

Vorbereitung

- Entfernen Sie sämtliche Plastikfolien und Verpackungsteile.
- Waschen Sie den Frittierkorb (11) und den Öl Behälter (6) mit heissem Wasser und Seife und trocknen Sie beide gut ab.
- Wischen Sie die inneren und äusseren Oberflächen mit einem feuchten Tuch ab.
- Achten Sie bei der Zusammensetzung des Gerätes darauf, dass Sie das Schaltgehäuse (1) genau in die dafür vorgesehene Aussparung am Gehäuse (7) schieben.
- Stellen Sie sicher, dass der Griff (12) richtig am Frittierkorb (11) befestigt ist.

Achtung: Schalten Sie das Gerät niemals ein, wenn kein Öl im Behälter ist oder wenn das Heizelement (5) nicht vollständig mit Öl oder Fett bedeckt ist. Der Überhitzungsschutz unterbricht die Stromzufuhr wenn eine Überhitzung des Heizelementes eintritt. Um das Gerät in einem solchen Fall wieder in Betrieb zu setzen, gehen Sie wie folgt vor:

1. Schalten Sie das Gerät aus.
2. Lassen Sie das Gerät ca. 15 Min. auskühlen.
3. Drücken Sie den RESET - Knopf (8). Das Gerät ist jetzt wieder betriebsbereit.

Benutzung des Gerätes

1. Füllen Sie den Behälter (6) mit ca. 3-4 lt. Öl. Beachten Sie, dass die Maximalmarkierung nicht überschritten werden darf, da das Öl sonst bei Erhitzung überlaufen kann. Füllen Sie auch nicht weniger als bis zu der Minimalmarkierung ein.
2. Schliessen Sie das Gerät am Netz an.
3. Die rote Energielampe (4) leuchtet auf. Drehen Sie den Thermostat (2) auf die gewünschte Temperatur. Sobald die Temperatur erreicht ist, schaltet die grüne Lampe (3) ein.
4. Klappen Sie den Handgriff (12) des Frittierkorbes (11) nach aussen, füllen Sie das Frittiergut in den Korb und lassen Sie ihn dann in das heisse Öl sinken.
5. Setzen Sie während des Frittierens den Deckel (9) auf.
6. Durch das Sichtfenster (10) können Sie den Vorgang beobachten.
7. Am Ende der Garzeit öffnen Sie den Deckel vorsichtig und lassen Sie den heissen Dampf entweichen. Heben Sie dann den Frittierkorb (11) wieder aus dem Öl heraus.
8. Um möglichst wenig Öl an den Speisen zu hinterlassen müssen Sie den Korb ein paar Mal gut schütteln. Bedecken Sie die Speisen mit Haushaltspapier. Dieses entzieht dem Frittiergut viel überschüssiges Fett.

TIP: Der Frittierkorb kann zum auffüllen mit Speisen (ausgenommen tiefgekühlte Produkte) oder zum Abtropfen von Öl in die spezielle Halterung im Öl Behälter (6) eingehängt werden.

Wenn Sie mit frittieren fertig sind, müssen Sie sofort den Thermostat (2) wieder auf 0 drehen und den Netzstecker ziehen. Lassen Sie den Deckel offen und warten Sie, bis das Öl erkaltet ist. Fahren Sie erst dann mit der Reinigung fort.

*Wenn Sie Frittiergut haben, welches nicht im Korb frittiert werden kann, weil es sonst kleben bleiben würde (Äpfel oder Fische im Teig usw.) müssen Sie dies direkt in das heisse Öl geben. **Seien Sie vorsichtig dabei und verwenden Sie nur eine dafür geeignete Kelle.** Lassen Sie das Frittiergut niemals mit blossen Händen in das heisse Öl fallen. Dies kann zu Verbrennungen führen.*

Tiefkühlahrung

Besondere Vorsichtsmassnahmen

Wenn Sie Eis oder Wasser in eine heisse Frittierflüssigkeit geben, entstehen heisse Spritzer, die Verbrennungen erzeugen können. Ausserdem schäumt und brodelt die Flüssigkeit so stark, dass sich das Volumen des Frittierbads beträchtlich vergrössert. Aus diesen Gründen beachten Sie unbedingt folgende Hinweise:

- Tiefgekühlte Produkte nur in kleinen Mengen nach und nach in das Frittierbad geben.
- Vorher allfällige Eiskristalle entfernen.
- Langsam in die heisse Frittierflüssigkeit geben.

Beachten Sie auch die Hinweise auf der Produkte Verpackung des Frittiergutes.

Reinigung

- Drehen Sie den Thermostat (2) auf 0 und ziehen Sie den Netzstecker.
- Warten Sie mit der Reinigung, bis das Öl kalt geworden ist.
- Giessen Sie das Öl durch ein Sieb zurück in die Flasche.
- Reinigen Sie das Schaltgehäuse (1) mit der Heizung nur mit einem feuchten Tuch.
- Den Öl Behälter (6), den Deckel (9) und den Frittierkorb (11) können Sie im Geschirrspüler oder mit Wasser und Seife reinigen. Achten Sie darauf, dass vor allem der Frittierkorb gut abgetrocknet wird.

Tips

- Geben Sie nie frisches Öl zu bereits gebrauchtem Öl.
- Erneuern Sie das Frittieröl sobald sich erste Anzeichen der Veränderung zeigen z.Bsp. dunklere Färbung, ranziger Geschmack, verbrannter Geruch.
- Mischen Sie keine unterschiedlichen Öle.

Consignes de sécurité

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser la friteuse et conservez-le dans un endroit sûr.

- Veiller à ce que la tension du réseau concorde avec celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- S'assurer que le cordon de raccordement électrique ne puisse être en contact avec une source de chaleur (plaque de cuisson, appareils enclenchés, etc.).
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou dans un point de service après-vente afin de pouvoir éviter tout danger.
- Afin de manipuler l'appareil en toute sécurité ou éventuellement à cause des surfaces chaudes, ne toucher l'appareil qu'au moyen des poignées prévues à cette fin.
- Ne jamais plonger l'appareil complet dans de l'eau.
- Arrêter le régulateur du thermostat après utilisation. Retirer la fiche de la prise électrique et laisser l'appareil se refroidir, avant de le transporter ou de l'enlever, pour éviter tout risque de brûlures.
- Afin que l'appareil ne puisse se renverser, toujours veiller à le poser sur une surface plane et résistante à la chaleur.
- **Afin de prévenir les accidents, ne jamais déplacer l'appareil pendant son utilisation !**
- Les enfants et les personnes qui, en raison d'une incapacité physique, sensorielle ou psychique ou par inexpérience ou méconnaissance, ne seraient pas en mesure de se servir de l'appareil en toute sécurité ne doivent pas l'utiliser sans la surveillance ou les instructions d'une personne responsable.

Note:

Le fait que de l'eau dans de l'huile froide puisse déclencher des réactions indésirables lors de la friture nous amène aux consignes de sécurité supplémentaires suivantes:

Identification:

- ❖ La présence d'eau dans de l'huile se manifeste par de grandes bulles au fond du récipient.
Changer l'huile impérativement!

Utilisation de la friteuse

en plein air:

- ❖ ne pas laisser la friteuse dehors avant et après l'utilisation (pluie)

à la maison:

- ❖ Absolument essuyer à fond la friteuse après l'avoir lavée/rincée;
- ❖ Ne poser la marchandise à frire sur le support que lorsque l'huile a atteint la température nécessaire (voir mode d'emploi «surgelés»).

Préparation

- Retirer toutes les feuilles en plastique et parties de l'emballage.
- Laver le panier de friture (11) et le récipient de friture (6) à l'eau chaude et au savon puis les sécher soigneusement.
- Essuyer les surfaces internes et externes à l'aide d'un chiffon humide.
- Lors du montage de l'appareil, veiller à faire glisser le boîtier de commande (1) exactement dans la cavité prévue à cet effet sur le châssis.
- S'assurer que la poignée (12) soit fixée correctement au panier de friture (11).

Attention: Ne jamais enclencher l'appareil s'il n'y a pas d'huile dans le récipient ou si l'élément de chauffage (5) n'est pas recouvert intégralement d'huile ou de graisse. La sonde de sécurité interrompt l'arrivée du courant en cas de surchauffe de l'élément de chauffage. Dans un tel cas, pour remettre l'appareil en service, procéder comme suit:

1. Tourner le thermostat (2) sur position 0 et retirer la fiche.
2. Laisser refroidir l'appareil durant environ 15 minutes
3. Presser le bouton RESET (8). L'appareil est maintenant de nouveau prêt à fonctionner.

Utilisation de l'appareil

1. Remplir le récipient (6) avec 3 à 4 l d'huile. S'assurer que la marque indiquant le maximum ne soit pas être dépassée, sinon l'huile pourrait déborder lorsqu'on la fait chauffer. De même, ne pas remplir en dessous de la marque indiquant le minimum.
2. Raccorder l'appareil au réseau.
3. Le témoin de réseau rouge (4) s'allume. Tourner le thermostat (2) sur la température désirée. Dès que la température est atteinte, le témoin de service vert (3) s'allume.
4. Rabattre la poignée (12) du panier de friture (11) vers l'extérieur, mettre le produit à frire dans le panier et le plonger ensuite dans l'huile bouillante
5. Durant la friture, placer le couvercle (9).
6. Le déroulement peut être observé par le hublot (10).
7. A la fin du temps de cuisson, ouvrir le couvercle avec précaution et laisser la vapeur bouillante s'échapper. Sortir alors le panier de friture (11) de l'huile.
8. Pour laisser le moins possible d'huile sur les aliments, il faut bien secouer le panier plusieurs fois. Recouvrir les aliments avec du papier de ménage. Celui-ci absorbera beaucoup la graisse excédentaire de friture.

SUGGESTION: Pour le remplissage des aliments (à l'exception des produits congelés) ou pour l'égouttage de l'huile, le panier de friture peut être suspendu à la fixation spéciale montée dans le récipient à huile (6).

Si la friture est terminée, il faut immédiatement remettre le thermostat (2) en position 0 et puis retirer la fiche. Laisser le couvercle ouvert et attendre que l'huile se soit refroidie. Ne commencer le nettoyage que quand l'huile est froide.

*Si vous avez de la marchandise à frire qui ne peut être frite dans le panier parce qu'elle y collerait (pommes ou poissons enrobés dans de la pâte, etc.), il faut plonger celle-ci directement dans l'huile bouillante. **Soyez prudent et n'utilisez qu'une louche/écumoire prévue à cette fin.** Ne jamais plonger la marchandise à frire dans l'huile bouillante avec les mains nues. Cela peut provoquer des brûlures.*

Congelés

Précautions particulières

Si vous ajoutez de la glace ou de l'eau dans un liquide de friture bouillant, il en résulte des éclaboussures brûlantes pouvant provoquer des brûlures. En outre, le liquide mousse et bouillonne si fortement que le volume du bain de friture augmente considérablement. Pour ces raisons, observez impérativement les instructions suivantes:

- ne plonger les produits surgelés dans le bain de friture qu'en petites quantités et peu à peu;
- éliminer d'abord les cristaux de glace qui les entourent.
- Immerger lentement le panier dans le liquide de friture préalablement chauffé.

Veillez observer également les indications sur l'emballage du produit à frire.

Nettoyage

- Tourner le thermostat (2) sur position 0 et retirer la fiche.
- Attendre pour le nettoyage jusqu'à ce que l'huile soit froide.
- Verser l'huile dans la bouteille en utilisant une passoire.
- Ne nettoyer le boîtier de commande (1) avec l'élément de chauffage (5) qu'à l'aide d'un chiffon humide.
- Il est possible de nettoyer le récipient à huile (6), le couvercle (9) et le panier à friture dans le lave-vaisselle ou avec de l'eau et du savon.

Suggestions

- Ne jamais ajouter de l'huile fraîche à de l'huile qui a déjà été utilisée
- Renouveler l'huile de friture dès que les premiers signes de modification apparaissent, par exemple couleur plus foncée, goût rance, odeur de brûlé.
- Ne jamais mélanger des huiles de différentes origines.

Indicazioni di sicurezza

Prima dell'uso della friggitrice, leggere attentamente le seguenti istruzioni e conservarle in un luogo sicuro.

- Verificare che la tensione dell'impianto della vostra abitazione corrisponda alla tensione riportata sulla targhetta dell'apparecchio.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non possa venire a contatto con fonti di calore (piastra della cucina, apparecchi accesi, ecc.)
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito dal produttore o da un centro di assistenza, in modo da evitare qualsiasi pericolo.
- Per un uso sicuro dell'apparecchio e per evitare il contatto con eventuali superfici riscaldate, afferrare l'apparecchio solo per le apposite maniglie.
- Non immergere mai l'intero apparecchio in acqua.
- Dopo l'uso, regolare il termostato su 0. Staccare la spina dalla presa e lasciare raffreddare l'apparecchio, prima di spostarlo o riporlo, in modo da evitare pericoli di ustioni.
- Per evitare che l'apparecchio si possa rovesciare, collocarlo sempre su una superficie piana, resistente al calore.
- **Onde evitare incidenti, non spostare mai l'apparecchio quando è in funzione!**
- Le persone, compresi i bambini, che per le loro possibilità fisiche, sensoriali o mentali o per la loro mancanza di esperienza o ignoranza, non sono in grado di usare l'apparecchio con sicurezza, non devono usarlo senza la supervisione o le istruzioni di una persona responsabile.

Indicazione:

Dato che la presenza di acqua mentre l'olio frigge può provocare reazioni indesiderate, si prega di osservare le seguenti indicazioni di sicurezza aggiuntive:

Riconoscimento:

- ❖ La presenza di acqua nell'olio si riconosce da grosse bolle sul fondo della vasca. Sostituire assolutamente l'olio!

Uso della friggitrice

all'aperto:

- ❖ Non lasciare la friggitrice all'aperto prima o dopo l'uso (pioggia)

in casa:

- ❖ Dopo il lavaggio/risciacquo asciugare la friggitrice, strofinando accuratamente.
- ❖ Inserire il cestello con i prodotti surgelati sul supporto, solo quando l'olio ha raggiunto la temperatura necessaria. (vedi istruzioni per l'uso „surgelati“)

Preparazione

- Rimuovere tutte le pellicole di plastica e le parti dell'imballaggio.
- Lavare il cestello (11) e la vasca (6) con acqua calda e sapone e asciugarla con cura.
- Passare un panno inumidito sulle superfici interne ed esterne.
- Nel montaggio dell'apparecchio fare attenzione affinché la scatola comandi (1) venga inserita in modo preciso nella sede sul telaio (7).
- Assicurarsi che la maniglia pieghevole (12) sia affrancata bene sul cestello (11).

Attenzione: Non accendere mai l'apparecchio quando la vasca dell'olio è vuota o quando l'elemento riscaldante (5) non è coperto completamente con olio o grasso. Il dispositivo antisurriscaldamento interrompe l'alimentazione di corrente quando l'elemento riscaldante si surriscalda. Per rimettere in funzione l'apparecchio dopo un simile evento, procedere come segue:

1. Girare il termostato (2) su 0 e staccare il cavo di alimentazione.
2. Lasciar raffreddare l'apparecchio durante ca. 15 min.
3. Premere il pulsante RESET (8). L'apparecchio è di nuovo pronto per l'uso.

Uso dell'apparecchio

1. Riempire la vasca (6) con ca. 3-4 lt. di olio. Attenzione a non superare il livello massimo, riscaldandosi l'olio potrebbe traboccare. Non riempire al di sotto del livello minimo.
2. Collegare l'apparecchio alla rete.
3. La spia rossa di alimentazione (4) si accende. Girare il termostato (2) sulla temperatura desiderata. Non appena raggiunta la temperatura, la spia verde di funzionamento (3) si accende.
4. Ribaltare la maniglia pieghevole (12) del cestello (11) verso l'esterno, sistemare gli alimenti da friggere nel cestello e quindi calarlo nell'olio caldo.
5. Coprire con il coperchio (9) mentre si sta friggendo.
6. Si può osservare il procedimento attraverso l'oblò (10).
7. Terminata la cottura, alzare lentamente il coperchio e lasciar evadere il vapore caldo. Togliere quindi il cestello (11) dall'olio.
8. Per lasciar meno olio possibile sugli alimenti, scuotere bene il cestello per alcune volte. Coprire gli alimenti con un foglio di carta da cucina. Questa assorbirà l'olio in eccesso.

SUGGERIMENTO: Il cestello può essere agganciato allo speciale supporto nella vasca per l'olio (6) per essere riempito con alimenti (ad eccezione di prodotti surgelati) o per lasciar sgocciolare l'olio a cottura ultimata.

Quando la frittura è terminata, occorre riposizionare immediatamente il termostato (2) su 0 e staccare il cavo di alimentazione. Lasciare aperto il coperchio e aspettare che l'olio si sia raffreddato. Solo ora si può procedere con la pulizia.

*Se avete degli alimenti che non possono essere fritti nel cestello, perché altrimenti rimarrebbero attaccati (mele o pesce con pastella, ecc.), dovete immergerli direttamente nell'olio caldo. **Fate attenzione ed usate sempre un mestolo adatto.** Non lasciate mai cadere gli alimenti nell'olio caldo con le mani. Ciò può provocare delle ustioni.*

Surgelati

Precauzioni particolari

Se versate del ghiaccio o dell'acqua in un liquido di frittura caldo, si producono schizzi bollenti che possono causare ustioni. Inoltre, il liquido schiuma e bolle in maniera tale che il suo volume aumenta notevolmente. Occorre perciò osservare assolutamente le seguenti indicazioni:

- Versare gli alimenti surgelati solo pochi per volta e a più riprese nell'olio per friggere.
- Rimuovere prima i cristalli di ghiaccio di cui sono ricoperti.
- Immergere gli alimenti lentamente nel liquido per friggere.

Osservare anche le indicazioni riportate sulla confezione del prodotto surgelato.

Pulizia

- Girare il termostato (2) su 0 e staccare il cavo di alimentazione.
- Non iniziare la pulizia, prima che l'olio non si sia raffreddato.
- Riversare nella bottiglia l'olio passato al colino
- Pulire la scatola comandi (1) con il riscaldamento solo con un panno umido
- La vasca dell'olio (6), il coperchio (9) e il cestello (11) si possono lavare nella lavastoviglie o con acqua e sapone. Asciugare bene, specialmente il cestello.

Suggerimenti:

- Non aggiungere olio fresco all'olio già usato.
- Sostituite l'olio per friggere non appena notate i primi segni di una modifica, p.es. una colorazione più scura, sapore rancido, odore di bruciato.
- Non mescolare oli diversi.

2 Jahre Garantie / 2 années de garantie / 2 anni di garanzia

Garantiepflichtung

Wir verpflichten uns, dieses Gerät kostenlos wieder instand zu setzen, falls es bei sachgemässer Behandlung innerhalb der Garantiezeit versagen sollte.

Wir beseitigen alle Mängel, die auf Material- oder Fabrikationsfehlern beruhen. Die Garantieleistung erfolgt durch Instandsetzung oder Austausch mangelhafter Teile nach unserer Wahl.

Eine Garantieleistung entfällt für Schäden an Verschleissteilen, für Schäden und Mängel, die durch unsachgemässe Behandlung oder Wartung auftreten (insbesondere Verkalkung und gewerblicher Einsatz). Sie wird nur gewährt, wenn entweder die Garantiekarte mit Kaufdatum, Händlerstempel und Unterschrift versehen oder die Kaufquittung mit dem Gerät an die zutreffende Servicestation eingesandt wird (siehe Adresse unten). Rücksendungen sollen in der Originalverpackung erfolgen. Transportkosten gehen zu Lasten des Käufers. Bitte vergessen Sie nicht, der Sendung Ihre Adresse und, falls der Fehler nicht offensichtlich ist, eine Erklärung beizufügen.

Obligation de garantie

Nous nous engageons à réparer gratuitement cet appareil s'il devait tomber en panne durant la période de garantie, pour autant que celui-ci ait été utilisé de manière appropriée.

Nous éliminons toutes les déficiences dues à des vices de matière ou de fabrication. La prestation de garantie se fait en effectuant une réparation ou en échangeant les pièces, selon notre choix.

La garantie n'est pas accordée pour les dommages survenant sur les pièces d'usure, pour les dommages et vices dus à une manipulation ou un entretien inapproprié (en particulier l'entartrage et l'utilisation à des fins professionnelles).

Elle n'est accordée que si la date d'achat, le cachet du revendeur et la signature figurent sur carte de garantie ou si la quittance d'achat a été retournée avec l'appareil au point de service compétent (voir adresse ci-dessous).

Les renvois doivent se faire dans l'emballage d'origine. Les frais de transport sont à la charge de l'acheteur. Veuillez ne pas oublier d'indiquer votre adresse et, si le défaut n'est pas évident, de joindre une explication à votre envoi.

Impegno di garanzia

Ci impegniamo a riparare gratis questo apparecchio, qualora – malgrado un uso corretto - si fosse guastato durante il periodo di garanzia.

Eliminiamo tutti i difetti causati da difetti del materiale o di fabbrica. La prestazione di garanzia avviene con il ripristino o la sostituzione di pezzi difettosi a nostra discrezione.

Una prestazione di garanzia decade nel caso di danni a pezzi soggetti a usura, di danni e difetti dovuti a trattamento o a manutenzione non corretti (in particolare calcificazione e utilizzo industriale).

Viene concessa solo se la cartolina di garanzia munita della data d'acquisto, del timbro del rivenditore e della firma o la ricevuta d'acquisto e l'apparecchio vengono inviati al rispettivo servizio di assistenza (vedi indirizzo in basso).

L'invio deve avvenire nell'imballaggio originale. Le spese di trasporto sono a carico dell'acquirente. Non dimenticatevi p.f. di allegare all'invio il vostro indirizzo e, qualora il difetto non fosse chiaro, anche una spiegazione.

Servicestation:
Service après-vente:
Servizio Assistenza :

Rotel AG
Parkstrasse 43
5012 Schönenwerd

e-mail: office@rotel.ch
www.rotel.ch
Tel: 062 787 77 00