

> Fritteusen
Gebrauchsanweisung

FR 23 + FR 24



Bedienungsanleitung Fritteuse FR23 / Fritteuse FR24
Mode d'emploi friteuse FR23 / friteuse FR24
Istruzioni d'uso friggitrice FR23 / friggitrice FR24



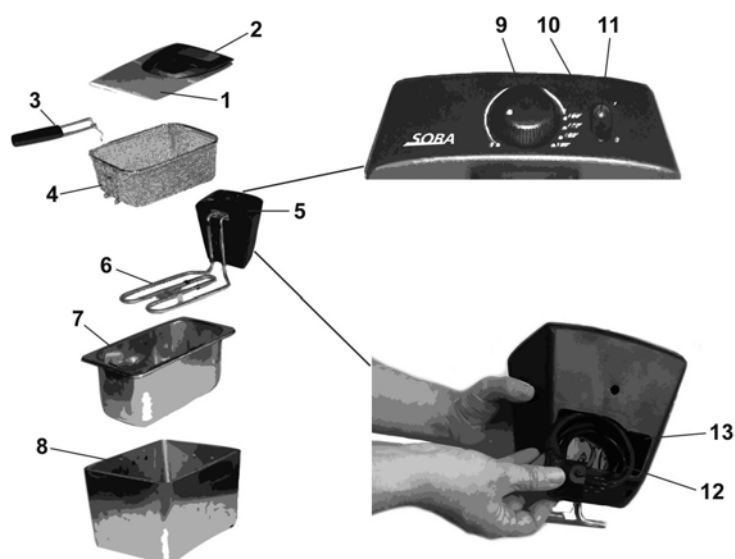
Modell FR23



Modell FR24

Beschreibung

1. Deckel
2. Modell FR23: Deckelgriff
Modell FR24: Deckelgriff, Permanentfilter und Sichtfenster
3. Korbgriff
4. Frittierkorb
5. Bedieneinheit
6. Heizelement
7. Bottich
8. Gehäuse
9. Thermostatregler
10. Ein/Aus-Schalter
11. Anzeigelampe
12. Kabel / Kabelfach
13. Reset-Knopf



1. Allgemeine Sicherheitsvorschriften

Lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig durch bevor Sie das Gerät verwenden, und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf.

- Prüfen Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Typenschild an der Rückseite des Geräts angegebenen Betriebsspannung übereinstimmt.
- Die Sicherung der Steckdose, welche für den Anschluss der Fritteuse bestimmt ist, muss mit 10 A abgesichert sein.
- Bevor Sie die Fritteuse einschalten, immer zuerst Öl oder geschmolzenes Fett einfüllen. Wird die Fritteuse leer in Betrieb gesetzt, so schaltet der Sicherheitsmechanismus des Heizelementes die Aufheizung ab.
- Die Fritteuse nicht mit heissem Fett- oder Ölfüllung transportieren um Verbrennungen zu vermeiden.
- Stellen Sie Ihre Fritteuse auf eine ebene Arbeitsfläche und achten Sie darauf, dass sich keine Wärmequellen in der Nähe befinden.
- Fritteuse nie in Reichweite von Kindern in Betrieb setzen oder unbeaufsichtigt lassen.
- Ziehen Sie den Stecker aus, sobald das Gerät nicht mehr gebraucht wird oder wenn sie es reinigen möchten.
- Das Gerät sorgfältig abkühlen lassen, bevor Sie es reinigen.
- Das Bedienungsgehäuse mit Heizkörper nicht in Wasser eintauchen oder unter fließendes Wasser halten. Sie könnten die elektrischen Bestandteile beschädigen.
- Die Fritteuse nicht im Freien verwenden.
- Die Fritteuse ist mit einer thermischen Sicherung ausgerüstet. Bei Beschädigung des Thermostats wird der Strom bei Überhitzungsgefahr automatisch unterbrochen.
- Kein Gerät mit beschädigtem Stromkabel verwenden.
- Zum Versorgen der Fritteuse Kabel aufrollen und in das Kabelfach geben.
- Dieses Gerät erfüllt die Funkentstör-Richtlinien.
- Diese Fritteuse ist ausschliesslich für die Benutzung im Haushaltsbereich bestimmt.

Alle Beschädigungen, die durch Nichtbeachten der vorliegenden Hinweise entstehen, sind von der Garantie ausgeschlossen.

2. Gebrauch des Geräts

a. Füllen

- Vor dem ersten Gebrauch die Fritteuse mit warmem Wasser, ggf. mit einem Spritzer Abwaschmittel auswaschen. Ebenso das Körbchen waschen. Danach sorgfältig abtrocknen.
- Fritteuse auf eine horizontale Oberfläche setzen.
- Die Fritteuse mit Frittieröl oder Fett füllen (FR23: 2,5 l / FR24: 4 l). Nur zum Frittieren geeignetes Öl oder Fett benutzen. Wichtig: Das Ölniveau soll in kaltem Zustand zwischen dem untersten und obersten Merkzeichen liegen.
- Wenn Sie Fett in die Fritteuse geben wollen, muss es vorgängig in einer Pfanne geschmolzen werden. Danach ist es in die Fritteuse umzugießen. Das Fett sollte dabei nicht zu heiss werden.
- Ungeschmolzenes Fett tritt mit dem Thermostaten nicht in Kontakt, dadurch kann sich der Heizkörper überhitzen und die thermische Sicherheit auslösen.
- Sollte dies der Fall sein, kann nach der Abkühlung die thermische Sicherheit (+/- 15 Min) wieder eingeschaltet werden. Drücken Sie den „Reset“ Knopf, der sich oberhalb des Kabelfaches befindet (Fig. 1).



Fig. 1

b. Gebrauch

- Stecken Sie den Stecker in die geerdete Steckdose.
- Stellen Sie den Schalter auf die Position „I“.
- Die gewünschte Temperatur mittels des Temperaturreglers auf dem Bedienungsgehäuse einstellen. Wenn die Kontrolllampe erlischt, besitzt das Öl die gewünschte Temperatur.
- Die Nahrungsmittel gut abtrocknen, in den Frittierkorb legen und langsam eintauchen, so dass alle Nahrungsmittel vom Öl bzw. Fett überdeckt werden.
- Pommes Frites z.B. werden gleichmässig gebräunt, wenn Sie den Korb während des Frittierens ab und zu schütteln.
- Das Frittiergut im Korb über dem Öl abtropfen lassen bevor aufgetischt wird.
- Kein Salz über Pommes Frites streuen, so lange sie sich noch über dem Öl befinden.

Achtung:

Beim Frittieren mit dem Modell FR23 darf der Deckel während des Betriebes nicht benutzt werden; verwenden Sie den Deckel ausschliesslich zum Aufbewahren der Fritteuse.

Beim Frittieren mit dem Modell FR24 hingegen, kann der Deckel mit Sichtfenster und Permanentfilter während des Frittierens aufgesetzt werden.

Sicherheit:

Das Gerät funktioniert nur, wenn die Bedieneinheit richtig auf das Gerät aufgesetzt ist.

Modell FR24: Achten Sie darauf, dass der Filter und der Deckel trocken sind, bevor Sie den Deckel aufsetzen. Wassertropfen verursachen Ölspritzer.

3. Unterhalt

a. Öl

- Den Stecker ziehen, das Gerät abkühlen lassen und danach den leeren Frittierkorb und das Bedienungsgehäuse mit Heizkörper entfernen.
- Das Frittiergerät mindestens 1 Stunde abkühlen lassen, bevor Sie das Öl filtern oder auswechseln.
- Dank der Kaltölzone bleiben die Frittierrückstände unter dem Heizelement. Sie können die grossen Stücke mittels einer Schaumkelle entfernen.
- Öl regelmässig filtern, vor allem nach dem Frittieren von panierten, marinierten Erzeugnissen. Das Öl durch ein Metallsieb oder Spezial-Papierfilter giessen. Merke: keine Kunststoffsiebe oder -filter benutzen.
- Jede Erhitzung des Öls oder Fetts mindert dessen Qualität.
- Wechseln Sie das Öl/Fett, wenn es dunkel, schmutzig oder ranzig wird bzw. wenn es beginnt abnormal zu schäumen. Auf jeden Fall raten wir zu einem Wechsel nach 10 Frittiervorgängen. Das Öl/Fett jedes Mal vollkommen auswechseln, niemals neues Öl mit altem vermischen. Altes Öl/Fett niemals in den Ausguss oder die Toilette giessen, dies kann zu Verstopfungen führen und ist umweltschädlich.

b. Wartung des Gerätes

- Die Fritteuse gründlich zu reinigen ist sehr einfach.
- Sie können den Frittierkorb, den Behälter und das Bedienungsgehäuse mit Heizkörper entfernen.
- Nach jedem Gebrauch die Aussenseite mit einem weichen, feuchten Tuch abwischen, um Spritzer und Ölflecken zu entfernen.
- Beim Filtern oder Wechseln des Öls/Fettes, auch die Fritteuse reinigen. Der inox Ölbehälter und der Deckel sind spülmaschinengeeignet.
- Das Modell FR24 verfügt über einen nicht demontierbaren Permanentfilter. **Er muss folglich nicht ausgewechselt werden.** Bitte stellen Sie den Deckel immer vertikal im Geschirrspüler.

Wichtig!

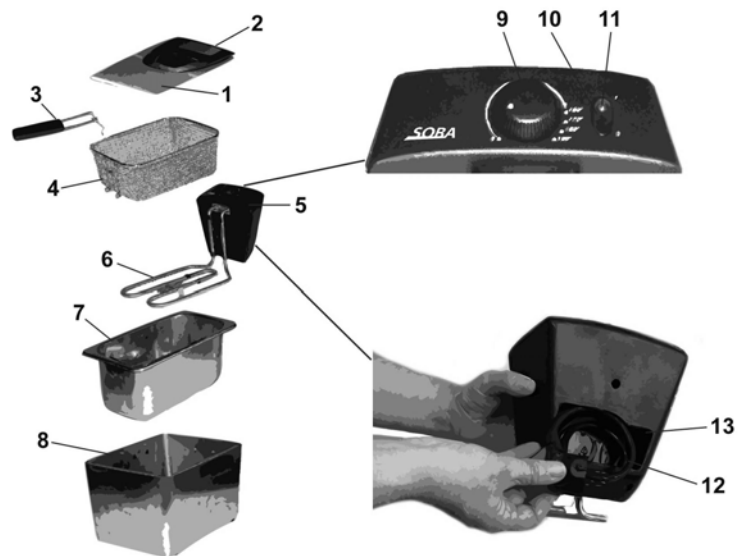
Das Bedienungsgehäuse mit Heizkörper darf nicht ins Wasser getaucht oder unter laufendem Wasser gehalten werden. Einfach mit einem feuchten Tuch abwischen.

c. Entsorgung

Zum Entsorgen des Netzkabel abtrennen und das Gerät einer umweltgerechten Entsorgung (z.B. Werkhof) zuführen.

Description

1. Couvercle
2. Modèle FR23: Poignée du couvercle
Modèle FR24: Poignée du couvercle, filtre permanent et hublot
3. Poignée du panier
4. Panier
5. Unité de commande
6. Element chauffant
7. Cuve inox
8. Paroi extérieure
9. Sélecteur de température
10. Interrupteur arrêt/marche
11. Voyant témoin
12. Câble / Logement à câble
13. Bouton Reset



1. Consignes générales de sécurité

Avant l'utilisation de votre appareil, lisez attentivement ce mode d'emploi et conservez-le pour consultation ultérieure.

- Vérifiez si la tension d'alimentation correspond à celle mentionnée sur la plaque signalétique à l'arrière du boîtier de commande.
- La puissance du fusible de cette prise doit être de 10 A minimum.
- Ne branchez jamais la friteuse sans y avoir mis de l'huile ou de la graisse préalablement fondue. En chauffant à vide, la sécurité thermique de l'élément chauffant disjoncte et le chauffage s'interrompt.
- Ne déplacez jamais votre friteuse lorsqu'elle est chaude, vous risqueriez de vous brûler sérieusement.
- Installez votre friteuse sur un plan de travail éloigné d'une source de chaleur.
- Ne laissez jamais votre friteuse branchée ou encore chaude à portée des enfants. Un appareil électrique ne doit jamais rester branché, sans surveillance, en présence des enfants.
- Débranchez la friteuse dès qu'elle n'est plus utilisée ou lorsque vous la nettoyez.
- Avant de la nettoyer, laissez refroidir la friteuse.
- Ne plongez jamais le boîtier support de l'élément chauffant dans l'eau et ne le tenez pas sous un robinet, car ceci pourrait détériorer les parties électriques.
- La friteuse ne peut jamais être utilisée à l'extérieur.
- Cette friteuse est équipée d'un dispositif de sécurité thermique. En cas de défaillance du thermostat, le courant est automatiquement coupé, ce qui évite tout risque de surchauffe.
- N'utilisez jamais un appareil dont le cordon est abîmé. Faites-le remplacer par le service après-vente indiqué.
- Avant de ranger votre friteuse, enroulez le cordon et mettez-le dans le logement à câble.
- Cet appareil est conforme à la norme de déparasitage.
- Cette friteuse est exclusivement destinée à l'usage domestique.

Toute détérioration résultant du non-respect de ces consignes entraîne automatiquement la suppression de la garantie.

2. Utilisation de l'appareil

a. Remplissage

- Avant la première utilisation, lavez la cuve à l'eau chaude, éventuellement avec un peu de produit de vaisselle. Lavez également le panier. Séchez ensuite le tout convenablement.
- Posez votre friteuse sur une surface horizontale.
- Remplissez votre friteuse avec de l'huile végétale pour friture (FR23: 2,5 l / FR24: 4 l) en faisant attention que le niveau soit compris entre le repère inférieur et le repère supérieur.
- Lorsque vous utilisez de la graisse, il est impératif de la faire fondre en la chauffant légèrement dans une casserole, avant de la mettre dans la friteuse. Sinon, la graisse n'étant pas en contact avec le thermostat, l'élément chauffant risque de surchauffer et de faire fonctionner le fusible de sécurité.
- Dans le cas où cela se produirait, vous pouvez après refroidissement de l'élément chauffant (+/- 15 min), réarmer le fusible thermique en poussant sur le bouton «reset» qui se trouve dans l'emplacement prévu pour le rangement du cordon sous la paroi supérieure.
- (Fig. 1).



Fig. 1

b. Utilisation

- Branchez la friteuse à une prise de courant.
- Mettez l'interrupteur sur la position „I”.
- Réglez la température voulue à l'aide du bouton de réglage de la température situé sur le boîtier. Lorsque le voyant témoin s'éteint, l'huile a atteint la température désirée.
- **Bien sécher** les aliments, les mettre dans le panier et descendre ce dernier lentement de sorte que tous les aliments se trouvent plongés dans l'huile.
- Les frites et autres aliments deviendront uniformément dorés si vous remuez de temps à autre le panier pendant la cuisson.
- Avant de servir, laissez quelque peu égoutter le panier au-dessus de l'huile.
- Ne versez jamais de sel sur les frites alors que le panier se trouve encore au-dessus de l'huile.

Attention

Si vous utilisez la friteuse FR23, il ne faut absolument pas placer le couvercle sur la friteuse pendant le fonctionnement. Veuillez le placer seulement pour ranger la friteuse.

Par contre, pour frire avec la friteuse FR24, le couvercle avec hublot et filtre permanent peut être placé pendant le fonctionnement.

Sécurité:

L'appareil ne fonctionne que si l'unité de commande est correctement placée sur l'habillage.

Modèle FR24: Assurez-vous que le filtre et le couvercle sont bien secs avant de les replacer sur la friteuse. L'eau mise en contact avec l'huile chaude provoque des éclaboussures.

3. Entretien

a. Entretien de l'huile

- Retirez la fiche de la prise, laissez refroidir la friteuse, retirez le panier et enlever le support de l'élément chauffant.
- Laissez refroidir la friteuse pendant 1 heure minimum avant de la nettoyer ou remplacer l'huile.
- La zone froide en dessous de l'élément chauffant rassemble les impuretés. A l'aide d'une écumoire, vous pouvez enlever les grands déchets.
- Après des fritures de produits panés ou épicés, il est préférable de filtrer l'huile. Pour ce faire, passez l'huile à travers une passoire métallique (ne pas utiliser une passoire en plastique!) ou un papier filtre spécial.
- Chaque chauffage prolongé réduit la qualité de l'huile. Veuillez remplacer l'huile lorsqu'elle devient foncée, sale, rance ou si elle commence à mousser anormalement. En tout cas, nous vous conseillons de remplacer l'huile après 10 utilisations. Remplacez toute l'huile à la fois : ne mélangez pas d'huile ou de graisse nouvelle à de l'usagée. Jetez l'huile usagée dans le conteneur des petits déchets chimiques. Ne jetez jamais l'huile dans l'évier ou dans les égouts car cela peut bloquer les canalisations et est de plus dommageable pour l'environnement.

b. Entretien de la friteuse

- Vous avez choisi un appareil très facile à entretenir.
- Vous pouvez retirer la cuve, le panier et le boîtier avec l'élément chauffant.
- Après chaque utilisation, essuyez l'extérieur de la friteuse et le couvercle de rangement à l'aide d'un chiffon doux et humide afin d'éliminer les éclaboussures et les taches de graisses.
- Lors du filtrage ou du remplacement de l'huile, vous pouvez en profiter pour laver la cuve et le couvercle soit au lave-vaisselle, soit dans l'eau chaude additionnée d'un produit de vaisselle.
- Le couvercle du modèle FR24 est muni d'un filtre permanent non démontable. **Vous ne devez donc pas changer le filtre.** Dans le lave-vaisselle, posez le verticalement.

Attention!

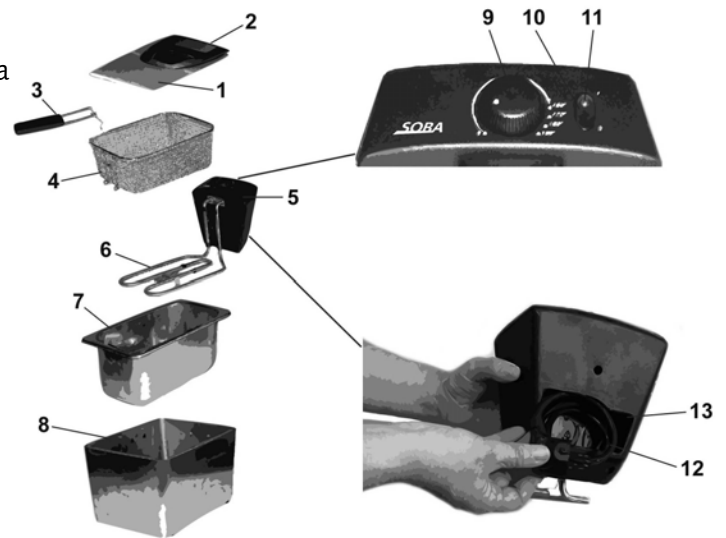
Le boîtier électrique et l'élément chauffant ne peuvent pas être plongés dans l'eau, ni mis sous le robinet. Essuyez-les tout simplement avec un chiffon doux et humide.

c. Elimination

Pour éliminer l'appareil, enlever le câble et donner l'appareil à un organisme d'élimination de déchets respectueux de l'environnement (p.ex. organisme de récupération de matières).

Descrizione

1. Coperchio
2. Modello FR23: Impugnatura del coperchio
Modello FR24: Impugnatura del coperchio, filtro permanente e finestrino di sorveglianza
3. Impugnatura del cestello
4. Cestello
5. Unità di controllo
6. Elemento riscaldante
7. Vasca inox
8. Parete esterno
9. Selettore di temperatura
10. Interruttore avvio/arresto
11. Lampada di controllo
12. Cavo / Porta-cavo
13. Pulsante Reset



1. Prescrizioni generali di sicurezza

Prima di utilizzare l'apparecchio leggete attentamente le istruzioni per l'uso e conservatele per poterle consultare in caso di bisogno.

- Controllate se la tensione della vostra rete corrisponde a quella indicata sulla targhetta posta a tergo della friggitrice.
- Il fusibile della presa alla quale è collegata la friggitrice deve essere adatto ad almeno 10 A.
- Non accendere mai la friggitrice prima di avervi versato dell'olio o del grasso fuso. Se doveste farla riscaldare a vuoto, entra in funzione il meccanismo di sicurezza dell'elemento riscaldante che interrompe il riscaldamento.
- Non trasportare mai la friggitrice contenente olio o grasso bollente per evitare il rischio di gravi ustioni.
- Installate la vostra friggitrice su un piano di lavoro distante da ogni fonte di calore.
- Non lasciare mai l'apparecchio in funzione o ancora caldo alla portata dei bambini. Un apparecchio elettrico non deve mai essere lasciato incustodito quando ci sono dei bambini.
- Togliete la spina dalla presa quando avete finito di usare l'apparecchio o quando lo volete pulire.
- Prima di pulire la friggitrice, lasciarla raffreddare completamente, per almeno un ora.
- Non immergere mai il corpo di comando con elemento riscaldante nell'acqua e non tenerlo sotto l'acqua corrente per non danneggiare i componenti elettrici.
- Non usare mai la friggitrice all'esterno.
- La friggitrice è dotata di fusibile termico di sicurezza. In caso di un danno al termostato, la corrente viene interrotta automaticamente evitando il pericolo di surriscaldamento.
- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo d'alimentazione è danneggiato. Fatelo riparare.
- Prima di riporre la friggitrice, avvolgete il cavo e inseritelo nell'apposito porta-cavo.
- Quest'apparecchio risponde alla norma contro i radiodisturbi.
- Questa friggitrice è destinata soltanto per l'uso domestico.

Tutti i danni derivanti dall'inosservanza delle presenti prescrizioni non sono coperti da garanzia.

2. Uso della friggitrice

a. Riempitura

- Prima di utilizzare la friggitrice per la prima volta, lavarla con acqua calda ed una piccola quantità di detersivo. Lavare anche il cestello. Risciacquare ed asciugare con cura.
- Collocare la friggitrice su un piano orizzontale.
- Versare nella friggitrice olio o grasso da friggere vegetale (FR23: 2,5 l / FR24: 4 l). Per friggere usare soltanto olio o grasso adatto. Importante: A freddo, il livello dell'olio deve trovarsi fra il contrassegno inferiore e quello superiore.
- Se volete riempire la friggitrice con grasso, dovete prima farlo fondere in una pentola e versarlo fuso nella friggitrice. Badate a che il grasso non diventi troppo caldo. Se il grasso non è fuso, non entra in contatto col termostato causando l'eventuale surriscaldamento dell'elemento riscaldante che aziona così la sicurezza termica.
- Se ciò dovesse accadere, dopo il raffreddamento (+/- 15 min), potete reinserire la sicurezza termica premendo il pulsante "Reset" sulla parete superiore del portacavo.

(Fig. 1)



Fig. 1

b. Uso

- Inserire la spina nella presa di corrente messa a terra.
- Mettete l'interruttore in posizione „I“.
- Regolare la temperatura desiderata mediante l'apposito regolatore nella scatola di comando. Quando si spegne la lampada di controllo l'olio ha raggiunto la temperatura selezionata.
- Asciugare bene gli alimenti da friggere e metterli nel cestello che viene immerso lentamente nell'olio, risp. grasso, badando che tutti gli alimenti ne siano completamente coperti.
- Le patate fritte, fra altro, vengono dorate in modo uniforme se il cestello viene scosso di tanto in tanto durante la cottura.
- Al termine del tempo di cottura lasciare sgocciolare il cestello sull'olio prima di spostarlo.
- Non cospargere di sale le patate fritte fintanto che si trovano sopra l'olio.

Attenzione

Se utilizzate la friggitrice FR23, il coperchio non va usato durante il funzionamento. Vogliate mettere il coperchio soltanto quando la friggitrice non è in uso.

Se invece utilizzate la friggitrice FR24, il coperchio con finestrino e filtro permanente può essere messo durante il funzionamento della stessa.

Sicurezza:

La friggitrice funziona soltanto se l'unità di controllo è messo correttamente sull'apparecchio.

Modello FR24: Assicuratevi bene che il filtro e il coperchio siano asciutti prima di rimettere il coperchio sulla friggitrice. L'acqua in contatto con l'olio caldo provoca spruzzi d'olio.

3. Dopo l'uso

a. Trattamento dell'olio

- Togliere la spina dalla presa di corrente e lasciare raffreddare l'apparecchio. In seguito spostare il cestello vuoto e la scatola di comando con l'elemento riscaldante.
- Lasciare raffreddare la friggitrice per almeno un'ora prima di filtrare o di cambiare l'olio.
- Nella zona fredda, sotto l'elemento riscaldante, si accumulano dei residui. I pezzi grossi si possono levare con una schiumarola.
- Filtrare regolarmente l'olio, specialmente dopo la frittura di alimenti impanati o marinati. Filtrare l'olio con un colino di metallo o un filtro di carta speciale. Attenzione: Non usare colini o filtri di plastica.
- Ogni volta che si riscalda l'olio o il grasso ne risulta una perdita di qualità. Cambiate l'olio o il grasso quando diventano scuri, sporchi o rancidi o quando si forma una schiuma anormale. In ogni modo vi consigliamo la sostituzione dopo 10 procedimenti di cottura. Non mescolare mai il nuovo olio col vecchio, ma sostituirlo completamente ogni volta. Gettare l'olio o il grasso usati nel contenitore per piccoli rifiuti chimici. Non versare mai olio o grasso nello scarico o nel vaso del gabinetto poiché ciò può causare intasature e danneggiare inoltre l'ambiente.

b. Manutenzione dell'apparecchio

- La friggitrice è molto facile da ripulire perfettamente.
- Potete togliere il cestello, il contenitore e il corpo di comando col riscaldatore.
- Dopo l'uso, pulire ogni volta l'esterno della friggitrice con un panno morbido inumidito per togliere macchie e spruzzi d'olio.
- Al momento di filtrare o di cambiare l'olio o il grasso, potete pulire facilmente anche la friggitrice. Il contenitore inox dell'olio ed il coperchio si possono rigovernare nella lavastoviglie.
- Il coperchio del modello FR24 ha un **filtro permanente, non smontabile**. Non si deve quindi cambiare il filtro. Il coperchio va messo verticalmente nella lavastoviglie.

Importante:

La scatola di comando con l'elemento riscaldante non deve essere immersa nell'acqua o tenuta sotto l'acqua corrente. Ripulirla semplicemente con un panno umido.

c. Smaltimento

Per lo smaltimento dell'elettrodomestico allontanare il cavo e portare l'apparecchio in un centro smaltimento per i rifiuti.

Garantiebestimmungen für Fritteuse FR23 / Fritteuse FR24

Die Garantiedauer beträgt 2 Jahre ab Lieferdatum an den Endverbraucher. Zur Inanspruchnahme von Garantieleistungen muss das defekte Gerät der offiziellen Kundendienststelle zusammen mit einem Verkaufsbeleg (Rechnungskopie oder Kassenbon) zugestellt werden. Die Garantie beinhaltet die Kosten für Material und Arbeit.

Die Garantie wird ausgeschlossen oder vorzeitig abgebrochen, wenn die Schäden auf folgende Ursachen zurückzuführen sind: Nutzung des Gerätes im gewerblichen Bereich, äussere Einflüsse, nicht fachgerechte Installation, Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung oder Betriebsvorschriften, höhere Gewalt, unsachgemässer Gebrauch, Eingriffe von nicht autorisierten Stellen, sowie normaler Verschleiss. Ausgeschlossen sind ebenfalls Schäden, die auf Herunterfallen, Wasser oder den Betrieb mit falscher elektrischer Spannung zurückzuführen sind.

Conditions de garantie pour friteuse FR23 / friteuse FR24

La garantie est valable pendant 2 ans à partir de la date de livraison de l'appareil au consommateur. Afin d'obtenir les prestations de garantie, l'appareil défectueux doit être remis au service après-vente officiel, accompagné de la pièce justificative d'achat (copie de la facture ou quittance de caisse). La garantie englobe les frais pour le matériel et le travail.

La garantie est supprimé ou le délai de garantie expire prématurément si les dommages sont imputables aux causes suivantes: utilisation de l'appareil dans le domaine industriel, influences extérieures, installation inadéquate, inobservation du mode d'emploi ou instructions de service, force majeure, utilisation inadaptée, interventions de tiers non autorisés ainsi qu'une usure normale. Exclu de la garantie sont également les dégâts dus à des chutes, dégâts d'eau et le non-respect de la tension nominale.

Condizioni di garanzia per friggitrice FR23 / friggitrice FR24

La garanzia è valida due anni a partire dalla data di fornitura al consumatore finale. Per ricorrere a prestazioni di garanzia, si deve presentare l'apparecchio guasto al servizio post-vendita ufficiale insieme alla ricevuta d'acquisto (copia della fattura o ricevuta della cassa). La garanzia comprende i costi per il materiale e la manodopera.

La garanzia è esclusa o interrotta anticipatamente se i danni sono da imputare alle seguenti cause: uso dell'apparecchio nell'ambito industriale, influssi esterni, installazione non professionale, inosservanza delle istruzioni per l'uso o servizio, forza maggiore, uso non appropriato, interventi da parte di sedi non autorizzate e uso normale. Non coperti dalla garanzia sono guasti dovuti alle cadute, all'acqua e al mancato rispetto della tensione nominale.

Kundendienstadresse: siehe letzte Seite
Adresse service après-vente: voir dernière page
Indirizzo servizio post-vendita: vede ultima pagina



Kundendienst Schweiz:

KENWOOD SCHUMPF AG
Lättichstrasse 6
Postfach 351
CH-6341 Baar
www.kenwood.ch

Telefon 041-766 87 27
Telefax 041-761 77 48

The logo for SOBA, featuring the word "SOBA" in a bold, black, sans-serif font. The letters are slightly shadowed to give a 3D effect, and the letters are set against a white background.

Kundendienst Österreich:

EUDORA SOBA Vertriebs GmbH
Gunsirchener Strasse 19
A-4600 Wels
www.eudora.at

Telefon (07242) 485-0
Telefax Verkauf (07242) 29068
Telefax Kundendienst (07242) 56610

The logo for EUDORA SOBA. It features the word "EUDORA" in a bold, black, sans-serif font, followed by "SOBA" in a similar font. The letters are set against a white background, and the "SOBA" part is slightly offset to the right and down from the "EUDORA" part.