

COMPACTOVEN1962CH

U1962CH

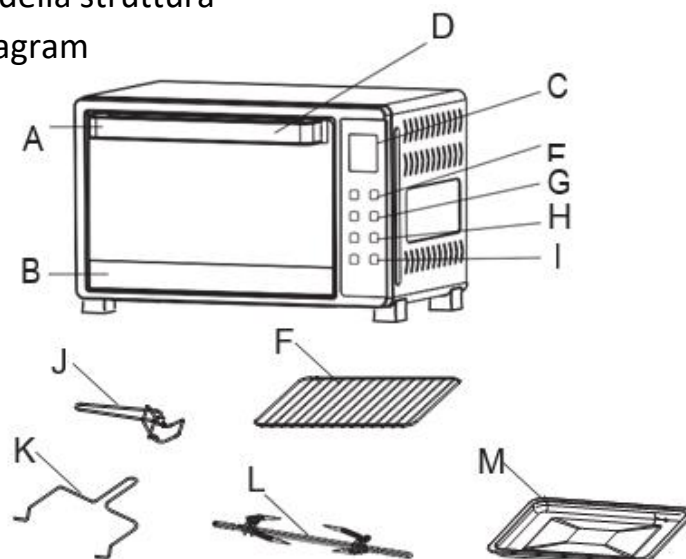


- **GEBRAUCHSANWEISUNG**
- MODE D'EMPLOI
- ISTRUZIONI PER L'USO
- INSTRUCTIONS FOR USE



SCHEMATISCHE DARSTELLUNG

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



Deutsch	Français	Italiano	English
A. Oberer Türrahmen	A. Cadre de porte supérieur	A. Parte superiore dello sportello	A. Upper Door Frame
B. Unterer Türrahmen	B. Cadre de porte inférieur	B. Parte inferiore dello sportello	B. Lower Door Frame
C. Anzeige	C. Écran	C. Display	C. Display
D. Backofengriff	D. Poignée de porte	D. Maniglia del forno	D. Oven Handle
E. Tasten für Temperaturregelung	E. Boutons de réglage de la température	E. Pulsanti di controllo della temperatura	E. Temperature control buttons
F. Backofenrost	F. Grille métallique	F. Griglia	F. Wire rack
G. Tasten für Timer-Regelung	G. Boutons de commande de la minuterie	G. Pulsanti di controllo del timer	G. Timer control buttons
H. Heissluft / Rotisserie / Heizen	H. Convection / Rôtisserie / Chauffage	H. Convezione/ Girarrosto/ Riscaldamento	H. Convection / Rotisserie / Heating
I. Start-/Stop-Taste	I. Touche Marche/arrêt	I. Pulsante Start/Stop	I. Start / Stop button
J. Griff für Backblech	J. Poignée alcôve	J. Impugnatura del vassoio	J. Tray handle
K. Griff für Rotisserie	K. Poignée de rôtisserie	K. Impugnatura del girarrosto	K. Rotisserie handle
L. Rotisserie-Drehspieß	L. Broche de rôtisserie	L. Asta del girarrosto	L. Rotisserie shaft
M. Backblech	M. Plaque de cuisson	M. Teglia	M. Bake tray

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
1500 W	Nenneingangsleistung Puissance d'entrée nominale Potenza nominale Rated input power

Inhaltsverzeichnis / Table des matières / Indice / Table of contents

Deutsch.....	6
• Sicherheitshinweise.....	6
• Vor dem ersten Gebrauch.....	11
• Wichtig.....	11
• Gebrauch des Elektrobackofens.....	12
• Positionierung der Backofenroste.....	13
• Reinigung.....	13
• Entsorgung.....	14
Français.....	15
• Consignes de sécurité.....	15
• Avant la première utilisation.....	20
• Important.....	20
• Utilisation du four électrique.....	21
• Positionnement des grilles.....	22
• Nettoyage.....	22
• Élimination.....	23
Italiano.....	24
• Avvertenze di sicurezza.....	24
• Prima del primo utilizzo.....	29
• Importante.....	29
• Utilizzo del forno elettrico.....	30
• Posizionamento delle griglie.....	31
• Pulizia.....	31
• Smaltimento.....	32
English.....	33
• Safety instructions.....	33
• Before first use.....	37
• Important.....	37
• Using the electric oven.....	38

- Positioning of the wire racks 39
- Cleaning 39
- Disposal 40
- D / F / I / E 41
- Garantie / Garantie / Garanzia / Warranty 41

- **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.
- Dieses Gerät darf nicht in der Nähe von heißen Gas- oder Elektroherden aufgestellt werden.
- Ein Mindestabstand von 15 cm an allen Seiten des Backofens muss gewährleistet sein, damit eine ausreichende Luftzirkulation möglich ist.

- Das Netzkabel darf nicht mit heissen Oberflächen in Berührung kommen.
- Bei Schäden an Netzkabel oder Netzstecker, Funktionsstörungen oder sonstiger Beschädigung darf das Gerät nicht benutzt werden. In diesem Fall muss das Gerät zur Überprüfung, Reparatur oder Einstellung zu einer zugelassenen Kundendienststelle gebracht werden.
- Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einem externen Timer oder einer separaten Fernsteuerung vorgesehen.
- Vor dem Anschliessen an eine Steckdose muss sichergestellt werden, dass die Netzspannung der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Spannung entspricht.
- Unzulässige Reparatur- oder Montageversuche bzw. die Verwendung von Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen oder verkauft wird, können zu Brand, Stromschlag oder Verletzung führen und haben das Erlöschen der Herstellergarantie zur Folge.
- Zur Vermeidung von Brand-, Stromschlag- oder Verletzungsgefahren darf das Gerät, das Netzkabel

oder der Netzstecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.

- Dieses Gerät verfügt über eine Tür aus gehärtetem Sicherheitsglas. Dieses Glas ist stärker und bruchsi-cherer als normales Glas. Trotzdem kann gehärte-tes Glas an den Kanten brechen. Ein Verkratzen der Türoberfläche oder Beschädigen der Kanten ist zu vermeiden.
- Dieses Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck verwendet werden.
- Dieses Gerät ist nur für den nichtgewerblichen Ge-brauch in Innenräumen vorgesehen.
- Kinder nie unbeaufsichtigt lassen, wenn das Gerät benutzt wird.



- **VORSICHT – HEISS:**

- Das Berühren der Oberflächen des Geräts nach dem Einschalten kann zu Verbrennungen führen.
- Heisse Oberflächen nicht berühren. Immer Griffe oder Knöpfe verwenden.
- Beim Einsetzen und Herausnehmen von Gegenständen in den bzw. aus dem heissen Backofen immer Backofenhandschuhe mit Schutzisolie-rung tragen.

- Beim Herausnehmen von Blechen oder Rosten bzw. Entsorgen von heissem Fett oder anderen heissen Flüssigkeiten ist äusserste Vorsicht geboten.
- Den Backofen an keiner Stelle mit Metallfolie abdecken. Dies kann zur Überhitzung des Backofens führen.
- Wenn der Backofen während des Betriebs abgedeckt ist oder brennbares Material wie Gardinen, Vorhänge, Wände usw. berührt, besteht Brandgefahr. Während des Betriebs dürfen sich keine Gegenstände auf dem Gerät befinden.
- Die folgenden Materialien dürfen im Backofen nicht verwendet werden: Karton, Kunststoff, Papier oder ähnliche Materialien.
- Übergrosse Lebensmittel oder Metallgegenstände können im Backofen zu Brand- oder Stromschlaggefahr führen.
- Bei der Verwendung von Koch- oder Backbehältern aus einem anderen Material als Metall oder feuerfestem Glas ist äusserste Vorsicht geboten.
- Sicherstellen, dass die oberen oder unteren Elemente des Backofens durch nichts berührt werden.

- Die Innenseite des Backofens nicht mit Scheuerschwämmen reinigen. Abgefallene Stücke können die elektrischen Teile berühren und zu Stromschlägen führen.
- Keine anderen Materialien als das vom Hersteller empfohlene Zubehör im Backofen aufbewahren, wenn dieser nicht benutzt wird.
- Zum Trennen des Backofens von der Steckdose immer den Netzstecker ziehen, niemals das Netzkabel.

• VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Vor dem erstmaligen Gebrauch des Elektrobackofens Folgendes sicherstellen:

- Alle Anweisungen in diesem Handbuch lesen.
- Alle Zubehörteile mit heissem Spülwasser oder im Geschirrspüler reinigen.
- Alle Zubehörteile gründlich abtrocknen, in den Backofen einsetzen und den Backofen mit der Steckdose verbinden. Ihr neuer Backofen ist jetzt einsatzbereit.
- Nach dem Zusammenbau wird empfohlen, den Backofen etwa 15 Minuten bei grösstmöglicher Temperatur (230 °C) zu betreiben, um mögliche verbliebene Verpackungsreste zu beseitigen. Dadurch werden auch allfällige Gerüche, die ein Neugerät mit sich bringt, entfernt.

Hinweis:

- Bei der ersten Inbetriebnahme kann es zu minimaler Geruch- und Rauchbildung kommen (ca. 15 Minuten). Dies ist normal und harmlos. Grund dafür ist das Verdunsten der werksseitig an den Heizelementen angebrachten Schutzschicht.

• WICHTIG

Bitte machen Sie sich mit den folgenden Funktionen und Zubehörteilen vertraut, bevor Sie den Backofen in Betrieb nehmen:

- **START/STOP-Taste:** Einschalten/Ausschalten des Backofens.
- **FUNCTION-Tasten:** Auswahl des Heizmodus und der gewünschten Funktionen.
- **TIMER-Tasten:** Auswahl der gewünschten Zeit.
- **TEMP-Tasten:** Auswahl der gewünschten Temperatur.
- **Backblech:** Zum Grillieren und Braten von Fleisch, Geflügel, Fisch und verschiedenen anderen Lebensmitteln. Es sollte auch zum Auffangen von Fetttropfen beim Einsatz der Rotisserie verwendet werden.
- **Griff für Backblech:** Zum Aufnehmen von heissen Backofenrosten und Backblechen.
- **Griff für Rotisserie:** Einfaches Aufnehmen des Rotisserie-Drehspießes.

Achtung:

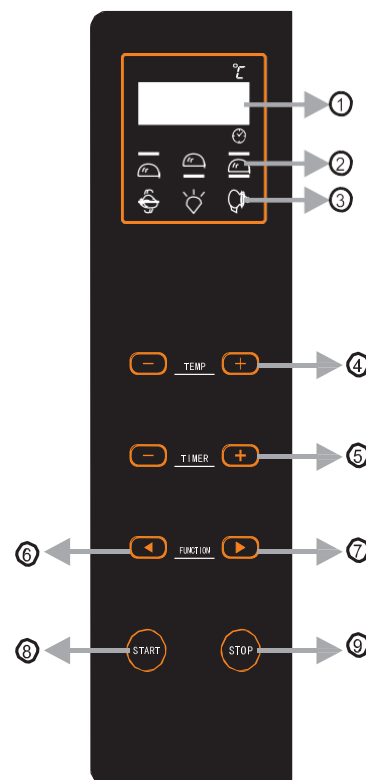


- Zur Vermeidung von Verletzungen oder Verbrennungen heisse Oberflächen nicht berühren, während der Backofen in Betrieb ist. Immer Backofenhandschuhe verwenden.
- Beim Herausnehmen von Backblechen, Backofenrosten oder heissen Behältern aus einem heissen Backofen ist äusserste Vorsicht geboten. Immer den Handgriff oder Backofenhandschuhe verwenden, um heisse Gegenstände aus dem Backofen zu nehmen.

• GEBRAUCH DES ELEKTROBACKOFENS

Bitte machen Sie sich mit den folgenden Funktionen und Zubehörteilen vertraut, bevor Sie den Backofen in Betrieb nehmen:

1. Anzeige für Temperatur/Timer
2. Symbole für Heizfunktionen
3. Symbole für Rotisserie, Lampe und Heissluft
4. Tasten für Temperaturregelung
5. Tasten für Timer-Regelung
6. Linke Funktionstaste: Rotisserie, Lampe und Heissluft
7. Rechte Funktionstaste: Taste für Heizfunktionsregelung
8. Start-Taste
9. Stopp-Taste (Standby-Modus/ Einstellungsmodus/ Stopp)



- **Standby-Modus:** Nach dem Verbinden des Netzsteckers mit der Steckdose erscheint auf der Anzeige «----».
- **Einstellungsmodus:** STOP-Taste drücken (Standardeinstellung: Oberhitze, 30 Minuten, Rotisserie aus, Licht an, Heissluft aus).
- **Heizfunktion (7):** Einstellen durch Drücken der rechten FUNCTION-Taste (Standardtemperatur).
Oberhitze (160 °C) → Unterhitze (150 °C) → Unter-/Oberhitze (200 °C)
- **Temperatur (4):** Einstellen durch Drücken der TEMP-Tasten.
Temperaturbereich von 40 bis 230 °C. 1-°C-Schritte bis 60 °C, 5-°C-Schritte ab 60 °C; für schnelle Einstellung gedrückt halten.
- **Timer (5):** Einstellen durch Drücken der TIMER-Tasten.
Timer-Bereich von 1 bis 60 Minuten (Standardwert: 30 Minuten). 1-Min.-Schritte; für schnelle Einstellung gedrückt halten.
- **Rotisserie und/oder Heissluft (6):** Einstellen durch Drücken der linken FUNCTION-Taste.
aus → Rotisserie ein → Heissluft ein → Heissluft/Rotisserie ein → aus
- **Start:** Die START-Taste drücken. Nach Ablauf der Zeit wird der Backofen gestoppt und in den Standby-Modus versetzt.
- **Stop:** Durch Drücken der STOP-Taste kann der Backofen jederzeit gestoppt werden.
- Nach dem Gebrauch das Netzkabel von der Steckdose trennen.

• POSITIONIERUNG DER BACKOFENROSTE

Kekse	Untere und mittlere Backofenschiene verwenden.
Schichtkuchen	Nur untere Backofenschiene verwenden (eine Schicht nach der anderen backen).
Kuchen/Torten	Untere und mittlere Backofenschiene verwenden.

Achtung:



- Beim Herausnehmen von Backblechen, Backofenrosten oder heissen Behältern aus einem heissen Backofen ist äusserste Vorsicht geboten. Immer den Handgriff oder Backofenhandschuhe verwenden, um heisse Gegenstände aus dem Backofen zu nehmen.

• REINIGUNG

Warnung:

- Vor dem Reinigen den Backofen immer vom Netz trennen und abkühlen lassen.

Backofen:

- Aussenseite mit einem feuchten Schwamm reinigen. KEINE SCHEUERMITTEL VERWENDEN, DA DIESE DIE OBERFLÄCHE BESCHÄDIGEN KÖNNEN.
- Der Backofen verfügt über eine durchgängige Beschichtung mit Selbstreinigung im Normalbetrieb.
- Verschmutzungen durch Spritzer können mit einem feuchten Schwamm, Tuch oder Scheuerschwamm aus Nylon und einem milden Reinigungsmittel entfernt werden.
- ZUM REINIGEN KEINE SCHEUERSCHWÄMME AUS STAHLWOLLE, SCHEUERENDE REINIGUNGSMITTEL ODER SONSTIGE METALLGEGENSTÄNDE VERWENDEN, DA DIESE DIE DURCHGÄNGIGE REINIGUNGSBESCHICHTUNG BESCHÄDIGEN KÖNNEN.

Zubehör:

- Alle Zubehörteile sollten mit heissem Spülwasser oder im Geschirrspüler gereinigt werden. Die Tür kann mit einem feuchten Schwamm abgewischt und mit einem Papiertuch oder Lappen abgetrocknet werden.
- DIE AUFFANGWANNE NICHT MIT SCHEUERNDEN REINIGUNGSMITTELN ODER SCHEUERSCHWÄMMEN MIT STAHLWOLLE REINIGEN, DA DIESE DIE EMAILLEBESCHICHTUNG BESCHÄDIGEN KÖNNEN.
- VOR DEM EINSTECKEN UND BENUTZEN DES BACKOFENS ALLE TEILE UND OBERFLÄCHEN GRÜNDLICH TROCKNEN LASSEN.

- **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.
- Cet appareil ne doit pas être placé au-dessus ou près d'un brûleur à gaz ou d'une plaque électrique chaud(e).
- Lors de l'installation du four, il faut laisser au moins 15 cm d'espace libre sur tous les côtés du four pour permettre une bonne circulation de l'air.

- Le cordon d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- N'utilisez jamais l'appareil avec un cordon d'alimentation endommagé ou une prise défectueuse ou après que l'appareil ait présenté un dysfonctionnement ou ait été endommagé de quelque manière que ce soit. Apportez l'appareil au centre de maintenance habilité le plus proche pour qu'il soit examiné, réparé ou réglé.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système séparé de commande à distance.
- Avant de le brancher à une prise de courant, on doit s'assurer que la tension du secteur correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Les essais de réparations ou d'assemblage non autorisés ainsi que l'utilisation d'un accessoire non recommandé ni vendu par le fabricant peuvent causer un départ de flammes, un choc électrique ou une blessure et annulent la garantie du fabricant.
- Pour éviter un départ de flammes, un choc électrique ou une blessure, l'appareil, son cordon

d'alimentation et la prise ne doivent jamais être immergés dans l'eau ou tout autre fluide.

- Cet appareil est muni d'une porte en verre de sécurité trempé. Ce verre est plus solide que le verre ordinaire et plus résistant aux bris. Le verre trempé peut tout de même se briser au niveau des bords. Il faut éviter de rayer la surface de la porte ou d'égratigner les bords.
- Cet appareil ne doit être utilisé que pour l'usage auquel il est destiné.
- Il est conçu pour un usage domestique, uniquement en intérieur.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsque cet appareil est utilisé à proximité d'enfants.



- **ATTENTION - CHAUD :**

- Il existe un risque de brûlure en cas de contact avec les surfaces de l'appareil une fois celui-ci allumé.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utilisez toujours les poignées ou les boutons.
- Portez toujours des gants de cuisine isolants et protecteurs lorsque vous insérez ou sortez des plats du four chaud.

- Il faut faire preuve d'une extrême prudence lorsqu'on enlève le plateau ou les grilles, ou encore lorsqu'on jette de la graisse ou d'autres liquides chauds.

- Ne couvrez aucune partie du four avec du papier d'aluminium. Cela peut provoquer une surchauffe.
- Un départ de feu peut apparaître si le four est couvert par ou touche des matériaux inflammables durant son fonctionnement, y compris des rideaux, tentures, murs, etc. Ne rangez aucun objet sur l'appareil pendant son fonctionnement.
- Ne placez aucun des matériaux suivants dans le four : carton, plastique, papier ou matériaux similaires.
- Les aliments ou les ustensiles en métal trop volumineux ne doivent pas être insérés dans le four, car ils peuvent causer un incendie ou une choc électrique.
- Il faut faire preuve d'une extrême prudence lorsqu'on utilise des moules ou des plats de cuisson constitués d'autres matériaux que du métal ou du verre allant au four.

- Assurez-vous que rien ne touche les éléments supérieurs ou inférieurs du four.
- Ne nettoyez jamais l'intérieur du four avec des tampons à récurer en métal. Les éléments peuvent déchirer le tampon et toucher les parties électriques, ce qui crée un risque de choc électrique.
- N'entreposez que les accessoires recommandés par le fabricant dans le four lorsque ce dernier n'est pas en fonctionnement.
- Pour débrancher le four, saisissez toujours la fiche et ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation.

• AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant d'utiliser votre four électrique pour la première fois, assurez-vous de :

- Lire toutes les instructions incluses dans ce manuel.
- Laver tous les accessoires à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.
- Sécher soigneusement tous les accessoires et de les remonter dans le four, de le brancher et vous êtes prêt à utiliser votre nouveau four.
- Après avoir assemblé votre four, nous vous recommandons de le faire fonctionner à la température la plus élevée (230°C) pendant environ 15 minutes afin d'éliminer tout résidu d'emballage qui pourrait subsister après l'expédition. Cela éliminera également toutes les odeurs initialement présentes.

Veillez noter que :

- la première mise en service peut entraîner une légère odeur et un peu de fumée (environ 15 minutes). C'est normal et totalement inoffensif. Cela est dû à la combustion de la substance protectrice appliquée sur les éléments chauffants en usine.

• IMPORTANT

Veillez vous familiariser avec les fonctions et accessoires suivants avant la première utilisation :

- **Bouton « MARCHÉ/ARRÊT »** : Pour démarrer/arrêter le four.
- **Boutons « FONCTIONS »** : Choisissez le mode de chauffage et les fonctions désirés.
- **Boutons « TIMER »** : Choisissez la durée désirée.
- **Boutons « TEMP »** : Choisissez la température souhaitée.
- **Plaque de cuisson** : Pour griller et rôtir la viande, la volaille, le poisson et divers autres aliments. À utiliser également avec la rôtisserie pour récupérer les liquides qui s'écoulent.
- **Poignée alcôve** : Permet de saisir la grille et la plaque à pâtisserie lorsqu'elles sont chaudes.
- **Poignée de rôtisserie** : À utiliser pour saisir facilement la broche de rôtisserie.

Attention :

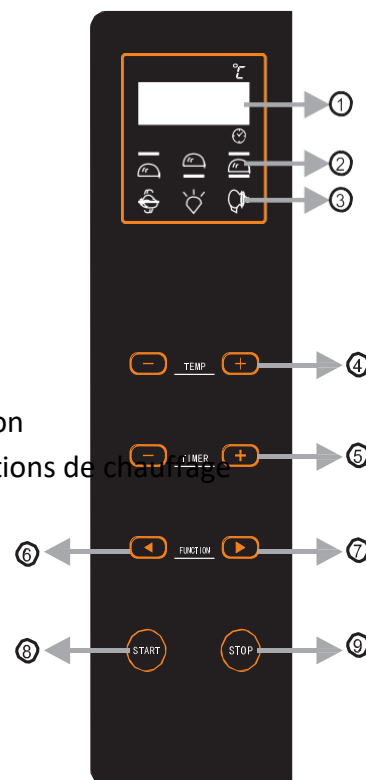


- Pour éviter tout risque de blessure ou de brûlure, ne touchez pas les surfaces chaudes lorsque le four est en fonctionnement. Utilisez toujours des gants de cuisine.
- Faites toujours très attention lorsque vous retirez la plaque de cuisson, la grille ou tout autre récipient d'un four chaud. Pour ce faire, utilisez toujours la poignée de la grille ou un gant de cuisine.

• UTILISATION DU FOUR ÉLECTRIQUE

Veillez vous familiariser avec les fonctions et accessoires suivants avant la première utilisation :

1. Affichage de la température/minuterie
 2. Icônes pour les fonctions de chauffage
 3. Icônes pour la rôtisserie, lampe et convection
 4. Boutons de réglage de la température
 5. Boutons de commande de la minuterie
 6. Bouton « FONCTION » gauche : Rôtisserie, lampe et convection
 7. Bouton « FONCTION » droit : Bouton de commande des fonctions de chauffage
 8. Bouton de démarrage
 9. Bouton d'arrêt (mode veille / mode réglage / arrêt)
- **Mode veille** : Branchez la fiche d'alimentation dans la prise de courant, l'écran indique « ---- ».
 - **Mode réglage** : Appuyez sur la touche « ARRÊT » (réglage par défaut : chaleur supérieure, 30 minutes, rôtisserie éteinte, lumière allumée, convection éteinte).
 - **Fonction chauffage (7)** : Réglez en appuyant sur le bouton « FONCTION » droit (température par défaut).
Chaleur supérieure (160°C) → chaleur inférieure (150°C) → chaleur supérieure/inférieure (200°C)
 - **Température (4)** : Réglez en appuyant sur les boutons « TEMP ».
Plage de température de 40°C à 230°C. Paliers de 1°C en dessous de 60°C, 5°C au-dessus de 60°C, maintenir enfoncé pour un changement rapide.
 - **Minuterie (5)** : Réglez en appuyant sur les boutons « TIMER ».
Minuterie de 1 à 60 minutes, la minuterie par défaut est de 30 minutes. Paliers de 1 minute, maintenez la touche enfoncée pour un changement rapide.
 - **Rôtisserie et/ou convection (6)** : Réglez en appuyant sur le bouton « FONCTION » gauche.
arrêt → rôtisserie en marche → convection en marche → convection/rôtisserie marche → arrêt
 - **Démarrer** : Appuyez sur le bouton « MARCHE ». Une fois le temps écoulé, le four s'arrête et passe en mode veille.
 - **Arrêt** : Vous pouvez arrêter le four à tout moment en appuyant sur le bouton « ARRÊT ».
 - Débranchez le cordon d'alimentation de la prise après la cuisson.



• POSITIONNEMENT DES GRILLES

Biscuits	Utilisez les supports du bas et du milieu.
Gâteaux étagés	N'utilisez que le support du bas (cuire un par un).
Tartes	Utilisez les supports du bas et du milieu.

Attention :



- Faites toujours très attention lorsque vous retirez la plaque de cuisson, la grille ou tout autre récipient d'un four chaud. Pour ce faire, utilisez toujours la poignée de la grille ou un gant de cuisine.

• NETTOYAGE

Avertissement :

- Assurez-vous de débrancher le four et de le laisser refroidir avant de le nettoyer.

Four :

- Nettoyez l'extérieur avec une éponge humide. **N'UTILISEZ PAS DE NETTOYANT ABRASIF CAR IL POURRAIT ENDOMMAGER LE REVÊTEMENT EXTÉRIEUR.**
- Votre four est doté d'un revêtement continu et propre qui se nettoie automatiquement pendant le fonctionnement normal.
- En cas d'éclaboussure pendant la cuisson, essuyez les parois avec une éponge humide, un chiffon ou un tampon à récurer en nylon et un détergent doux.
- **N'UTILISEZ PAS DE TAMPONS À RÉCURER EN LAINE D'ACIER, DE NETTOYANTS ABRASIFS ET NE GRATTEZ PAS LES PAROIS À L'AIDE D'UN USTENSILE MÉTALLIQUE, CAR TOUTES CES MÉTHODES PEUVENT ENDOMMAGER LE REVÊTEMENT INTÉRIEUR.**

Accessoires :

- Tous les accessoires doivent être lavés à l'eau chaude savonneuse ou peuvent être lavés au lave-vaisselle. La porte peut être essuyée avec une éponge humide et séchée avec un essuie-tout ou un chiffon.
- **N'UTILISEZ PAS DE NETTOYANT ABRASIF NI DE TAMPONS À RÉCURER EN LAINE D'ACIER SUR LE PLATEAU D'ÉGOUTTEMENT CAR CELA POURRAIT ENDOMMAGER LA FINITION EN ÉMAIL.**
- **LAISSEZ BIEN SÉCHER TOUTES LES PIÈCES ET SURFACES AVANT DE BRANCHER LE FOUR ET DE L'UTILISER.**

• 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.
- Questo apparecchio non deve essere posizionato sopra un bruciatore a gas o elettrico, né nelle sue vicinanze.
- Quando si installa il forno, lasciare almeno 15 cm di spazio libero su ciascun lato per consentire la circolazione dell'aria.

- Il cavo di alimentazione non deve toccare superfici calde.
- L'apparecchio non deve essere usato se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, se il dispositivo presenta un funzionamento inconsueto o se è stato danneggiato in qualsiasi modo. In questi casi deve essere consegnato al centro assistenza autorizzato più vicino affinché venga esaminato, riparato o regolato.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato con un timer esterno o con un sistema di controllo a distanza separato.
- Prima di inserire la spina dell'apparecchio in una presa elettrica, verificare che la tensione di rete corrisponda a quella indicata sulla targhetta dei dati nominali.
- Qualsiasi tentativo non autorizzato di riparazione o assemblaggio e di utilizzo di accessori non consigliati o venduti dal produttore può causare incendi, scariche elettriche o lesioni personali e annullare la garanzia del produttore.
- Per evitare incendi, scariche elettriche e lesioni personali, non immergere l'apparecchio, il cavo o la spina in acqua o in altri liquidi.

- Questo apparecchio ha uno sportello di sicurezza in vetro temperato. È più robusto e più resistente alla rottura rispetto al normale vetro, ma può comunque rompersi lungo i bordi. Non graffiare la superficie dello sportello e non danneggiare i bordi.
- L'apparecchio deve essere utilizzato solo per lo scopo previsto.
- L'apparecchio è progettato esclusivamente per l'utilizzo domestico, in ambienti chiusi.
- Se l'apparecchio viene utilizzato da bambini o nelle vicinanze di bambini è necessaria una rigorosa supervisione.



- **ATTENZIONE - SUPERFICI CALDE:**

- Toccando le superfici dell'apparecchio acceso si possono subire ustioni.
- Non toccare le superfici calde. Usare sempre le maniglie o le manopole.
- Per inserire oggetti nel forno caldo e per rimuoverli, indossare sempre guanti da forno protettivi isolati.

- Prestare la massima attenzione quando si estrae il vassoio o la griglia e nelle operazioni di smaltimento del grasso caldo o di altri liquidi caldi.
- Non coprire alcuna parte del forno con pellicola metallica: il forno potrebbe surriscaldarsi.
- Quando il forno è in funzione, se è coperto da materiali infiammabili (tende, panni, pareti...) o entra a contatto con essi potrebbe verificarsi un incendio. Non riporre oggetti sopra l'apparecchio quando è in funzione.
- Non inserire nel forno cartone, plastica, carta o materiali simili.
- Non inserire nel forno alimenti di grandi dimensioni o utensili di metallo: possono causare incendi o scariche elettriche.
- Adottare la massima cautela quando si usano recipienti per la cottura realizzati in materiali diversi dal metallo o dal vetro resistente alle alte temperature.
- Verificare che la parte superiore e quella inferiore del forno non entrino a contatto con alcun oggetto.

- Non pulire l'interno del forno con pagliette metalliche: potrebbero staccarsi delle parti che entrando a contatto con elementi in tensione possono causare scariche elettriche.
- Quando il forno rimane inutilizzato, non introdurre alcun materiale diverso dagli accessori consigliati dal produttore.
- Per scollegare il forno afferrare sempre la spina: non tirare mai il cavo di alimentazione.

● PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

Prima di utilizzare il forno elettrico per la prima volta, è importante:

- Leggere tutte le istruzioni riportate in questo manuale.
- Lavare tutti gli accessori con acqua calda e sapone oppure in lavastoviglie.
- Asciugare accuratamente tutti gli accessori e riassemblare il forno, quindi collegare il forno alla presa. A quel punto sarà pronto per l'uso.
- Dopo aver assemblato il forno, è consigliabile farlo funzionare alla temperatura massima (230 °C) per circa 15, in modo da eliminare eventuali residui dell'imballaggio che potrebbero rimanere dopo la spedizione. Così facendo si rimuoveranno anche eventuali odori iniziali.

Nota:

- Al primo avvio potrebbero verificarsi lievi emissioni di odore e di fumo (per circa 15 minuti). È un fenomeno normale e innocuo, dovuto alla combustione della sostanza protettiva applicata agli elementi riscaldanti in fase di produzione.

● IMPORTANTE

Prima di utilizzare il prodotto, acquisire dimestichezza con le seguenti funzioni e con i seguenti accessori del forno:

- **Pulsante "START/STOP"**: consente di accendere e spegnere il forno.
- **Pulsanti "FUNCTION"**: consentono di scegliere la modalità di riscaldamento e le funzioni desiderate.
- **Pulsanti "TIMER"**: consentono di scegliere il tempo di funzionamento desiderato.
- **Pulsanti "TEMP"**: consentono di scegliere la temperatura desiderata.
- **Teglia**: si utilizza per grigliare e arrostitire carne, pollame, pesce e altri alimenti. Si usa anche quando il girarrosto è attivo, per raccogliere i liquidi.
- **Impugnatura del vassoio**: consente di prendere la griglia e la teglia quando sono calde.
- **Impugnatura del girarrosto**: si usa per sollevare comodamente l'asta del girarrosto.

Attenzione:

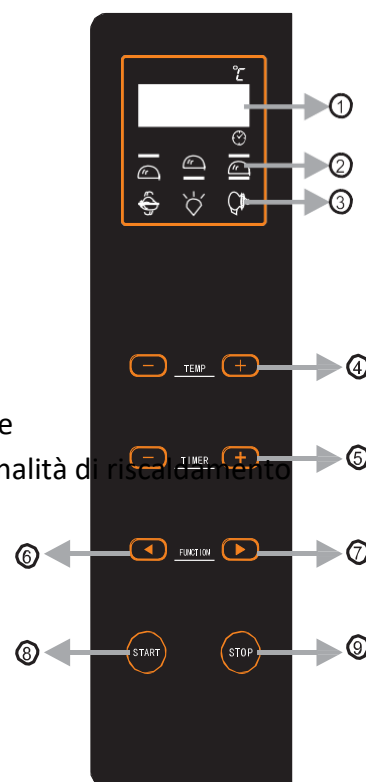


- Per evitare il rischio di lesioni e ustioni, non toccare le superfici calde quando il forno è in uso. Indossare sempre guanti da forno.
- Prestare la massima attenzione quando si rimuove dal forno caldo la teglia, la griglia o qualsiasi contenitore caldo. Per estrarre dal forno oggetti caldi, utilizzare sempre l'impugnatura della griglia o indossare un guanto da forno.

● UTILIZZO DEL FORNO ELETTRICO

Prima di utilizzare il prodotto, acquisire dimestichezza con le seguenti funzioni e con i seguenti accessori del forno:

1. Display della temperatura/timer
2. Simboli delle funzionalità di riscaldamento
3. Simboli del girarrosto, della lampada e della convezione
4. Pulsanti di controllo della temperatura
5. Pulsanti di controllo del timer
6. Pulsante "Function" sinistro: girarrosto, lampada e convezione
7. Pulsante "Function" destro: pulsante di controllo delle funzionalità di riscaldamento
8. Pulsante Start
9. Pulsante Stop (modalità Standby/Configurazione/Arresto)



- **Modalità Standby:** inserire la spina nella presa; il display visualizza "----".
- **Modalità Configurazione:** premere il pulsante "STOP" (configurazione predefinita: riscaldamento superiore, 30 minuti, girarrosto disattivato, luce accesa, convezione disattivata).
- **Funzionalità riscaldamento (7):** selezionare la funzionalità premendo il pulsante "FUNCTION" destro (temperatura predefinita).
Riscaldamento parte superiore (160 °C) → Riscaldamento parte inferiore (150 °C)
→ Riscaldamento parte superiore e inferiore (200 °C)
- **Temperatura (4):** si regola premendo i pulsanti "TEMP".
La temperatura varia tra 40 °C e 230 °C. Incrementi di 1 °C fino a 60 °C; incrementi di 5 °C oltre 60 °C; tenere premuto per modificare rapidamente.
- **Timer (5):** si regola premendo i pulsanti "TIMER".
Tempo regolabile tra 1 e 60 minuti; il valore predefinito è di 30 minuti. Incrementi di un minuto; tenere premuto per modificare rapidamente.
- **Girarrosto e/o convezione (6):** si imposta premendo il pulsante "FUNCTION" sinistro.
Disattivato → Girarrosto attivato → Convezione attivata → Convezione/girarrosto attivati → Disattivato
- **Avvio:** premere il pulsante "START". Trascorso il tempo impostato, il forno si spegne e passa alla modalità Standby.
- **Arresto:** è possibile spegnere il forno in qualsiasi momento premendo il pulsante "STOP".
- Al termine della cottura, scollegare la spina dalla presa.

• POSIZIONAMENTO DELLE GRIGLIE

Biscotti	Utilizzare il supporto inferiore e quello centrale.
Torte a più strati	Utilizzare solo il supporto inferiore (cuocere una torta per volta).
Torte ripiene	Utilizzare il supporto inferiore e quello centrale.

Attenzione:



- Prestare la massima attenzione quando si rimuove dal forno caldo la teglia, la griglia o qualsiasi contenitore caldo. Per estrarre dal forno oggetti caldi, utilizzare sempre l'impugnatura della griglia o indossare un guanto da forno.

• PULIZIA

Avvertenza:

- Prima di pulire il forno, scollegarlo sempre dalla presa e lasciarlo raffreddare.

Forno:

- Pulire l'esterno con una spugna umida. **NON UTILIZZARE DETERGENTI ABRASIVI: POTREBBERO DANNEGGIARE LA FINITURA ESTERNA.**
- Il forno è dotato di un rivestimento autopulente e si pulisce automaticamente durante il normale utilizzo.
- Per rimuovere eventuali macchie formate durante la cottura, pulire le pareti con una spugna umida, un panno o una spugnetta di nylon e un detergente delicato.
- **NON UTILIZZARE PAGLIETTE DI ACCIAIO O DETERGENTI ABRASIVI E NON RASCHIARE LE PARETI CON UTENSILI METALLICI: TUTTI QUESTI METODI POSSONO DANNEGGIARE IL RIVESTIMENTO AUTOPULENTE.**

Accessori:

- Tutti gli accessori si possono lavare in acqua calda e sapone o in lavastoviglie. Lo sportello si può pulire con una spugna umida e asciugare con un panno di carta o di tessuto.
- **NON UTILIZZARE DETERGENTI ABRASIVI O PAGLIETTE DI ACCIAIO SULLA TEGLIA: POSSONO DANNEGGIARE LA FINITURA SMALTATA.**
- **LASCIAR ASCIUGARE COMPLETAMENTE TUTTI I COMPONENTI PRIMA DI COLLEGARE E UTILIZZARE IL FORNO.**

- **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 cooled down and disconnected from the mains during periods of no supervision and prior to assembling, disassembling or cleaning.
- This appliance shall not be placed on or near a hot gas or electric burner.
- When setting up the oven, at least 15 cm of free space on all sides of the oven shall be kept, to allow for adequate air circulation.

- The power cord shall not touch hot surfaces.
- The appliance shall not be operated with a damaged supply cord or plug, or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. It shall be returned to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Before plugging into a socket, it shall be ensured that the mains voltage matches the voltage specified on the rating plate of the appliance.
- Incorrect repair attempt, assembly, or use of any accessory attachment not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or personal injury and will void the manufacturer's warranty.
- To avoid fire, electric shock and personal injury, the appliance, its cord or plug shall not be immersed into water or any other fluid.
- This appliance has a tempered, safety glass door. The glass is stronger than ordinary glass and more resistant to breakage. Tempered glass can still

break around the edges. Scratching the door surface or nicking the edges shall be avoided.

- This appliance shall not be used for other than its intended use.
- This appliance is designed for domestic, indoor use only.
- Close supervision is necessary when this appliance is used near children.



- **CAUTION - HOT:**

- Burns can occur from touching the surfaces of the appliance once it is switched on.
 - Do not touch hot surfaces. Always use handles or knobs.
 - Always wear protective, insulated oven gloves when inserting or removing items from the hot oven.
 - Extreme caution must be used when removing the tray, racks or disposing of hot grease or other hot liquids.
- Do not cover any part of the oven with metal foil. This may cause the oven to overheat.

- A fire may occur if the oven is covered or touching flammable material, including the curtains, draperies, walls, and the like, when in operation. Do not store any item on top of the appliance when in operation.
- Do not place any of the following materials in the oven: cardboard, plastic, paper or anything similar.
- Oversized foods or metal utensils must not be inserted in an oven, as they may create a fire or an electric shock.
- Extreme caution should be exercised when using cooking or baking containers constructed of anything other than metal or ovenproof glass.
- Be sure that nothing touches the top or bottom elements of the oven.
- Do not clean the inside of the oven with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
- Do not store any materials other than the manufacturer's recommended accessories in this oven when not in use.
- To disconnect the oven, always hold the plug, and never pull the cord.

• BEFORE FIRST USE

Before using your electric oven for the first time, be sure to:

- Read all instructions included in this manual.
- Wash all the accessories in hot, soapy water or in the dishwasher.
- Thoroughly dry all accessories and re-assemble in oven, plug oven into outlet and you are ready to use your new oven.
- After assembling your oven, we recommend that you run it at the highest temperature (230°C) for approximately 15 minutes to eliminate any packing residue that may remain after shipping. This will also remove all traces of odor initially present.

Please Note:

- Initial start-up operation may result in minimal smell and smoke (about 15 minutes). This is normal and harmless. It is due to burning of the protective substance applied to the heating elements in the factory.

• IMPORTANT

Please familiarize yourself with the following oven functions and accessories prior to first use:

- **“START/STOP” button:** To start/stop the oven.
- **“FUNCTION” buttons:** Choose the desired heating way and functions.
- **“TIMER” buttons:** Choose the desired time.
- **“TEMP” buttons:** Choose the desired temperature.
- **Bake Tray:** For use in broiling and roasting meat, poultry, fish and various other foods. Also to be used when using the rotisserie to catch the drippings.
- **Tray handle:** Allows you to pick up the wire rack, and bake tray when they are hot.
- **Rotisserie handle:** Use to pick up the rotisserie shaft easily.

Caution:

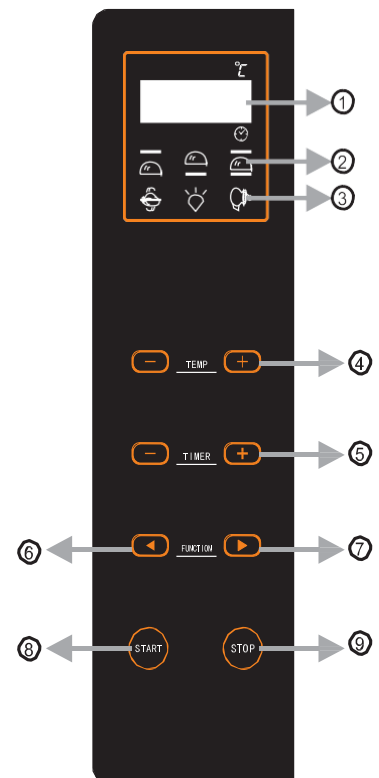


- To avoid risk of injury or burns, do not touch hot surfaces when oven is in use. Always use oven mitts.
- Always use extreme care when removing bake tray, wire rack or any hot container from a hot oven. Always use the rack handle, or an oven mitt when removing hot items from the oven.

• USING THE ELECTRIC OVEN

Please familiarize yourself with the following oven functions and accessories prior to first use:

1. Display for Temperature/Timer
2. Icons for heat functions
3. Icons for rotisserie, lamp and convection
4. Temperature control buttons
5. Timer control buttons
6. Left "Function" button: Rotisserie, lamp and convection
7. Right "Function" button: Heat functions control button
8. Start button
9. Stop button (standby mode/ setting mode/ stop)



- **Standby Mode:** Plug the power plug into the socket, the display shows "----".
- **Setting Mode:** Press the "STOP" button (default setting: upper heat, 30 minutes, rotisserie off, light on, convection off).
- **Heating function (7):** Set by pressing the right "FUNCTION" button (default temp). Upper heat (160°C) → lower heat (150°C) → upper/lower heat (200°C)
- **Temperature (4):** Set by pressing the "TEMP" buttons. Temperature range from 40°C to 230°C. 1°C steps below 60°C, 5°C steps above 60°C, keep pressed for fast move.
- **Timer (5):** Set by pressing the "TIMER" buttons. Timer range from 1 to 60 minutes, default timer is 30 minutes. 1 minute steps, keep pressed for fast move.
- **Rotisserie and/or convection (6):** Set by pressing the left "FUNCTION" button. off → rotisserie on → convection on → convection/rotisserie on → off
- **Start:** Press "START" button. When the is times up, the oven will stop and change into Standby Mode.
- **Stop:** You can stop the oven anytime by pressing the "STOP" button.
- Unplug the power plug from the socket after cooking.

• POSITIONING OF THE WIRE RACKS

Cookies	Use bottom and middle Support Guides.
Layer Cakes	Use bottom Support Guide only (bake one at a time).
Pies	Use bottom and middle Support Guides.

Caution:



- Always use extreme care when removing bake tray, wire rack or any hot container from a hot oven. Always use the rack handle, or an oven mitt when removing hot items from the oven.

• CLEANING

Warning:

- Be sure to unplug the oven and allow it to cool before cleaning.

Oven:

- Clean the outside with a damp sponge. DO NOT USE AN ABRASIVE CLEANER AS IT MAY DAMAGE THE EXTERIOR FINISH.
- Your oven features a continuous clean coating that automatically cleans itself during normal operation.
- For any spattering that occurs while cooking, wipe the walls with a damp sponge, cloth or nylon scouring pad and mild detergent.
- DO NOT USE STEEL WOOL SCOURING PADS, ABRASIVE CLEANERS OR SCRAPE THE WALLS WITH A METAL UTENSIL, AS ALL OF THESE METHODS MAY DAMAGE THE CONTINUOUS CLEAN COATING.

Accessories:

- All accessories should be washed in hot soapy water or can be cleaned in a dishwasher. The door can be wiped with a damp sponge and wiped dry with a paper or cloth towel.
- DO NOT USE AN ABRASIVE CLEANER OR STEEL WOOL SCOURING PAD ON THE DRIP PAN AS IT MAY DAMAGE THE PORCELAIN ENAMEL FINISH.
- LET ALL PARTS AND SURFACES DRY THOROUGHLY PRIOR TO PLUGGING OVEN IN AND USING.

- **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

- 2 JAHRE GARANTIE
- 2 ANS DE GARANTIE
- 2 ANNI DI GARANZIA
- 2 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