

**Friteuse électrique
Elektrische frittuurpan
Elektrische Fritteuse**

933541 H0-FP1

GUIDE D'UTILISATION	02
HANDLEIDING	XX
GEBRAUCHSANLEITUNG.....	XX

Merci !

Merci d'avoir choisi ce produit HIGHONE. Choisis, testés et recommandés par ELECTRO DEPOT, les produits de la marque HIGHONE sont synonymes d'utilisation simple, de performances fiables et de qualité irréprochable.

Grâce à cet appareil, vous savez que chaque utilisation vous apportera satisfaction.

Bienvenue chez ELECTRO DEPOT.

Consultez notre site Internet : www.electrodepot.fr



ELECTRO DEPOT

A	Avant d'utiliser l'appareil	4	Consignes de sécurité
B	Aperçu de l'appareil	7 7 8	Présentation de l'appareil Spécifications techniques Description de la friteuse
C	Utilisation de l'appareil	9 11	Utilisation Conseils de cuisson (uniquement pour référence)
D	Nettoyage et entretien	12	Nettoyage de l'appareil
E	Informations pratiques	13 14	Guide de dépannage Mise au rebut de votre appareil

Consignes de sécurité

Avant d'utiliser votre appareil, veuillez lire attentivement ces consignes de sécurité, et conservez-les pour pouvoir les consulter à l'avenir. Si vous confiez cet appareil à un tiers, veuillez aussi lui remettre ce mode d'emploi.

- Utilisez cet appareil de la manière décrite dans ce mode d'emploi. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de mauvaise manipulation et d'utilisation contraire à ce mode d'emploi.

- Le non-respect des consignes de sécurité et d'utilisation peut entraîner un risque d'électrocution, d'incendie et/ou de blessures physiques.

- Cet appareil ne doit être utilisé qu'à des fins domestiques. Ne l'utilisez pas en extérieur.



ATTENTION

**Risque d'étouffement !
Conservez le matériel
d'emballage hors de
portée des enfants.**

Cet appareil est destiné aux utilisations domestiques ou similaires, telles que :

- Des coins cuisine réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
- Des fermes ;
- Une utilisation par des clients dans des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
- Des environnements de type chambres d'hôtes.

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de 0 à 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans s'ils sont surveillés de manière continue.

- Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ayant un manque de connaissances, si elles ont bénéficié d'une surveillance ou de consignes concernant l'utilisation de l'appareil de manière sûre et qu'elles comprennent les risques

encourus. Conservez l'appareil et son câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Le nettoyage et l'entretien courants ne doivent pas être confiés à des enfants.

- Les appareils de cuisson devront être placés sur une surface stable avec les poignées (éventuelles) positionnées de manière à éviter le débordement de liquides chauds.

Avant tout branchement, vérifiez :

- **Que l'appareil et ses éléments ne sont pas abîmés. Si c'est le cas, n'utilisez pas l'appareil. Rapportez-le à votre revendeur pour inspection et réparation.**
- **Que la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil correspond bien à celle de votre installation électrique.**

exclusivement par une personne qualifiée.

- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire, afin d'éviter tout danger.

- Ne laissez pas le câble pendre au bord d'une table, ni entrer en contact avec une surface chaude.

- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, veuillez le débrancher pour économiser l'énergie.

- L'appareil n'est pas destiné à être déclenché au moyen d'une minuterie externe ou d'un système distinct de commande à distance.

- L'appareil ne doit pas être immergé dans de l'eau ou tout autre liquide.

La prise de courant doit demeurer aisément accessible.

- Ne démontez pas l'appareil vous-même. Toute opération de démontage, de réparation ou de vérification doit être réalisée

- Une extrême prudence doit être prise en déplaçant l'appareil lorsqu'il contient de l'huile chaude.

Français

- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en marche. Manipulez la friteuse avec précaution et évitez de toucher les surfaces très chaudes (risque de brûlures). Vous pouvez utiliser des protections comme des gants de cuisine pour manipuler la friteuse.
- Si l'appareil fuit, cessez de l'utiliser et rapportez-le à votre revendeur.
- Cette friteuse possède un dispositif de sécurité thermique. En cas de panne du thermostat, le circuit électrique se coupe automatiquement, empêchant ainsi toute surchauffe.
- Votre appareil est en conformité avec les normes et les directives en vigueur.
- En ce qui concerne les instructions de nettoyage des surfaces entrant en contact avec la nourriture, merci de vous référer au paragraphe « NETTOYAGE ET ENTRETIEN ».

Présentation de votre appareil

Déballage

Déballiez votre friteuse soigneusement. Placez tous les emballages hors de portée des enfants. Vérifiez que l'appareil est complet et n'est pas abîmé. En cas de problème, retournez l'appareil à votre revendeur.

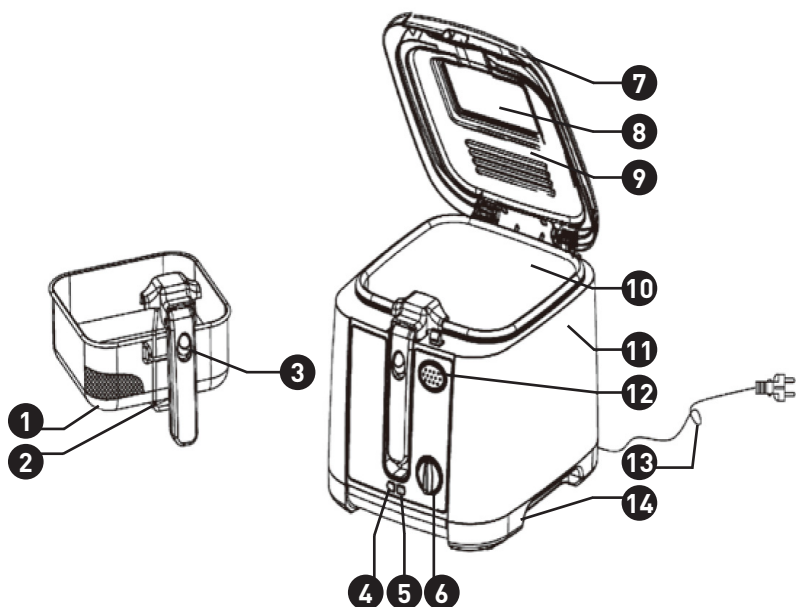
Votre emballage doit contenir :

- 1 friteuse
- 1 panier à frites
- 1 mode d'emploi

Spécifications techniques

Modèle	H0-FP1
Tension et fréquence	220-240 V~50 Hz
Puissance d'entrée/sortie	1 650 W
Capacité	2,5 litres max.
Recommandation quantité de frites	700 g

Description de la friteuse



- | | |
|------------------------------------|------------------------------------|
| 1 Panier | 8 Vitre |
| 2 Poignée du panier | 9 Couverture intérieure |
| 3 Bouton de manipulation du panier | 10 Bac à huile |
| 4 Témoin lumineux (puissance) | 11 Logement |
| 5 Témoin lumineux (température) | 12 Bouton d'ouverture du couvercle |
| 6 Thermostat | 13 Câble d'alimentation |
| 7 Couvercle | 14 Base |

Système de filtre

Le couvercle est muni d'un système de filtre permanent, qui collecte les gouttes d'huile provenant de la vapeur et passant à travers le filtre. Le filtre doit être remplacé après environ 60 utilisations.



REMARQUE

Avant le branchement et l'utilisation de la friteuse, nettoyez le panier et le bac avec de l'eau chaude savonneuse, sans utiliser de produits abrasifs. Faites-les sécher. N'utilisez pas l'appareil et les accessoires lorsqu'ils sont mouillés.

Utilisation

Installation de votre friteuse

Avant tout branchement, vérifiez :

- Que l'appareil et ses composants ne sont pas abîmés. Si c'est le cas, n'utilisez pas l'appareil et rapportez-le à votre revendeur à des fins d'inspection et de réparation.
- Que la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil correspond bien à celle de votre installation électrique.

En cas d'utilisation de végétaline, veuillez :

1. Couper les blocs de végétaline en petits morceaux d'environ 100 g afin d'augmenter la vitesse de fonte des blocs de graisse.

2. Régler le thermostat en position basse pour la fonte de la végétaline. Une fois que les blocs de végétaline sont complètement fondus, le thermostat peut être augmenté.

- Installez l'appareil sur une surface plane et stable, à l'abri de l'humidité. Éloignez-le des cuisinières et des feux à gaz. Ne le placez pas sur ou près d'une source de gaz

chaude, d'un brûleur électrique ou dans un four chauffé.

- Assurez une ventilation adéquate dans la pièce où se trouve votre appareil : ouvrez une fenêtre et utilisez un moyen mécanique (par exemple une hotte, un ventilateur) pour évacuer les odeurs de friture. Nous vous conseillons de mettre en marche cette ventilation juste avant le démarrage de l'appareil. Après l'utilisation de la friteuse, laissez la ventilation fonctionner pendant une dizaine de minutes, toujours pour chasser les odeurs.

- Après avoir installé votre friteuse, ne la branchez pas immédiatement. Ouvrez la friteuse au moyen du bouton d'ouverture. Versez l'huile de friture dans le bac, entre les niveaux MIN et MAX indiqués sur l'appareil. Ne dépassez pas le niveau MAX. Utilisez une huile de friture adéquate, comme par exemple l'huile de tournesol (huile végétale). N'utilisez pas de beurre ni d'huiles qui montent très vite en température et brûlent rapidement (par exemple l'huile d'olive). Versez l'huile doucement, pour éviter des éclaboussures.

- Fermez la friteuse. Branchez votre appareil puis positionnez le thermostat sur la température désirée. La température maximale (190 degrés) est recommandée pour la friture. Consultez nos conseils de cuisson dans le tableau ci-dessous, ou référez-vous à vos propres recettes.

- Les témoins lumineux vont s'allumer. L'appareil préchauffe jusqu'à ce qu'il atteigne la température désirée. Pendant ce temps, préparez vos ingrédients. Placez vos aliments dans le panier (le panier ne doit pas se trouver dans la friteuse avant que la température ne soit atteinte). Il n'est pas nécessaire de décongeler les produits congelés.

Pour assurer une bonne cuisson des aliments et en sécurité, ne chargez pas le panier ; remplissez le panier aux 3/4 de sa capacité.

- Lorsque le témoin lumineux de température s'éteint, l'appareil a atteint la température demandée. Ouvrez la friteuse et placez le panier sans le plonger dans l'huile. Refermez la friteuse puis faites plonger le panier avec les ingrédients, cela évitera des éclaboussures.

- Surveillez la cuisson pour éviter que les aliments ne brûlent. Lorsque vous ouvrez le couvercle pendant la cuisson, faites

attention à la vapeur qui va sortir de la friteuse ; ouvrez doucement et éloignez votre visage. Surveillez aussi la cuisson pour éviter que des enfants ou d'autres personnes viennent jouer à proximité ou manipuler l'appareil, du fait des risques d'accidents et de brûlures.

- Pendant la cuisson, le témoin lumineux pour la température se rallume, pour réguler la température de l'huile. Il n'y a pas de manipulation à faire.

- À la fin de la cuisson, remontez le panier pour laisser égoutter les aliments (ou vous pouvez directement placer les aliments dans un récipient). Ouvrez la friteuse (attention à la vapeur) pour enlever les aliments. Il est préférable, pour la saveur, d'utiliser du papier pour absorber le reste d'huile et de couvrir les aliments pour les garder au chaud. Les aliments doivent être cuits et dorés à l'extérieur.

- Si vous souhaitez faire une nouvelle cuisson, répétez les étapes de cuisson précédentes. Sinon, débranchez l'appareil. Laissez-le complètement refroidir avant de le manipuler, nettoyer et ranger.

- Vous pouvez conserver l'huile dans la friteuse. Dans ce cas, ne la rangez pas et laissez-la sur une surface plane et stable, à l'abri de l'humidité et hors de portée des enfants. L'huile peut être utilisée une dizaine de fois, ensuite il est préférable de la jeter et d'utiliser une nouvelle huile.



REMARQUE

L'utilisation d'huile usagée peut entraîner de graves maladies comme le cancer.

Conseils de cuisson (seulement pour référence)

Type d'aliment	Température	POIDS (g.)	Temps de cuisson
Crevettes entières	130°C	200	3-5
Champignons	150°C	300	4-6
Filets	150°C	300	5-7
Poulet pané	170°C	250	12-14
Croquettes de poisson	170°C	300	3-5
Oignons	190°C	350	2-4
Frites	190°C	400	8-10
Chips (pomme de terre)	190°C	400	10-12

Nettoyage de votre appareil

Veillez suivre ces instructions de nettoyage et d'entretien pour conserver votre appareil dans un bon état de propreté. Un appareil propre donne de meilleurs résultats et dure plus longtemps.



ATTENTION

N'utilisez pas de produits susceptibles d'endommager l'appareil (produits abrasifs, corrosifs, alcools, nettoyeurs vapeur, chiffons rêches, grattoirs, etc.).

L'appareil doit être complètement éteint et débranché avant le nettoyage et la maintenance.

- Nettoyez l'extérieur de la friteuse avec un chiffon doux et légèrement humide.
- Nettoyez le panier à frites après chaque utilisation, dans de l'eau savonneuse et avec une éponge. Vous pouvez aussi mettre le panier au lave-vaisselle.

Mise au rebut de l'huile :

- Après une dizaine d'utilisations, il est recommandé de remplacer l'huile. Lorsque l'appareil est froid, versez soigneusement l'huile usagée dans un récipient adéquat. Faites-vous aider par une autre personne si la manipulation vous semble compliquée. Jetez l'huile ou emportez-la dans un centre de recyclage.
- Après avoir enlevé l'huile, nettoyez le bac de la friteuse avec de l'eau chaude et du détergent. Séchez avec du papier ou un torchon sec. Avant la réutilisation de la friteuse, celle-ci devra être complètement sèche.
- La maintenance de l'appareil doit être effectuée par un technicien qualifié.
- Rangez l'appareil après son refroidissement complet. Conservez-le de préférence dans son emballage, dans un endroit sec et frais, à l'abri de l'humidité et hors de portée des enfants.

Guide de dépannage

En cas de problèmes, le tableau ci-dessous peut vous aider.

Si ces solutions ne permettent pas de résoudre votre problème, veuillez rapporter l'appareil à votre agent de maintenance pour le faire contrôler. N'effectuez aucune réparation ou maintenance par vous-même.

PROBLÈMES	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
La friteuse ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché ou est mal branché.	Branchez correctement l'appareil à une prise de courant.
	Votre installation électrique pose problème.	Faites appel à un technicien qualifié pour qu'il contrôle votre installation électrique.
	Dysfonctionnement du fusible ou du disjoncteur.	Faites appel à un technicien qualifié pour modifier ou remplacer le fusible ou le disjoncteur.
La friteuse chauffe incorrectement.	La température choisie n'est pas correcte.	Choisissez une autre température.
	Il y a un problème avec l'élément de chauffe.	Faites appel à un technicien qualifié pour le faire contrôler.
Le thermostat ne fonctionne pas ou mal.	Le thermostat a subi un dysfonctionnement.	Faites appel à un technicien qualifié pour le faire contrôler.

Mise au rebut de votre ancien appareil

COLLECTE SÉLECTIVE DES DÉCHETS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



Cet appareil porte le symbole DEEE (Déchet d'Équipement Électrique et Électronique) signifiant qu'en fin de vie, il ne doit pas être jeté aux déchets ménagers, mais déposé au centre de tri de la localité. La valorisation des déchets permet de contribuer à préserver notre environnement.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT - DIRECTIVE 2012/19/UE

Afin de préserver notre environnement et notre santé, l'élimination en fin de vie des appareils électriques et électroniques doit se faire selon des règles bien précises et nécessite l'implication de chacun, qu'il soit fournisseur ou utilisateur.



C'est pour cette raison que votre appareil, comme le signale le symbole apposé sur sa plaque signalétique ou sur son emballage, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères. L'utilisateur a le droit de déposer l'appareil dans un lieu public de collecte procédant à un tri sélectif des déchets pour être recyclé ou réutilisé pour d'autres applications, conformément à la directive.

Bedankt!

Bedankt om voor dit product van HIGHONE gekozen te hebben. ELECTRO DEPOT kiest, test en beveelt de producten van het merk HIGHONE aan, die garant staan voor eenvoud in gebruik, betrouwbare prestaties en een onberispelijke kwaliteit. Dankzij dit toestel weet u dat elk gebruik tevredenstellend zal zijn.

Welkom bij ELECTRO DEPOT.

Bezoek onze website www.electrodepot.be



A Alvorens het toestel te gebruiken

18 Veiligheidsinstructies

B Overzicht van het toestel

21 Voorstelling van het toestel
21 Technische eigenschappen
22 Beschrijving van de frituurpan

C Gebruik van het toestel

23 Gebruik
25 Kooktips (enkel ter referentie)

D Reiniging en onderhoud

26 Reiniging van het toestel

E Praktische informatie

27 Probleemoplossingsgids
28 Afdanken van uw oude toestel

Veiligheidsinstructies

Alvorens uw toestel te gebruiken dient u deze veiligheidsvoorschriften aandachtig te lezen en bij te houden om ze in te toekomst te kunnen raadplegen. Indien u dit toestel aan derden geeft, bezorgen dan ook deze handleiding.

- Gebruik het toestel zoals beschreven wordt in deze handleiding. De fabrikant ziet af van alle aansprakelijkheid bij een verkeerde bediening en gebruik, die afwijkt van deze in de handleiding.

- Het niet naleven van de veiligheids- en gebruiksinstructies kan leiden tot risico op elektrocutie, brand en/of lichamelijke letsels.

- Dit toestel dient gebruikt te worden voor huishoudelijke doeleinden. Gebruik het toestel niet buiten.



OPGELET

Risico op verstikking !

Houd het verpakkingsmateriaal buiten het bereik van kinderen.

Dit toestel is bestemd voor huishoudelijk of vergelijkbaar gebruik, zoals:

- Keukenhoeke
- Voorbehouden voor personeel in winkels, kantoren en andere professionele omgevingen;
- Boerderijen ;
- Het gebruik door klanten in hotels, andere omgevingen met residentieel karakter;
- Omgevingen van het type bed and breakfast.

- Dit toestel mag niet gebruikt worden door kinderen van 0 tot 8 jaar. Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen ouder dan 8 jaar wanneer ze onafgebroken in de gaten gehouden worden.

- Dit toestel mag gebruikt worden door personen met beperkt fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen of met een gebrek aan kennis, indien ze begeleid worden of instructies gekregen hebben inzake het veilige gebruik van het toestel en wanneer ze op de hoogte zijn van het risico dat ze

lopen. Houd het toestel buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar. De reiniging en het courante onderhoud mogen niet door kinderen uitgevoerd worden.

- De kooktoestellen dienen op een stabiele ondergrond geplaatst te worden, terwijl de (eventuele) handvatten zo geplaatst worden dat het overlopen van hete vloeistoffen voorkomen wordt.

Controleer voor het aansluiten:

- **Of het toestel en de onderdelen ervan niet beschadigd zijn. Wanneer dit het geval is, gebruikt u het toestel niet. Breng het naar uw verkoper voor nazicht en herstelling.**

- **Of de spanning, die aangegeven wordt op het typeplaatje, wel degelijk overeenkomt met die van uw elektrische installatie.**

bevoegd persoon.

- Indien de voedingskabel beschadigd is, dient deze vervangen te worden door de fabrikant, de klantendienst of bevoegde personen, om elk risico uit te sluiten.

- Laat de kabel niet over de rand van een tafel hangen, noch in contact komen met een heet oppervlak.

- Gelieve de stekker uit het stopcontact te halen wanneer u het toestel voor een lange periode niet gebruikt.

- Het toestel is niet bestemd om via een externe timer of een afzonderlijk bedieningssysteem ingeschakeld te worden.

- Het toestel mag niet ondergedompeld worden in water of een andere vloeistof.

Het stopcontact dient steeds toegankelijk te zijn.

- Demonteer het toestel niet zelf. Elke interventie voor het demonteren, repareren of controleren van het toestel dient uitsluitend te gebeuren door een

- Wees uiterst voorzichtig bij het verplaatsen van het toestel wanneer er hete olie in zit.

- De temperatuur van de oppervlakken kan hoog zijn

wanneer het toestel in werking is. Behandel het toestel met zorg en vermijd de erg hete oppervlakken aan te raken (risico op brandwonden). U kunt beschermingsmiddelen zoals ovenwanten gebruiken om het toestel te bedienen.

- Stop het gebruik van uw toestel wanneer het lekt en breng het naar uw verkoper.
- Deze frituurpan beschikt over een thermische beveiligingsvoorziening. In het geval van een defect aan de thermostaat wordt het elektrisch circuit automatisch onderbroken waardoor oververhitting voorkomen wordt.
- Uw toestel is in overeenstemming met de van kracht zijnde normen en richtlijnen.
- Wat de instructies i.v.m. het reinigen van de onderdelen die in contact komen met eten betreft, dient u de paragraaf 'REINIGING EN ONDERHOUD' te lezen.

Beschrijving van uw toestel

Uit de verpakking halen

Haal uw frituurpan met zorg uit de verpakking. Houd alle verpakkingen buiten het bereik van kinderen. Controleer of het toestel compleet en onbeschadigd is. Bij problemen stuurt u het toestel terug naar uw verkoper.

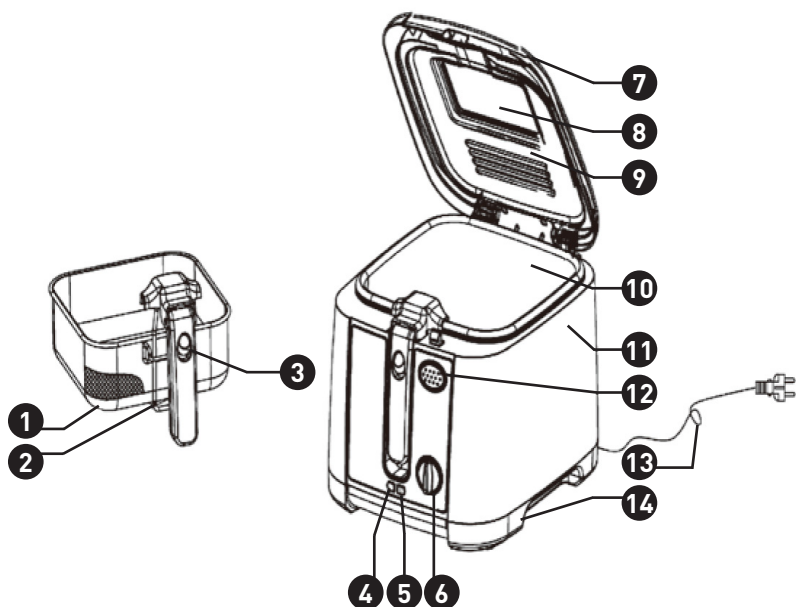
Uw verpakking dient het volgende te bevatten:

- 1 frituurpan
- 1 frituurmand
- 1 handleiding

Technische specificaties

Model	H0-FP1
Spanning en frequentie	220-240 V~50 Hz
Ingangs-/uitgangsvermogen	1 650 W
Inhoud	Maximaal 2,5 liter
Aanbevolen hoeveelheid frieten	700 g

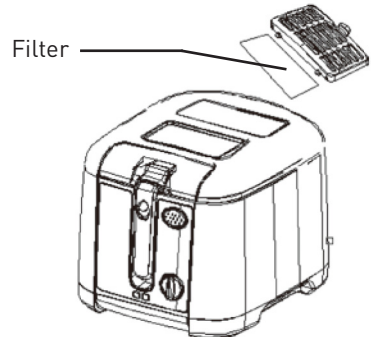
Beschrijving van de frituurpan



- | | |
|--------------------------------------|--|
| 1 Mand | 8 Venster |
| 2 Handvat van de mand | 9 Deksel binnenkant |
| 3 Knop voor het bedienen van de mand | 10 Oliereservoir |
| 4 Verklipperlichtje (vermogen) | 11 Behuizing |
| 5 Verklipperlichtje (temperatuur) | 12 Knop voor het openen van het deksel |
| 6 Thermostaat | 13 Voedingssnoer |
| 7 Deksel | 14 Basis |

Filtersysteem

Het deksel is uitgerust met een permanent filtersysteem, dat de oliedruppels uit de damp via de filter opvangt. De filter dient ongeveer om de 60 beurten vervangen te worden.



OPMERKING

Vóór de inschakeling en het gebruik van de frituurpan, reinigt u de mand en het reservoir met warm zeephoudend water, zonder gebruik te maken van schurende producten. Laat ze drogen. Gebruik het toestel en het toebehoren niet wanneer deze nat zijn.

Gebruik

Installatie van uw frituurpan

Controleer voor het aansluiten:

- Of het toestel en de onderdelen ervan niet beschadigd zijn. Indien ze toch beschadigd zijn, mag u het toestel niet gebruiken en dient u het terug te brengen naar uw verkoper voor controle en herstel.
- Of de spanning, die aangegeven wordt op het typeplaatje, wel degelijk overeenkomt met die van uw elektrische installatie.

Gelieve bij het gebruik van frituurvet:

1. De blokken frituurvet in kleine stukjes te snijden van ongeveer 100 g om de smeltsnelheid van de stukjes vet te verhogen.

2. De thermostaat tijdens het smelten van het frituurvet in te stellen op een lage stand. Eenmaal de blokken frituurvet volledig gesmolten zijn, kan de thermostaat hoger gezet worden.

- Plaats het toestel op een vlakke en stabiele ondergrond, uit de buurt van vochtigheid. Houd deze uit de buurt van fornuizen en

gasvuren. Plaats het niet op of in de buurt van een warme gasbron, een elektrische brander of in een hete oven.

- Zorg voor een passende ventilatie in de kamer waar uw toestel zich bevindt: open een raam en gebruik een mechanische voorziening (bijvoorbeeld een dampkap, een ventilator) om de frituurgeurtjes weg te werken. We raden u aan deze ventilatie te laten werken tot voor de inschakeling van het toestel. Na het gebruik van de frituurpan laat u de ventilatie een tiental minuten werken om slechte geurtjes tegen te gaan.

- Schakel de frituurpan na het installeren niet onmiddellijk in. Open de frituurpan met behulp van de openingsknop. Giet de frituurolie in het reservoir, tussen de niveaus MIN en MAX, die aangegeven worden op het toestel. Overschrijd het niveau MAX niet. Gebruik een olie die geschikt is om te frituren, zoals zonnebloemolie (plantaardige olie) bijvoorbeeld. Gebruik geen boter of oliën waarvan de temperatuur snel stijgt en die snel verbranden (olijfolie bijvoorbeeld). Giet de olie zachtjes om gemors te voorkomen.

- Sluit de frituurpan. Sluit uw toestel aan en zet de thermostaat op de gewenste temperatuur. De maximale temperatuur (190 graden) is aanbevolen voor het frituren. Raadpleeg onze kooktips in onderstaande tabel of neem uw eigen recepten erbij.

- De indicatorlampjes zullen gaan branden. Het toestel verwarmt voor tot wanneer de gewenste temperatuur bereikt is. Leg in tussentijd uw ingrediënten klaar. Plaats uw voedingsmiddelen in de mand (de mand mag zich niet in de frituurpan bevinden vóór de gewenste temperatuur bereikt is). Het is niet noodzakelijk bevroren producten te ontdooien.

Om uw voedingsmiddelen op een veilige manier te bereiden, doet u de mand niet te vol; vul de mand voor 3/4 van haar inhoud.

- Wanneer het groene verklikkerlicht oplicht, heeft het toestel de gewenste temperatuur bereikt. Open de frituurpan en plaats de mand zonder deze in de olie te laten zakken. Sluit de frituurpan en laat de mand met ingrediënten zakken, dit zal spatten voorkomen.

- Houd de garing in de gaten zodat de voedingsmiddelen niet verbranden. Wees bij het openen van het deksel tijdens het koken voorzichtig met de damp die uit de frituurpan komt; open het deksel voorzichtig

en houd uw gezicht uit de buurt. Zorg er ook voor dat kinderen of andere personen niet in de buurt van het toestel komen spelen om het risico op ongevallen of brandwonden te voorkomen.

- Tijdens het garen zal het groene verklikkerlicht opnieuw oplichten om de temperatuur van de olie te regelen. U hoeft hiervoor niets te doen.

- Na afloop van de garing brengt u de mand opnieuw omhoog om de voedingsmiddelen te laten uitdruppen (of u kunt de voedingsmiddelen rechtstreeks in een recipiënt doen). Open de frituurpan (opgelet voor de damp) om de voedingsmiddelen te verwijderen. Voor de smaak is het wenselijk keukenpapier te gebruiken om de resterende olie te absorberen en het eten af te dekken om het warm te houden. Het eten dient gebakken en goudgeel te zijn aan de buitenzijde.

- Indien u opnieuw wenst te beginnen, herhaalt u de voorgaande stappen. Zoniet schakelt u het toestel uit. Laat het toestel volledig afkoelen alvorens het te hanteren, te reinigen en op te bergen.

- U kunt de olie in de frituurpan bewaren. In dat geval bergt u deze niet op en laat u deze op een vlakke en stabiele ondergrond staan, uit de buurt van vochtigheid en buiten het bereik van kinderen. De olie kan een tiental keer gebruikt worden, daarna is het wenselijk de olie af te danken en nieuwe olie te gebruiken.



OPMERKING

Het gebruik van gebruikte olie kan tot ernstige ziekten zoals kanker leiden.

Kooktips (slechts ter referentie)

Type voedingsmiddel	Temperatuur	GEWICHT (g.)	Gaartijd
Volledige garnalen	130°C	200	3-5
Champignons	150°C	300	4-6
Filets	150°C	300	5-7
Gepaneerde kip	170°C	250	12-14
Viskroketten	170°C	300	3-5
Uien	190°C	350	2-4
Frietten	190°C	400	8-10
Chips (aardappel)	190°C	400	10-12

Reiniging van uw toestel

Gelieve de schoonmaak- en onderhoudsinstructies na te leven om uw toestel in een schone staat te houden. Een schoon toestel geeft betere resultaten en zal langer meegaan.



OPGELET

Gebruik geen producten die het toestel zouden kunnen beschadigen (schurende of bijtende producten, alcohol, stoomreinigers, ruwe doeken, schraapijzers, enz).

Het toestel dient volledig uitgeschakeld te worden en de stekker dient uit het stopcontact gehaald te worden, alvorens over te gaan tot schoonmaak en onderhoud.

- Reinig de buitenkant van de frituurpan met een zachte, lichtjes vochtige doek.
- Reinig de mand na elk gebruik met zeephoudend water en een spons. U kunt de mand ook in de vaatwasser plaatsen.

Afdanken van de olie:

- Het is raadzaam olie die een tiental keer gebruikt is te vervangen. Wanneer het toestel afgekoeld is, giet u de olie voorzichtig in een passend recipiënt. Laat iemand u helpen wanneer dit ingewikkeld lijkt voor u. Gooi de olie weg of breng ze naar een recyclagecentrum.
- Nadat u de olie hebt afgelaten, reinigt u het reservoir van de friteuse met warm water en detergens. Drogen met keukenpapier of een droge vod. De frituurpan dient volledig droog te zijn alvorens ze opnieuw te gebruiken.
- Het onderhoud van het toestel dient uitgevoerd te worden door een ervaren technicus.
- Berg het toestel pas op wanneer het volledig afgekoeld is. Berg het toestel bij voorkeur op in zijn verpakking en plaats het vervolgens op een droge plaats, beschermd tegen vochtigheid en buiten het bereik van kinderen.

Probleemoplossingsgids

Bij problemen kan onderstaande tabel hulp bieden.

Indien deze oplossingen het probleem niet verhelpen, gelieve het toestel dan naar uw onderhoudstechnicus te brengen om het te laten nakijken. Voer geen enkele herstelling of onderhoud zelf uit.

PROBLEMEN	MOGELIJKE OORZAKEN	OPLOSSINGEN
De frituurpan werkt niet.	Het toestel is niet aangesloten of slecht aangesloten.	Sluit het toestel aan op een gepast stopcontact.
	Uw elektrische installatie zorgt voor problemen.	Doe beroep op een gekwalificeerd vakman om uw elektrische installatie te controleren.
	Slechte werking van de zekering of de schakelaar.	Doe beroep op een gekwalificeerd vakman om de zekering of de schakelaar te vervangen of te wijzigen.
De frituurpan warmt niet correct op.	De gekozen temperatuur is niet juist.	Kies een andere temperatuur.
	Er is een probleem met het verwarmingselement.	Doe beroep op een gekwalificeerd vakman om dit te controleren.
De thermostaat werkt niet of niet normaal.	De thermostaat kende een storing.	Doe beroep op een gekwalificeerd vakman om dit te controleren.

Afdanken van uw oude toestel

SELECTIEVE INZAMELING VAN ELEKTRISCH EN ELEKTRONISCH AFVAL



Dit toestel is voorzien van het DEEE-symbool, wat betekent dat het niet bij het huishoudelijke afval gegooid mag worden op het einde van zijn levensduur, maar dat het naar een recyclagecentrum voor elektrische en elektronische huishoudtoestellen gebracht dient te worden. Wanneer u versleten huishoudtoestellen recycleert, levert u een aanzienlijke bijdrage tot de bescherming van ons milieu.

BESCHERMING VAN HET MILIEU - RICHTLIJN 2012/19/EU

Wanneer u versleten elektrische en elektronische apparaten recycleert, levert u een aanzienlijke bijdrage tot de bescherming van ons milieu en onze gezondheid. Dit dient echter wel te gebeuren volgens bepaalde regels en vraagt de betrokkenheid van zowel leverancier als consument.



Daarom mag uw toestel, zoals aangegeven wordt door het symbool  op het kenplaatje of de verpakking, in geen geval in een openbare of private vuilnisbak voor huishoudelijk afval gegooid worden. De gebruiker heeft het recht om het toestel naar openbare inzamelpunten voor selectieve afvalverwerking te brengen zodat het toestel gerecycleerd of opnieuw gebruikt kan worden voor toepassingen conform de richtlijn.

Vielen Dank!

Vielen Dank, dass Sie dieses HIGHONE- PRODUKT GEWÄHLT HABEN. Ausgewählt, getestet und empfohlen durch ELECTRO DEPOT. Die Produkte der Marke HIGHONE garantieren Ihnen Benutzerfreundlichkeit, zuverlässige Leistung und tadellose Qualität. Mit diesem Gerät können Sie sicher sein, dass Sie jedesmal zufriedengestellt werden, wenn Sie es benutzen.

Willkommen bei ELECTRO DEPOT.

Besuchen Sie unsere Webseite: www.electrodepot.fr.



ELECTRO DEPOT

A Vor der Inbetriebnahme des Geräts

32 Sicherheitsvorschriften

B Übersicht über Ihr Gerät

35 Präsentation des Geräts
35 Technische Spezifikationen
36 Beschreibung der Fritteuse

C Verwendung des Geräts

37 Gebrauch
39 Kochempfehlungen (nur zur Information)

D Reinigung und Wartung

40 Reinigung des Geräts

E Praktische Hinweise

41 Fehlerbehebung
42 Entsorgung Ihres Altgeräts

Sicherheitsvorschriften

Vor der Inbetriebnahme des Geräts, lesen Sie diese Sicherheitsvorschriften aufmerksam durch und bewahren Sie sich zur späteren Einsichtnahme auf. Wenn Sie dieses Gerät an Dritte weitergeben, übergeben Sie diesen bitte auch diese Gebrauchsanleitung.

- Verwenden Sie dieses Gerät genau so, wie es in der Gebrauchsanleitung beschrieben ist. Bei unsachgemäßer Handhabung oder Verwendung, die gegen diese Gebrauchsanleitung verstößt, lehnt der Hersteller jegliche Haftung ab.

- Bei Nichtbefolgen der Sicherheitsvorschriften und der Gebrauchsanleitung kann die Gefahr eines Stromschlags, eines Brands und/oder von Körperverletzung bestehen.



ACHTUNG:
Erstickungsgefahr!
Bewahren Sie die Verpackung außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

Dieses Gerät ist für den Privatgebrauch oder ähnliche Anwendungen bestimmt, zum Beispiel:

- Kochecken in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen, die für das Personal reserviert sind;
- Bauernhöfe;
- Verwendung durch Gäste in Hotels, Motels und anderen Umgebungen mit Wohncharakter;
- **G ä s t e z i m m e r - Einrichtungen.**

- Dieses Gerät ist nur zum Privatgebrauch bestimmt. Nicht im Freien verwenden.

- Dieses Gerät darf nicht von Kindern von 0 bis 8 Jahren benutzt werden. Dieses Gerät darf von Kindern über 8 Jahren benutzt werden, wenn sie fortlaufend beaufsichtigt werden.

- Dieses Gerät darf von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen benutzt werden,

sofern sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Benutzung des Geräts eingewiesen wurden und die möglichen Gefahren verstehen. Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf. Die Reinigung und die regelmäßigen Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden.

- Kochgeräte müssen auf einer stabilen Oberfläche aufgestellt werden. (Eventuelle) Griffe müssen so platziert sein, dass das Überlaufen heißer Flüssigkeiten vermieden wird.

Bevor Sie das Gerät am Stromnetz anschließen, versichern Sie sich:

- **Dass das Gerät und seine verschiedenen Elemente nicht beschädigt sind. Bei Beschädigungen verwenden Sie das Gerät nicht. Bringen Sie es Ihrem Händler zur Kontrolle und Reparatur.**

- **Dass die auf dem Typenschild des Geräts angegebene Spannung der Spannung ihrer Elektroinstallationen entspricht.**

Der Netzstecker muss immer leicht zugänglich sein.

- Nehmen Sie das Gerät nicht selbst auseinander. Nur qualifizierte Personen dürfen das Gerät auseinandernehmen, reparieren oder kontrollieren.

- Ein beschädigtes Stromkabel muss vom Hersteller, dem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Fachkraft ersetzt werden, um jegliche Gefahr zu vermeiden.

- Lassen Sie das Kabel nicht über eine Tischkante herunter hängen oder in Kontakt mit einer heißen Oberfläche kommen.

- Wenn Sie das Gerät für längere Zeit nicht verwenden, trennen Sie es vom Stromnetz, um Energie zu sparen.

- Das Gerät ist nicht zum Aktivieren durch einen externen Timer oder ein gesondertes Fernsteuerungssystem bestimmt.

- Das Gerät darf nicht in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten eingetaucht werden.

- Beim Verschieben des Geräts ist äußerste Vorsicht geboten, solange es heißes Öl enthält.

- Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann bei Betrieb des Geräts erhöht sein. Handhaben Sie das Gerät vorsichtig und vermeiden Sie, die heißen Oberflächen zu berühren (Verbrennungsgefahr). Sie können zur Handhabung des Geräts einen Schutz, z.B. Küchenhandschuhe, verwenden.
- Wenn das Gerät ein Leck aufweist, verwenden Sie es nicht mehr und bringen Sie es Ihrem Händler zurück.
- Diese Fritteuse ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet. Bei einer Störung des Thermostats schaltet sich der Stromkreis automatisch aus und verhindert so jede Überhitzung.
- Ihr Gerät entspricht den geltenden Normen und Richtlinien.
- Für die Anweisungen zur Reinigung von Teilen, die in Kontakt mit Lebensmitteln kommen, lesen Sie bitte den Abschnitt "REINIGUNG UND WARTUNG".

Präsentation Ihres Geräts

Auspacken

Packen Sie Ihre Fritteuse vorsichtig aus. Bringen Sie alle Verpackungen außerhalb der Reichweite von Kindern. Überprüfen Sie das Gerät auf Vollständigkeit und Beschädigungen. Bei Problemen bringen Sie das Gerät zu Ihrem Händler zurück.

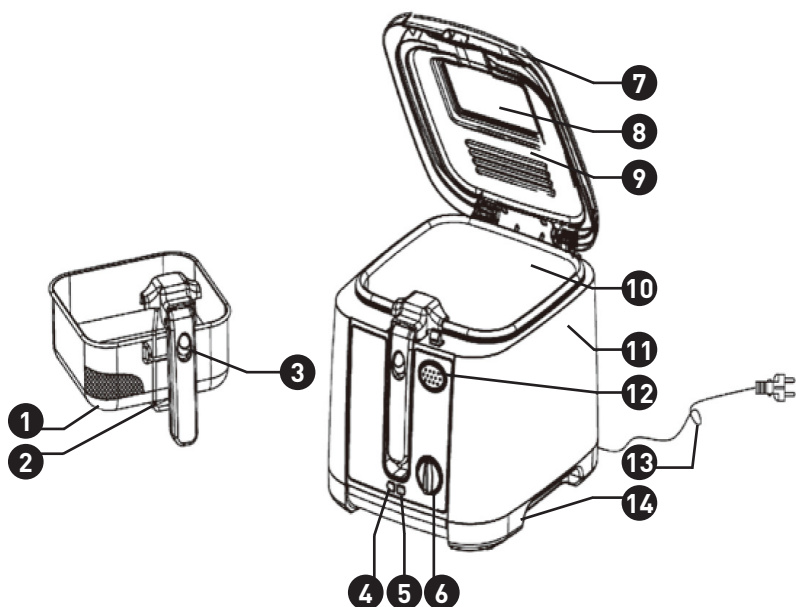
Ihre Verpackung muss folgendes enthalten:

- 1 Fritteuse
- 1 Frittierkorb
- 1 Gebrauchsanleitung

Technische Spezifikationen

Modell	HO-FP1
Spannung und Frequenz	220-240 V~50 Hz
Eingangs-/Ausgangsleistung	1 650 W
Fassungsvermögen	Max. 2,5 Liter
Empfohlene Frittiermenge	700 g

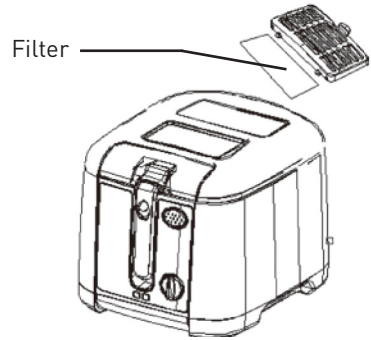
Beschreibung der Fritteuse



- | | |
|------------------------------|-------------------------|
| 1 Korb | 8 Scheibe |
| 2 Korbgriff | 9 Innendeckel |
| 3 Korb-Handhabungsknopf | 10 Ölbehälter |
| 4 Leuchtanzeige (Betrieb) | 11 Gehäuse |
| 5 Leuchtanzeige (Temperatur) | 12 Deckel-Öffnungsknopf |
| 6 Thermostat | 13 Stromkabel |
| 7 Deckel | 14 Basis |

Filtersystem

Der Deckel ist mit einem permanenten Filter ausgestattet, der die Öltropfen beim Entweichen des Dampfes herausfiltert. Der Filter muss jeweils nach ungefähr 60 Verwendungen ersetzt werden.



ANMERKUNG

Bevor Sie die Fritteuse anschließen und verwenden, reinigen Sie den Korb und den Behälter mit warmem Seifenwasser, ohne Scheuermittel zu verwenden. Lassen Sie sie trocknen. Verwenden Sie das Gerät und das Zubehör nie nass.

Gebrauch

Installation Ihrer Fritteuse

Bevor Sie das Gerät am Strom anschließen, versichern Sie sich:

- Dass das Gerät und seine Bestandteile nicht beschädigt sind. Bei Beschädigungen benutzen Sie das Gerät nicht und bringen es zu Ihrem Händler, um es einer Prüfung und Reparatur zu unterziehen.
- Dass die auf dem Typenschild des Geräts angegebene Spannung der Spannung Ihrer Elektroinstallationen entspricht.

Wenn Sie Kokosfett verwenden:

1. Schneiden Sie die Kokosfett-Stücke in kleine Stücke von ca. 100 g, damit die Fettstücke schneller schmelzen.

2. Stellen Sie den Thermostat auf eine niedrige Temperatur ein, bis das Kokosfett geschmolzen ist. Sobald die Kokosfettstücke ganz geschmolzen sind, kann der Thermostat erhöht werden.

- Installieren Sie Ihr Gerät auf einer ebenen, stabilen, vor Feuchtigkeit geschützten Oberfläche. Halten Sie es von Herden oder Gasflammen fern. Stellen Sie es nicht auf

oder in die Nähe von heißen Gasquellen, elektrischen Brennern oder in einem heißen Backofen auf.

- Sorgen Sie für ausreichend Belüftung im Raum, in dem sich Ihr Gerät befindet: Öffnen Sie ein Fenster und verwenden Sie ein mechanisches Mittel (z.B. Dampfzug, Ventilator), um die Frittiergerüche zu eliminieren. Wir empfehlen Ihnen, die Belüftungsvorrichtung unmittelbar vor der Inbetriebnahme des Geräts einzuschalten. Nach Gebrauch der Fritteuse lassen Sie die Belüftung für weitere zehn Minuten laufen, um die Gerüche zu entfernen.

• Schließen Sie Ihre Fritteuse nicht sofort nach der Installation am Strom an. Öffnen Sie die Fritteuse mit dem Öffnungsknopf. Füllen Sie den Ölbehälter bis in den Bereich zwischen den Markierungen MIN und MAX auf dem Gerät auf. Überschreiten Sie die Markierung MAX nicht. Verwenden Sie ein geeignetes Frittieröl, zum Beispiel Sonnenblumenöl (Pflanzenöl). Verwenden Sie keine Butter oder Öle, deren Temperatur zu schnell ansteigt und die leicht verbrennen (zum Beispiel Olivenöl). Füllen Sie das Öl vorsichtig ein, um Spritzer zu vermeiden.

• Schließen Sie die Fritteuse. Schließen Sie Ihr Gerät am Strom an und stellen Sie den Thermostat auf die gewünschte Temperatur ein. Zum Frittieren empfehlen wir die Höchsttemperatur (190 Grad) . Beachten Sie unsere Kochempfehlungen in der Tafel unten oder in Ihren eigenen Rezepten.

• Die Leuchtanzeigen leuchten auf. Das Gerät wird auf die gewünschte Temperatur vorgeheizt. Unterdessen bereiten Sie Ihre Zutaten vor. Geben Sie Ihre Lebensmittel in den Korb (der Korb darf erst in die Fritteuse gesetzt werden, wenn die Temperatur erreicht ist). Tiefgekühlte Produkte müssen nicht aufgetaut werden.

Damit die Lebensmittel gut und sicher frittiert werden, belasten Sie den Korb nicht übermäßig; Füllen Sie den Korb zu 3/4 seines Fassungsvermögens.

• Sobald die Temperaturanzeige erlischt, hat das Gerät die gewünschte Temperatur erreicht. Öffnen Sie die Fritteuse und setzen Sie den Korb ein, ohne ihn ins Öl zu tauchen. Schließen Sie die Fritteuse und senken Sie den Korb mit den Zutaten ins Öl ab. So vermeiden Sie Spritzer.

Überwachen Sie den Kochvorgang, damit die Lebensmittel nicht verbrennen. Wenn Sie den Deckel während dem Frittieren öffnen, tritt Dampf aus der Fritteuse aus; Öffnen

Sie ihn daher vorsichtig und halten Sie Ihr Gesicht vom Dampf fern. Überwachen Sie den Kochvorgang auch, um zu vermeiden, dass Kinder oder andere Personen in die Nähe des Geräts gelangen oder dieses handhaben, um Unfälle oder Verbrennungen zu vermeiden.

• Während dem Frittieren leuchtet die Temperaturanzeige wieder auf, wenn die Öltemperatur angepasst werden muss. Sie müssen nichts unternehmen.

• Nach Ende des Frittiervorgangs heben Sie den Korb wieder an und lassen Sie die Lebensmittel abtropfen (oder geben Sie diese direkt in einen Behälter). Öffnen Sie die Fritteuse (Achtung Dampf!), um die Lebensmittel herauszunehmen. Für optimalen Geschmack verwenden Sie Küchenpapier, um den Rest des Öls aufzusaugen und die Lebensmittel zum Warmhalten abzudecken. Die Lebensmittel müssen bis innen durchgegart und außen goldbraun frittiert sein.

• Wenn Sie einen neuen Frittiervorgang beginnen möchten, wiederholen Sie die oben beschriebenen Schritte. Ansonsten trennen Sie das Gerät vom Strom. Lassen Sie es vor jeder Handhabung, Reinigung und vor dem Verstauen vollständig abkühlen.

• Sie können das Öl in der Fritteuse aufbewahren. In diesem Fall verstauen Sie die Fritteuse nicht; Lassen Sie sie auf einer ebenen, stabilen Oberfläche vor Feuchtigkeit geschützt und außerhalb der Reichweite von Kindern stehen. Das Öl kann ungefähr zehn Mal verwendet werden, dann sollten Sie es entsorgen und frisches Öl nachfüllen.



ANMERKUNG

Wenn gebrauchtes Öl zu oft verwendet wird, besteht das Risiko schwerer Erkrankungen, wie Krebs.

Kochempfehlungen (nur zur Information)

Art des Lebensmittels	Temperatur	GEWICHT (g.)	Garzeit
Ganze Garnelen	130°C	200	3-5
Champignons	150°C	300	4-6
Filets	150°C	300	5-7
Paniertes Hähnchen	170°C	250	12-14
Fischkroketten	170°C	300	3-5
Zwiebeln	190°C	350	2-4
Pommes Frites	190°C	400	8-10
Chips (Kartoffel)	190°C	400	10-12

Reinigung des Geräts

Bitte befolgen Sie diese Reinigungs- und Wartungshinweise, damit Ihr Gerät immer sauber und in gutem Zustand ist. Ein sauberes Gerät bringt bessere Ergebnisse und hat eine längere Lebensdauer.



ACHTUNG

Verwenden Sie keine Produkte, die das Gerät beschädigen könnten (scheuernde, ätzende Produkte, Alkohol, Dampfreiniger, raue Stoffe, Kratzer, usw.).

Das Gerät muss vor der Reinigung und Wartung ganz ausgeschaltet und vom Strom getrennt werden.

- Reinigen Sie die Fritteuse außen mit einem weichen, leicht feuchten Tuch.
- Reinigen Sie den Frittierkorb nach jedem Gebrauch in Seifenwasser mit einem Schwamm. Den Korb können Sie auch in der Geschirrspülmaschine waschen.

Entsorgen des Öls:

- Nach ungefähr zehn Verwendungen sollte das Öl ersetzt werden. Sobald das Gerät abgekühlt ist, leeren Sie das verbrauchte Öl vorsichtig in ein geeignetes Gefäß. Lassen Sie sich von einer weiteren Person helfen, wenn Ihnen dieser Vorgang zu kompliziert scheint. Werfen Sie das Öl weg oder bringen Sie es zu einer Recycling-Sammelstelle.
- Nachdem Sie das Öl ausgeleert haben, reinigen Sie den Behälter der Fritteuse mit warmem Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie ihn mit Küchenpapier oder einem trockenen Geschirrhandtuch ab. Bevor Sie die Fritteuse wieder verwenden, muss sie ganz trocken sein.
- Die Wartung des Geräts muss durch einen qualifizierten Techniker erfolgen.
- Verstauen Sie das Gerät erst, wenn es vollständig abgekühlt ist. Das Gerät am besten in der Originalverpackung an einem kühlen und trockenen, vor Feuchtigkeit geschützten Ort außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.

Fehlerbehebung

In der nachstehenden Tafel finden Sie Lösungsvorschläge für einige Probleme.

Wenn die vorgeschlagenen Lösungen Ihr Problem nicht beheben, bringen Sie Ihr Gerät zu Ihrem Wartungsdienst zur Kontrolle. Reparieren oder warten Sie das Gerät nicht selbst.

PROBLEME	MÖGLICHE URSACHEN	LÖSUNGEN
Die Fritteuse funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht oder nicht korrekt am Strom angeschlossen.	Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose an.
	Ihre elektrische Installation weist Probleme auf.	Lassen Sie Ihre elektrische Installation von einer qualifizierten Fachperson kontrollieren.
	Funktionsstörung der Sicherung oder des Schalters.	Lassen Sie die Sicherung oder den Schalter von einer qualifizierten Fachperson anpassen oder ersetzen.
Die Fritteuse heizt nicht richtig.	Es ist nicht die richtige Temperatur eingestellt.	Wählen Sie eine andere Temperatur.
	Problem mit dem Heizelement.	Lassen Sie es von einer qualifizierten Fachperson kontrollieren.
Der Thermostat funktioniert nicht oder nicht richtig.	Es ist eine Störung am Thermostat aufgetreten.	Lassen Sie sie von einer qualifizierten Fachperson kontrollieren.

Entsorgung Ihres Altgeräts

GETRENNTE ENTSORGUNG VON ELEKTRISCHEN UND ELEKTRONISCHEN



ABFÄLLEN

Dieses Gerät trägt das Symbol WEEE (Elektrisches oder elektronisches Altgerät), was bedeutet, dass es nach dem Ende des Lebenszyklus nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden darf, sondern dem örtlichen Abfallsortierstelle zugeführt werden muss. Abfallverwertung trägt zum Schutz der Umwelt bei.

UMWELTSCHUTZ - RICHTLINIE 2012/19/EG

Zum Schutz unserer Umwelt und Gesundheit müssen elektrische und elektronische Altgeräte nach den klar vorgegebenen Regeln entsorgt werden, die sowohl von Lieferanten als auch von Benutzern zu befolgen sind.

Daher darf Ihr Gerät, welches auf seinem Typenschild oder der Verpackung



mit dem Symbol  gekennzeichnet ist, keinesfalls in einer öffentlichen Mülltonne oder im Hausmüll entsorgt werden. Der Benutzer muss das Gerät einer örtlichen Abfall- Sortierstelle zum Recycling oder Wiederverwendung zu anderen Zwecken im Sinne der Richtlinie übergeben.

CONDITION DE GARANTIE

FR

Ce produit est garanti pour une période de 1 an à partir de la date d'achat*, contre toute défaillance résultant d'un vice de fabrication ou de matériau. Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte ou de l'usure anormale du produit.

*sur présentation du ticket de caisse.

GARANTIEVOORWAARDEN

NL

Dit product wordt gegarandeerd voor een periode van 1 jaar vanaf de aankoopdatum*, voor elke storing die het gevolg is van een fabricagefout of het materiaal. Gebreken of schade door slechte installatie, onjuist gebruik of abnormale slijtage van het product worden niet gedekt door deze garantie.

*op vertoon van kassabon.

GARANTIEBEDINGUNGEN

DE

Für dieses Produkt wird ab dem Verkaufsdatum* eine Garantie von 1 Jahr für Mängel infolge von Herstellungs- oder Materialfehlern gewährt. Von dieser Garantie ausgeschlossen sind Mängel oder Schäden, die durch falsche Installation, Handhabungsfehler oder unsachgemäßen Gebrauch verursacht werden.

*gegen Vorlage des Kassenbelegs.

Importé par / Geïmporteerd door / Importiert durch

ELECTRO DEPOT

1 route de Vendeville

59155 FACHES-THUMESNIL

www.electrodepot.fr



La mise sur le marché de ce produit est assurée par ELECTRO DEPOT qui veille à la conformité du produit aux exigences applicables.

Het op de markt brengen van dit product wordt behandeld door ELECTRO DEPOT, dat de conformiteit van het product met de geldende regels verzekert.

Dieses Produkt wird von der Gesellschaft ELECTRO DEPOT auf den Markt gebracht, welche die Übereinstimmung des Produkts mit den geltenden Anforderungen garantiert.

Made in PRC