

RECHAUDFONDUE1852CH

U1852CH



- **GEBRAUCHSANWEISUNG**
- **MODE D'EMPLOI**
- **ISTRUZIONI PER L'USO**
- **INSTRUCTION FOR USE**



D / F / I / E

• **SCHEMATISCHE DARSTELLUNG**

- Vue d'ensemble
- Diagramma della struttura
- Structure diagram



| Gerätebeschreibung | Description de l'appareil | Descrizione dell'apparecchio | Description of the appliance |
|-------------------------------|----------------------------------|-----------------------------------|------------------------------|
| 1 Rechaud mit Heizplatte | 1 Réchaud avec plaque chauffante | 1 Rechaud con piastra riscaldante | 1 Rechaud with heating plate |
| 2 Fondue Topf | 2 Caquelon à fondue | 2 Pentola | 2 Fondue pan |
| 3 Gabelhalterung/Spritzschutz | 3 Couvercle anti-éclaboussures | 3 Portaforchette/Salvaspruzzi | 3 Fork holder / Splash guard |
| 4 Kontrollampe | 4 Lampe-témoin | 4 Spia luminosa | 4 Indicator light |
| 5 Temperaturregler | 5 Régulateur de température | 5 Termostato | 5 Thermostat knob |
| 6 6 Fondue Gabeln | 6 6 fourchettes à fondue | 6 6 forchette da fondue | 6 6 Fondue forks |

TECHNISCHE DATEN

- Caractéristiques techniques
- Specifiche tecniche
- Technical specifications

| | |
|------------------|--|
| 220-240 V | Nennspannung Tension nominale Tensione nominale Rated voltage |
| 50-60 Hz | Nennfrequenz Fréquence nominale Frequenza nominale Rated frequency |
| 1200 W | Nenneingangsleistung Puissance d'entrée nominale Potenza nominale Rated input power |

Inhaltsverzeichnis / Table des matières / Indice / Table of contents

| | |
|---|----|
| Deutsch..... | 6 |
| • Sicherheitshinweise..... | 6 |
| • Produktmerkmal..... | 8 |
| • Vor dem ersten Gebrauch..... | 8 |
| • Bedienung..... | 8 |
| • Hinweise..... | 8 |
| • Nach dem Gebrauch..... | 9 |
| • Entsorgung..... | 9 |
| Français..... | 10 |
| • Consignes de sécurité..... | 10 |
| • Caractéristique du produit..... | 12 |
| • Avant la première utilisation..... | 12 |
| • Utilisation..... | 12 |
| • Directives..... | 12 |
| • Après utilisation..... | 13 |
| • Élimination..... | 13 |
| Italiano..... | 14 |
| • Avvertenze di sicurezza..... | 14 |
| • Caratteristich del prodotto..... | 16 |
| • Prima dell’uso del nuovo apparecchio..... | 16 |
| • Impiego..... | 16 |
| • Indicazioni..... | 16 |
| • Dopo l’uso..... | 17 |
| • Smaltimento..... | 17 |
| English..... | 18 |
| • Safety instructions..... | 18 |
| • Product feature..... | 20 |
| • Before using the fondue set for the first time..... | 20 |
| • How to use your fondue set..... | 20 |
| • Note..... | 20 |

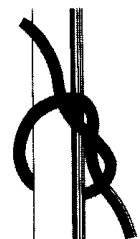
- After use 21
- Disposal 21
- D / F / I / E..... 22
- Garantie / Garantie / Garanzia / Warranty 22

- **SICHERHEITSHINWEISE**

Lesen Sie erst alle Hinweise, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

- Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und/oder Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Achten Sie darauf, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung übereinstimmt.

- Rechauds und Kabel nie in Wasser tauchen
- Falls das Gerät nicht einwandfrei funktioniert, lassen Sie es von einem Fachmann überprüfen. Auch ein defektes Kabel darf nur vom Fachmann ausgetauscht werden.
- Nach Gebrauch den Temperatur Regler auf „MIN“ stellen und den Netzstecker ziehen.
- Vorsicht beim Transport, wenn sich heiße Flüssigkeiten im Topf befinden.
- **Achtung:** Die Heizplatte sowie der Topf werden bei Gebrauch sehr heiß. Benutzen Sie das Gerät immer mit der nötigen Vorsicht.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.
- Wenn Sie ein Fondue mit Öl machen achten Sie darauf, dass die Speisen nicht nass oder gefroren eingetaucht werden.
- **Erhitzen Sie den Topf nicht, wenn sich keine Flüssigkeit darin befindet.**
- Vorsicht mit dem Gebrauch der Gabeln. Die Spitzen sind sehr scharf.
- Wickeln Sie das Verlängerungskabel um die Tischbeine, um ein unglückliches Hängenbleiben zu vermeiden.



- **PRODUKTMERKMAL**

- Dieses Fondue-Set ist am besten geeignet für Fondue Chinoise (mit Bouillon) oder Fondue Bourguignonne (mit Oel).

- **VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH**

- Nehmen Sie alle Teile vorsichtig aus der Verpackung
- Waschen Sie den Fondue Topf, die Gabeln und die Gabelhalterung mit einem weichen Lappen und etwas Seifenwasser. Verwenden Sie auf keinen Fall scharfe oder kratzende Reiniger.
- Das Rechaud nur mit einem feuchten Lappen abwischen.
- Lassen Sie alles gut trocknen

- **BEDIENUNG**

- Platzieren Sie das Rechaud auf einem Tisch oder einer anderen, ebenen Fläche.
- Bevor Sie den Stecker einstecken versichern Sie sich, dass der Temperatur Regler nicht eingeschaltet ist (auf MIN-Position ganz links).
- Füllen Sie den Topf mit den gewünschten Zutaten und stellen Sie ihn auf das Rechaud.
- Achten Sie darauf, dass Sie bei einem Fondue Bourgignon das Oel nur bis zu der MAX Markierung einfüllen.
- Die Kontrolllampe leuchtet blau. Schalten Sie jetzt das Rechaud ein, indem Sie den Temperatur Regler auf die gewünschte Position drehen.
- Die Kontrolllampe leuchtet rot. Sobald die Lampe blau leuchtet, ist die gewünschte Temperatur erreicht. Beachten Sie, dass die Kontrolllampe während des Gebrauchs zwischen rot und blau wechselt. Dies zeigt an, dass die Temperatur immer konstant gehalten wird.
- Wenn die Flüssigkeit die gewünschte Temperatur erreicht hat können Sie die Gabelhalterung auf den Topf setzen und mit dem Fondue beginnen.

- **HINWEISE**

- **ACHTUNG:** Das Rechaud, der Topf und die Gabelhalterung werden während des Gebrauches sehr heiss.
- Bei Fondues mit Oel: Vorsicht mit gefrorenen oder nassen Speisen; das Oel kann aufschäumen.
- Speisen nicht in die heisse Flüssigkeit werfen. Benützen Sie wenn möglich immer die Gabeln.

- Achten Sie darauf, dass Sie mit den Gabeln vorsichtig im Topf rühren, um die Beschichtung nicht zu zerkratzen.
- Sobald keine Flüssigkeit mehr im Topf ist sofort das Rechaud ausschalten und den Topf entfernen.

• NACH DEM GEBRAUCH

- Sobald Sie mit dem Fondue fertig sind, Netzstecker ziehen und den Topf vom Rechaud entfernen.
- Lassen Sie alles abkühlen und entsorgen Sie übrig gebliebene Flüssigkeiten umweltgerecht.
- Der Topf, die Gabelhalterung und die Gabeln mit einem weichen Lappen und etwas Seifenwasser reinigen. Verwenden Sie auf keinen Fall scharfe oder kratzende Reiniger.
- Das Rechaud nur mit einem feuchten Lappen abwischen. Niemals ins Wasser tauchen.
- Bewahren Sie alles an einem trocknen geschützten Ort auf.

• ENTSORGUNG

- Zur ordnungsgemässen Entsorgung geben Sie das Gerät bitte an einen Händler, den Kundendienst oder Rotel AG zurück.
- Die Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) legt fest, dass Haushaltsgeräte nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden dürfen. Altgeräte sind getrennt zu sammeln, um einerseits Wiederverwertung und Recycling zu optimieren und andererseits potenzielle Gesundheits- und Umweltgefahren zu verhindern. Die durchgestrichene Mülltonne erscheint auf allen Produkten, um die Besitzer an ihre Verpflichtung zur Mülltrennung zu erinnern. Für weitere Informationen zur fachgerechten Entsorgung von Haushaltsgeräten setzen Sie sich bitte mit ihren lokalen Behörden oder dem Händler in Verbindung.

Dieses Gerät entspricht den folgenden EU-Richtlinien:

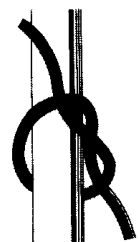
CE 2014/35/EU (Niederspannungsrichtlinie)
2014/30/EU (Richtlinie über die elektromagnetische Verträglichkeit)

- **CONSIGNES DE SÉCURITÉ**

Veillez lire toutes les instructions avant la mise en service de l'appareil.

- Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles limitées ou manquant d'expérience ou de connaissance si elles sont sous surveillance ou ont été instruites sur l'utilisation sûre de l'appareil et si elles ont compris les risques pouvant en résulter.
- Cet appareil ne peut pas être utilisé par des enfants. L'appareil et son cordon d'alimentation doivent être tenus hors de portée des enfants.
- L'appareil doit toujours être débranché du secteur lorsqu'il est hors surveillance et avant son assemblage, son désassemblage ou nettoyage.
- Contrôlez que la tension du réseau corresponde à la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Ne jamais plonger le réchaud et le câble dans l'eau.

- Si l'appareil ne fonctionne pas de manière impeccable, faites-le vérifier par un spécialiste. Même un câble défectueux ne peut être remplacé que par un spécialiste.
- Après utilisation, tourner le régulateur de température sur „MIN“ et retirer la fiche.
- Prudence lors du transport quand des liquides chauds se trouvent dans le caquelon.
- Attention: la plaque chauffante, de même que le caquelon, devient très chaude lors de l'utilisation. N'utilisez l'appareil qu'en prenant les précautions nécessaires.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Avec une fondue à l'huile, faites en sorte de ne pas plonger des aliments mouillés ou congelés dans le caquelon.
- Ne chauffez pas le caquelon s'il ne contient aucun liquide.
- Prudence lors de l'utilisation des fourchettes. Les dents sont très acérées.
- Enroulez le câble de rallonge autour des pieds de la table pour éviter qu'il ne pende de manière malencontreuse.



- **CARACTERISTIQUE DU PRODUIT**

- Ce set à fondue est parfaitement adapté pour la fondue chinoise (avec bouillon) ou la fondue bourguignonne (avec huile).

- **AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION**

- Sortez avec précaution toutes les pièces de l'emballage.
- Lavez le caquelon à fondue, les fourchettes et le couvercle anti-éclaboussures avec un torchon doux et un peu d'eau de savon. N'utilisez en aucun cas des détergents puissants ou provoquant des raies.
- N'essuyer le réchaud qu'avec un torchon humide.
- Laissez sécher le tout.

- **UTILISATION**

- Placez le réchaud sur une table ou sur une autre surface plane.
- Avant d'enfiler la fiche, assurez-vous que le régulateur de température ne soit pas enclenché (sur position MIN tout à gauche).
- Remplissez le caquelon avec les ingrédients désirés et posez-le sur le réchaud.
- Dans le cas d'une fondue bourguignonne, faites attention à ne remplir d'huile que jusqu'à la marque MAX.
- La lampe-témoin s'allume en bleu. Mettez alors le réchaud en marche en tournant le régulateur de température sur la position désirée.
- La lampe-témoin s'allume en rouge. La température désirée est atteinte dès que la lampe témoin s'allume en bleu. Durant l'utilisation, faites attention à ce que la lampe-témoin passe du rouge au bleu. Ceci indique que la température est toujours maintenue à un niveau constant.
- Lorsque le liquide a atteint la température désirée, vous pouvez fixer le couvercle anti-éclaboussures sur le caquelon et commencer avec la fondue.

- **DIRECTIVES**

- **ATTENTION:** Le réchaud, le caquelon et le couvercle anti-éclaboussures deviennent très chauds durant l'utilisation.
- Pour les fondues avec huile: prudence avec les aliments mouillés ou froids; l'huile peut se mettre à mousser.

- Ne pas jeter les aliments dans le liquide chaud. Dans la mesure du possible, veuillez toujours utiliser les fourchettes.
- Faites attention à remuer avec précaution les fourchettes dans le caquelon pour ne pas rayer le revêtement.
- Dès qu'il n'y a plus de liquide dans de caquelon, déclencher immédiatement le réchaud et enlever le caquelon.

● APRÈS UTILISATION

- Dès que vous en avez terminé avec la fondue, retirez la fiche et enlevez le caquelon du réchaud.
- Laissez tout refroidir et éliminez les liquides qui restent de manière conforme aux normes de la protection de l'environnement.
- Lavez le caquelon à fondue, les fourchettes et le couvercle anti-éclaboussures avec un torchon doux et un peu d'eau de savon. N'utilisez en aucun cas des détergents puissants ou provoquant des raies.
- Essuyez le réchaud uniquement avec un torchon humide. Ne jamais le plonger dans l'eau.
- Entreposez le tout dans un endroit sec et protégé

● ÉLIMINATION

- Pour une élimination dans les règles de l'art, veuillez remettre l'appareil à un revendeur, un responsable du service après-vente ou Rotel SA.
- Selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), les appareils électroménagers ne doivent pas être éliminés avec les déchets solides urbains normaux. Les appareils hors d'usage doivent être collectés séparément pour optimiser le coût de réutilisation et de recyclage des matériaux contenus dans la machine tout en évitant les risques potentiels pour la santé publique et l'environnement. Le symbole de poubelle barrée figure sur tous les produits pour rappeler à leur propriétaire les obligations de tri sélectif des déchets. Pour de plus amples informations sur la mise au rebut correcte des appareils électroménagers, les consommateurs sont invités à contacter les autorités locales ou vendeurs d'électroménagers.

Cet appareil est conforme aux directives européennes suivantes :

CE 2014/35/UE (Équipement basse tension)
2014/30/UE (Compatibilité électromagnétique)

- **AVVERTENZE DI SICUREZZA**

Prima dell'uso leggere tutte le istruzioni.

- Questo apparecchio può essere usato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con insufficiente esperienza e conoscenza, a condizione che siano sotto sorveglianza o che abbiano ricevuto istruzioni sull'uso sicuro dell'apparecchio e siano consapevoli dei rischi connessi.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini. L'apparecchio e il cavo di alimentazione devono essere tenuti fuori dalla portata dei bambini.
- L'apparecchio deve essere scollegato dalla rete elettrica ogniqualvolta lasciato incustodito nonché prima di essere montato, smontato o pulito.
- Accertatevi che la tensione di rete corrisponda alla tensione indicata sul cartellino dell'apparecchio.
- Non immergere mai il rechaud e il cavo nell'acqua.
- Se l'apparecchio non funziona perfettamente, fatelo esaminare da uno specialista. Anche un cavo difettoso può essere sostituito unicamente da uno specialista.

- Dopo l'uso posizionate il termostato su „MIN“ e togliere la spina.
- Prudenza nel trasporto quando nella pentola ci sono dei liquidi caldi.
- Attenzione: La piastra riscaldante e la pentola si scaldano molto durante l'uso. Usate sempre l'apparecchio con la dovuta prudenza.
- Non utilizzate l'apparecchio all'aperto.
- Se fate una fondue con l'olio state attenti che le vivande da immergere nel liquido non siano né bagnate né surgelate.
- Non riscaldare la pentola senza che vi sia dentro del liquido.
- Prudenza con l'uso delle forchette. Le punte sono molto appuntite.
- Avvolgete la prolunga attorno alle gambe del tavolo, onde evitare di impigliarvi.



- **CARATTERISTICH DEL PRODOTTO**

- Questo set da fondue è l'ideale per la fondue chinoise (con brodo di carne) o per la fondue bourguignonne (con olio).

- **PRIMA DELL'USO DEL NUOVO APPARECCHIO**

- Togliete attentamente tutti i pezzi dall'imballaggio
- Lavate la pentola, le forchette e il portaforchette per le forchette con uno strofinaccio morbido e un po' di detersivo. In nessun caso utilizzate prodotti forti o abrasivi.
- Il rechaud va pulito solo con uno strofinaccio umido.
- Fate asciugare bene tutti i pezzi.

- **IMPIEGO**

- Sistemate il rechaud su un tavolo o su un'altra superficie piana.
- Prima di inserire la spina assicuratevi che il termostato non sia inserito (sulla posizione MIN a sinistra).
- Riempite la pentola con gli ingredienti desiderati e mettetela sul rechaud.
- Per la fondue bourguignonne riempire con olio solo fino al livello indicato.
- La spia luminosa si illumina di blu. Inserite ora il rechaud facendo scorrere il termostato sulla posizione desiderata.
- La spia luminosa si illumina di rosso. Non appena la lampadina si illumina di blu, è raggiunta la temperatura desiderata. Fate attenzione che durante l'uso la spia luminosa cambia tra il rosso e il blu. Questo sta ad indicare che la temperatura è sempre tenuta costante.
- Quando il liquido ha raggiunto la temperatura desiderata potete inserire il portaforchette sulla pentola e iniziare con la fondue.

- **INDICAZIONI**

- **ATTENZIONE:** Il rechaud, la pentola e il portaforchette si scaldano molto durante l'uso.
- Per le fondue con l'olio: Prudenza con le vivande surgelate o bagnate; l'olio può formare della schiuma.

- Non versare le vivande nel liquido caldo. Utilizzate possibilmente sempre le forchette.
- Con le forchette rimestate con attenzione nella pentola per non graffiare il rivestimento.
- Non appena è finito il liquido nella pentola, il rechaud dev'essere spento e la pentola levata.

● DOPO L'USO

- Non appena finito di gustare la fondue, togliere la spina e levare la pentola dal rechaud.
- Lasciate raffreddare il tutto ed eliminate i liquidi residui in modo rispettoso dell'ambiente.
- Lavate la pentola, le forchette e il portaforchette per le forchette con uno strofinaccio morbido e un po' di detersivo. In nessun caso utilizzate prodotti forti o abrasivi.
- Il rechaud va pulito solo con uno strofinaccio umido. Non immergerlo mai nell'acqua.
- Riponete il tutto in un luogo asciutto e riparato.

● SMALTIMENTO

- Per lo smaltimento corretto, la macchina deve essere restituita al rivenditore specializzato, al servizio di assistenza o alla ditta Rotel AG.
- La Direttiva UE 2012/19/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE) sancisce che gli elettrodomestici non possono essere smaltiti usando il normale ciclo di rifiuti solidi urbani. Le apparecchiature dismesse vanno invece raccolte separatamente al fine di ottimizzare il costo di riutilizzo e dei materiali di riciclo che compongono la macchina, escludendo così un danno potenziale alla salute pubblica e all'ambiente. Il simbolo del bidone su ruote barrato appare su tutti i prodotti per ricordare ai proprietari le obbligazioni inerenti la raccolta differenziata. I proprietari dovrebbero rivolgersi alle autorità locali o al rivenditore delle apparecchiature per raccogliere ulteriori informazioni in merito al corretto smaltimento delle apparecchiature stesse.

Questo apparecchio è conforme con le seguenti Direttive UE:



2014/35/UE (Direttiva sulla Bassa Tensione)

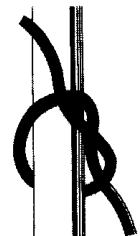
2014/30/UE (Direttiva sulla Compatibilità Elettromagnetica)

- **SAFETY INSTRUCTIONS**

Please read all instructions before using the device.

- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- This appliance must not be used by children. The appliance and its connecting cable must be kept away from children.
- The appliance must be disconnected from the mains during periods of no supervision and prior to assembling, disassembling or cleaning.
- Make sure that the mains voltage is the same as the voltage specified on the appliance's rating label.
- Never immerse the rechaud or the cable in water.
- If the appliance is not working properly, get it checked by a specialist. A faulty cable must only be replaced by a qualified specialist.
- After use, set the thermostat knob to "MIN" and pull out the plug.

- Be careful when carrying the fondue pan when it contains hot liquids.
- Caution: The heating plate and pan become very hot when in use. Always use the set with the necessary caution.
- Do not use the appliance outdoors.
- If you are using hot oil for cooking, make sure that the food is not wet or frozen.
- Do not heat up the pan when there isn't any liquid in it.
- Careful when using the forks. The ends are very sharp.
- Coil the extension cable around the table leg to avoid it getting snagged unintentionally.



- **PRODUCT FEATURE**

- This Fondue Set is ideally suited for Fondue Chinoise (with bouillon) or Fondue Bourguignonne (with oil).

- **BEFORE USING THE FONDUE SET FOR THE FIRST TIME**

- Carefully take all of the parts out of the packaging.
- Wash the fondue pan, the forks and the holder for the forks with a soft cloth and a little bit of soapy water. Never use sharp or abrasive cleaning products.
- Only wipe the rechaud with a damp cloth.
- Allow all the parts to dry completely.

- **HOW TO USE YOUR FONDUE SET**

- Place the rechaud on a table or another even surface.
- Before plugging it in, make sure that the thermostat knob is not turned on (on MIN setting completely to the left).
- Fill the pan with the ingredients you want and place it on the rechaud.
- Make sure when you are making Fondue Bourguignon that you only fill the oil up to the MAX level marked on the pan.
- The indicator light lights up blue. Now turn the rechaud on by turning the thermostat knob to the temperature you want.
- The indicator light will turn red. When the light turns blue, this means that the set temperature has been reached. Please note that the indicator light will switch between red and blue during the cooking process. This means that the temperature is always maintained at a constant.
- When the liquid has reached the set temperature, you can put the fork holder on the pan and start the fondue.

- **NOTE**

- **CAUTION:** The rechaud, the pan and the fork holder become very hot during use.
- Fondues with hot oil: Take extra care to make sure the food is not wet or frozen; this can make the oil froth up.

- Do not throw the food into the hot liquid. Always use the forks, if possible.
- Make sure that you move the forks slowly and carefully in the oil, so that you do not scratch of the protective coating of the pan.
- As soon as there is no more liquid in the pan, turn the rechaud off and remove the pan.

● AFTER USE

- As soon as you have finished using the fondue, pull out the plug and remove the pan from the rechaud.
- Let everything cool down and dispose of the leftover liquids in an environmentally friendly way.
- Clean the pan, the fork holder and the forks with a soft cloth and some soapy water. Never use sharp or abrasive cleaning products.
- Only wipe the rechaud with a damp cloth. Never immerse in water.
- Store the set somewhere dry and protected.

● DISPOSAL

- For proper disposal, please return device to a retailer, a service agent or Rotel AG.
- European Directive 2012/19/EC concerning Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) states that household appliances should not be disposed of using the normal solid urban waste cycle. Exhausted appliances should be collected separately in order to optimise the cost of re-using and recycling materials comprising the machine, while preventing potential damage to public health and the environment. The crossed-out wheeled bin symbol appears on all products to remind owners of the obligations regarding separate waste collection. Owners should contact their local authorities or appliance dealers for further information concerning the correct disposal of household appliances.

This appliance conforms to the following EU directives:



2014/35/EU (Low Voltage Directive)

2014/30/EU (Electromagnetic Compatibility Directive)

● GARANTIE / GARANTIE / GARANZIA / WARRANTY

- 3 JAHRE GARANTIE
- 3 ANS DE GARANTIE
- 3 ANNI DI GARANZIA
- 3 YEARS WARRANTY

○ Garantieverpflichtung

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 qu'il ait été utilisé de manière appropriée. Nous prenons en charge tous les défauts occasionnés par des vices de matériel ou de fabrication. La prestation de garantie s'effectue sous forme d'une réparation ou d'un échange de pièces, selon notre appréciation. La garantie n'est pas applicable pour les dommages survenant sur les pièces d'usure, pour les dommages et vices dus à une manipulation ou un entretien inappropriés (en particulier l'entartrage et l'utilisation à des fins professionnelles). Elle n'est également accordée que si la quittance d'achat ou la carte de garantie mentionnant la date d'achat, le cachet du revendeur et la signature est 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 également indiquer votre adresse complète et, si le défaut n'est pas évident, joindre une note explicative 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.

○ Warranty commitment

We commit ourselves to repair this device free of charge, should a failure occur within the period of warranty despite proper handling. We repair all defects caused by material or manufacturing faults. The guarantee will be fulfilled either by repairing the device or replacing the defective parts, according to our judgement. A warranty does not cover damages due to wearing parts, damages and defects caused by improper handling or maintenance (such as limescale and commercial use). It will only be granted if either the warranty card stating date of purchase, dealer's stamp and signature, or the purchase receipt is sent with the device to the relevant after-sales service (see address below). Devices shall be returned in their original packaging. Transport costs are to be borne by the purchaser. Remember to specify your address to your sending, as well as a short declaration about the failure, shall the defect not be obvious.

Servicestation:

Service après-vente:

Servizio Assistenza:

After-sales service:

Rotel AG

Parkstrasse 43

5012 Schönenwerd

Telefon: 062 787 77 00

E-mail: office@rotel.ch