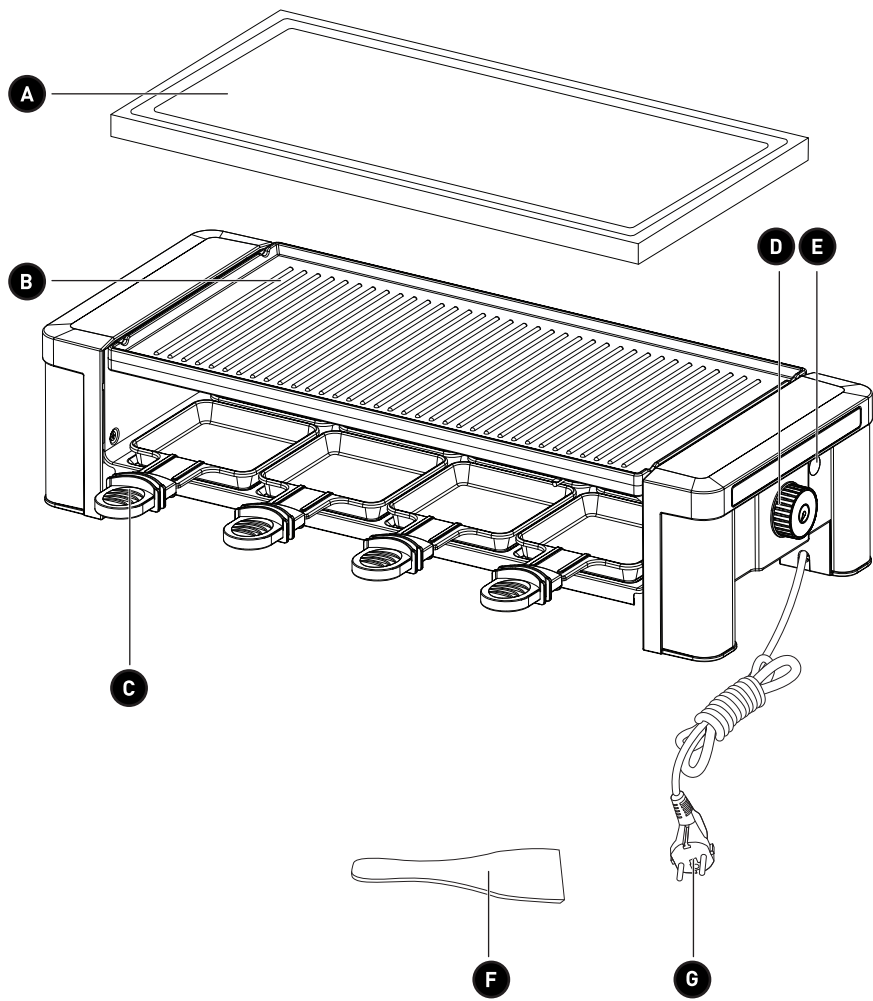


Raclette
Raclette
Raclette
Raclette

992353 - CL-R8PSSDCS

INSTRUCTIONS FOR USE02
CONSIGNES D'UTILISATION08
GEBRUIKSAANWIJZINGEN14
INSTRUCCIONES DE USO20







Thank you!

Thank you for choosing this COSYLIFE product. COSYLIFE products are chosen, tested, and recommended by ELECTRO DEPOT, so you can be sure you are getting a top-quality, easy-to-use product that won't let you down.

We're confident your new device will be a pleasure to use every day!

Welcome to ELECTRO DEPOT.



ELECTRO DEPOT

Table of Contents

A

Product overview

Parts
Specifications

B

Product usage

Before first use
Operation
Cooking tips

C

Cleaning and maintenance

Cleaning and maintenance
Storage

Parts

- A** Stone plate
- B** Grill plate
- C** Raclette pan x 8
- D** Temperature control knob
- E** Heating indicator light
- F** Wooden spatulas x 8
- G** Power cord

Specifications

Model:	992353 - CL-R8PSSDCS
Rated voltage:	220-240V~
Rated frequency:	50-60Hz
Rated input power:	1200W
Electrical class:	Class I

Before first use

1. Before using the appliance for the first time, we recommend you heat the appliance at a high temperature for 10 minutes without any food. This will eliminate any protective substance that may have been used in production. It is normal that a small amount of smoke and odour may be present. Make sure the area is well-ventilated.
2. Let the Grill Plate, the Stone Plate and the Raclette Pans cool down and then clean them (see chapter "Cleaning and maintenance").

Operation

1. Place the appliance on a stable, level, dry and heat resistant surface. Use a non-slip heat-resistant mat under the appliance to protect the tabletop from heat.
2. Make sure the Temperature Control Knob is turned anti-clockwise to the "MIN" (Off) position before use.
3. Plug the power cable to an earthed mains socket and ensure a firm connection.
4. Turn the Temperature Control Knob clockwise to "MAX" position. Allow the appliance to preheat before putting the food on the Grill Plate. The Grill Plate will reach the ideal grilling temperature after about 10 minutes.



CAUTION: Beware of hot surfaces. Do not touch the Grill Plate, Stone Plate or the Raclette Pans when operating.



NOTE:

- The red Heating Indicator Light will illuminate when heating up. The light will turn off when the set temperature is reached.
- If the temperature is too high, turn the Temperature Control Knob anti-clockwise to set to a lower temperature.
- The red Heating Indicator Light will cycle on and off during cooking to indicate that the appliance is maintaining the desired temperature.
- If you set the temperature to the highest (MAX), the Heating Indicator Light will always turn on.

5. To start cooking, grease the Grill Plate or Stone Plate slightly with oil or butter.
6. Place the food on the Grill Plate or Stone Plate to cook. Depending on its thickness, grill it for around 2 to 4 minutes on each side, then season to taste. If you also need to use the Raclette Pans, place the food on the pans and put the pans under the Grill Plate (lower grill slots).

**CAUTION:**

- It is dangerous to cut the food on the Grill Plate as the plate may tip over.
- Do not rest utensils on the Grill Plate as the surface will be extremely hot.

**NOTE:**

Use the Wooden Spatulas provided or nylon utensils on the Grill Plate to protect the non-stick surface from scratches. Do not use metal or sharp utensils.

7. When finish cooking, turn the Temperature Control Knob anti-clockwise to the "MIN" (Off) position and unplug the power cable from the mains socket. Wait until the appliance is completely cool before moving or cleaning it.

Cooking tips

- Sausages can be barbecued in whole, but we do recommend you cut thick sausages into approximately 2 cm thick slices before cooking.
- Tomatoes, fruit and vegetables can be cooking away at the same time in the Raclette Pans under the Grill Plate.
- If you use the Raclette Pans to heat or warm cheese. Cut the cheese into approximately 5 mm thick slices, and you can season it to your liking with paprika and pepper.
- If cheese is frozen, the heating time will be much longer than that under room temperature.
- Clean the appliance after each use to prevent any food residue from accumulating (See chapter "Cleaning and maintenance").

Cleaning and maintenance

- Before cleaning the appliance, always make sure that the power plug has been removed from the mains socket. Allow the appliance to cool down before cleaning.
- The Grill Plate, Stone Plate and the Raclette Pans can be washed in hot soapy water. Never use hard or sharp objects to clean them as the non-stick coating can be easily damaged or scratched.
- You can clean the exterior of the appliance with a damp cloth and dry afterwards. Never immerse the appliance in water. Do not use abrasive cleaners as they can cause damage to the material.
- To avoid the risk of fire or burning during operation, always keep the unit clean and free of grease or built-up of food residues.
- Allow the appliance to dry thoroughly before storing it away.

Storage

- Always unplug the unit before storing it.
- Store the unit in a fresh, dry and dust-free place, out of the reach of children and pets.
- Please retain the packaging and use it to store your unit when it is not in use for an extended period of time.

Merci !

Merci d'avoir choisi ce produit COSYLIFE.
Choisis, testés et recommandés par ELECTRO DEPOT,
les produits de la marque COSYLIFE vous assurent
une utilisation simple, une performance fiable et
une qualité irréprochable.
Grâce à cet appareil, vous savez que chaque utilisation
vous apportera satisfaction.

Bienvenue chez ELECTRO DEPOT.

Visitez notre site Internet : www.electrodepot.fr
www.electrodepot.be

VOTRE AVIS COMPTE !



**PARTAGEZ
VOTRE EXPERIENCE
SUR LES PRODUITS**

Parce que votre satisfaction est notre priorité, nous vous proposons
de donner votre avis sur ce produit. Il sera transmis et analysé par
nos équipes afin d'améliorer continuellement le produit.

Donnez votre avis sur <http://www.electrodepot.fr/avis-client>



ELECTRO DEPOT

8

FR

Table des matières

A

Aperçu de l'appareil

Pièces
Spécifications

B

Utilisation de l'appareil

Avant la première utilisation
Fonctionnement
Conseils de cuisson

C

Nettoyage et entretien

Nettoyage et entretien
Rangement

Les notices sont aussi disponibles sur le site
<http://www.electrodepot.fr/sav/notices/>
<http://www.electrodepot.be/fr/sav/notices>

Pièces

- A** Pierre de cuisson
- B** Plaque de gril
- C** 8 poêlons
- D** Bouton de réglage de la température
- E** Voyant de chauffe
- F** 8 spatules en bois
- G** Cordon d'alimentation

Spécifications

Modèle :	992353 - CL-R8PSSDCS
Tension nominale :	220-240 V~
Fréquence nominale :	50-60 Hz
Puissance en entrée :	1 200 W
Classe électrique :	Classe I

Avant la première utilisation

1. Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, nous vous recommandons de le faire chauffer pendant 10 minutes à haute température, sans aliments. Cela permettra d'éliminer toute substance protectrice qui aurait pu être utilisée lors de la fabrication. Il est normal que l'appareil dégage une légère fumée et une légère odeur. Veillez à ce que la pièce soit bien aérée.
2. Laissez la plaque de gril, la pierre de cuisson et les poêlons à raclette refroidir, puis nettoyez-les (voir le chapitre « Nettoyage et entretien »).

Fonctionnement

1. Placez l'appareil sur une surface stable, plane, sèche et résistant à la chaleur. Utilisez un tapis antidérapant résistant à la chaleur sous l'appareil pour protéger la surface de la table de la chaleur.
2. Veillez à ce que le bouton de réglage de la température soit tourné dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « MIN » (Arrêt) avant l'utilisation.
3. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise secteur mise à la terre en veillant à ce que la fiche soit bien insérée.
4. Tournez le bouton de réglage de la température dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « MAX ». Laissez l'appareil préchauffer avant de mettre des aliments sur la plaque de gril. La plaque de gril atteindra la température de grillade optimale au bout d'environ 10 minutes.



ATTENTION : Faites attention aux surfaces chaudes. Ne touchez pas la plaque de gril, la pierre de cuisson ou les poêlons à raclette pendant l'utilisation.



REMARQUE :

- Le voyant de chauffe rouge s'allume lorsque l'appareil chauffe. Le voyant s'éteint une fois la température réglée atteinte.
- Si la température est trop élevée, tournez le bouton de température dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour régler la température sur un niveau moins élevé.
- Pendant la cuisson, le voyant de chauffe rouge s'allume et s'éteint pour indiquer que l'appareil maintient la température souhaitée.
- Si vous réglez la température sur le niveau le plus élevé (MAX), le voyant restera constamment allumé.

5. Pour commencer la cuisson, ajoutez un peu d'huile ou de beurre sur la plaque de gril ou la pierre de cuisson afin de les graisser.

- Placez les aliments sur la plaque de gril ou la pierre de cuisson pour les cuire. Selon leur épaisseur, faites-les griller pendant 2 à 4 minutes de chaque côté, puis assaisonnez-les. Si vous devez également utiliser les poêlons à raclette, placez les aliments dans les poêlons et insérez ces derniers sous la plaque de gril (fentes situées sous le gril).

**ATTENTION :**

- Il est dangereux de couper les aliments sur la plaque de gril, car celle-ci pourrait basculer.
- Ne posez pas d'ustensiles sur la plaque de gril, car sa surface est brûlante.

**REMARQUE :**

Utilisez les spatules en bois fournies ou des ustensiles en nylon sur la plaque de gril afin d'éviter de rayer la surface antiadhésive. N'utilisez pas d'ustensiles en métal ou pointus.

- Une fois la cuisson terminée, tournez le bouton de réglage de la température dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur la position « MIN » (Arrêt) et débranchez le cordon d'alimentation de la prise secteur. Attendez que l'appareil refroidisse complètement avant de le déplacer ou de le nettoyer.

Conseils de cuisson

- Les saucisses peuvent être grillées entières, mais nous vous recommandons de couper les saucisses épaisses en rondelles d'environ 2 cm d'épaisseur avant la cuisson.
- Les tomates, les fruits et les légumes peuvent être cuits en même temps dans les poêlons à raclette sous la plaque de gril.
- Si vous utilisez les poêlons à raclette pour faire cuire ou réchauffer du fromage : Coupez le fromage en tranches d'environ 5 mm d'épaisseur et assaisonnez-le avec du paprika et du poivre selon vos préférences.
- Si le fromage est surgelé, le temps de cuisson sera beaucoup plus long qu'avec un fromage à température ambiante.
- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation afin d'éviter toute accumulation de résidus alimentaires (voir le chapitre « Nettoyage et entretien »).

Nettoyage et entretien

- Avant de nettoyer l'appareil, assurez-vous toujours que la fiche a bien été débranchée de la prise secteur. Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
- La plaque de gril, la pierre de cuisson et les poêlons à raclette peuvent être nettoyés dans de l'eau chaude savonneuse. N'utilisez jamais d'objets durs ou pointus pour les nettoyer, car le revêtement antiadhésif peut facilement être endommagé ou rayé.
- Vous pouvez nettoyer la surface extérieure de l'appareil à l'aide d'un chiffon humidifié, puis la sécher. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs, car ils peuvent endommager le matériau.
- Pour éviter tout risque d'incendie ou de brûlure pendant l'utilisation, gardez constamment l'appareil propre et exempt de toute accumulation de graisse ou de résidus alimentaires.
- Laissez l'appareil sécher complètement avant de le ranger.

Rangement

- Débranchez toujours l'appareil avant de le ranger.
- Rangez l'appareil dans un endroit frais, sec et sans poussière, hors de portée des enfants et des animaux domestiques.
- Veuillez conserver l'emballage et l'utiliser pour y ranger l'appareil lorsqu'il est prévu de ne pas l'utiliser pendant une période prolongée.

Bedankt!

Proficiat met uw keuze voor een product van COSYLIFE. De selectie en de testen van de toestellen van COSYLIFE gebeuren volledig onder controle en supervisie van ELECTRO DEPOT. We staan garant voor de kwaliteit van de toestellen van COSYLIFE, die uitmunten in hun eenvoudig gebruik, hun betrouwbare werking en hun onberispelijke kwaliteit.

ELECTRO DEPOT beveelt de COSYLIFE toestellen aan en is ervan overtuigd dat u uiterst tevreden zal zijn bij elk gebruik van het toestel. Welkom bij ELECTRO DEPOT.

Bezoek onze website: www.electrodepot.be



Inhoudstafel

A

**Overzicht van het
toestel**

Onderdelen
Specificaties

B

**Gebruik van het
toestel**

Voor ingebruikname
Werking
Kooktips

C

**Reiniging en
onderhoud**

Reiniging en onderhoud
Opslag

Onderdelen

- A** Stenen plaat
- B** Grillplaat
- C** Raclettepannetje (x 8)
- D** Temperatuurregelaar
- E** Opwarmcontrolelampje
- F** Houten spatels x 8
- G** Snoer

Specificaties

Model:	992353 - CL-R8PSSDCS
Nominale spanning:	220-240V~
Nominale frequentie:	50-60Hz
Nominaal ingangsvermogen:	1200W
Elektrische klasse:	Klasse I

Voor ingebruikname

1. Voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt, raden wij u aan het apparaat 10 minuten zonder voedsel op een hoge temperatuur te gebruiken. Hierdoor wordt elke beschermende stof die mogelijk bij de productie werd gebruikt, verwijderd. Het is normaal als er een kleine hoeveelheid rook en geur wordt waargenomen. Zorg ervoor dat de ruimte goed geventileerd is.
2. Laat de grillplaat, de stenen plaat en de raclettepannetjes afkoelen en maak ze vervolgens schoon (zie het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud").

Werking

1. Plaats het apparaat op een stabiel, vlak, droog en hittebestendig oppervlak. Gebruik een hittebestendige antislipmat onder het apparaat om het tafelblad tegen hitte te beschermen.
2. Zorg ervoor dat de temperatuurregelaar voor gebruik tegen de klok in naar de stand "MIN" (Uit) is gedraaid.
3. Steek de stekker van het snoer op een juiste manier in een geaard stopcontact.
4. Draai de temperatuurregelaar met de klok mee naar de "MAX"-positie. Laat het apparaat voorverwarmen voordat u het voedsel op de grillplaat aanbrengt. De grillplaat bereikt na ongeveer 10 minuten de ideale grilltemperatuur.



VOORZICHTIG: Pas op voor hete oppervlakken. Raak de grillplaat, de stenen plaat of de raclettepannetjes tijdens gebruik niet aan.



OPMERKING:

- Het rode opwarmcontrolelampje brandt wanneer het apparaat opwarmt. Het lampje dooft wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt.
- Als de temperatuur te hoog is, draai de temperatuurregelaar tegen de klok in om een lagere temperatuur in te stellen.
- Het rode opwarmcontrolelampje gaat tijdens het bakproces afwisselend aan en uit om aan te geven dat het apparaat de gewenste temperatuur handhaaft.
- Als u de temperatuur op de hoogste positie (MAX) instelt, brandt het opwarmcontrolelampje continu.

5. Om het bakproces te starten, smeer de grillplaat of stenen plaat lichtjes in met olie of boter.
6. Leg het voedsel dat u wilt bakken op de grillplaat of stenen plaat. Afhankelijk van de dikte, grill het voedsel ongeveer 2 tot 4 minuten aan elke kant en breng het vervolgens op smaak. Als u tevens de raclettepannetjes gebruikt, leg het voedsel op de pannetjes en plaats de pannetjes onder de grillplaat (onderste grillgleuven).

**VOORZICHTIG:**

- Het is gevaarlijk om voedsel op de grillplaat te snijden, de plaat kan kantelen.
- Laat geen keukengerei op de grillplaat achter, het oppervlak zal extreem heet worden.

**OPMERKING:**

Gebruik de meegeleverde houten spatels of nylon keukengerei op de grillplaat om de antiaanbaklaag tegen krassen te beschermen. Gebruik geen metalen of scherp keukengerei.

7. Wanneer u klaar bent met bakken, draai de temperatuurregelaar tegen de klok in naar de stand "MIN" (Uit) en haal de stekker uit het stopcontact. Wacht totdat het apparaat volledig is afgekoeld voordat u het verplaatst of schoonmaakt.

Kooktips

- Worsten kunnen in hun geheel worden gebakken, maar wij raden u aan dikke worsten in plakjes van ongeveer 2 cm dik te snijden voordat ze worden gebakken.
- Tomaten, fruit en groente kunnen tegelijkertijd worden bereid in de raclettepannetjes onder de grillplaat.
- Als je de raclettepannetjes gebruikt om kaas op te warmen of warm te houden. Snij de kaas in plakjes van ongeveer 5 mm dik en breng ze op smaak met paprikapoeder en peper.
- Als de kaas bevroren is, zal de opwarmtijd veel langer zijn dan bij kamertemperatuur.
- Reinig het apparaat na elk gebruik om ophoping van etensresten te voorkomen (Zie hoofdstuk "Reiniging en onderhoud").

Reiniging en onderhoud

- Zorg er altijd voor dat de stekker uit het stopcontact is gehaald voordat u het apparaat schoonmaakt. Laat het apparaat afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- De grillplaat, de stenen plaat en de raclettepannetjes kunnen worden gewassen in een warm sopje. Gebruik nooit harde of scherpe voorwerpen om deze schoon te maken, de antiaanbaklaag kan gemakkelijk beschadigd of bekrast raken.
- Maak de buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek en veeg vervolgens droog. Dompel het apparaat nooit in water. Gebruik geen schuurmiddelen, deze kunnen het materiaal beschadigen.
- Om het risico op brand of brandwonden tijdens het gebruik te voorkomen, houd het apparaat altijd schoon en vrij van vet of etensresten.
- Laat het apparaat goed drogen voordat u het opbergt.

Opslag

- Haal de stekker altijd uit het stopcontact voordat u het apparaat opbergt.
- Bewaar het apparaat in een koele, droge en stofvrije ruimte, buiten het bereik van kinderen en huisdieren.
- Bewaar de verpakking en gebruik deze om uw apparaat in op te bergen wanneer u denkt die langere tijd niet te gebruiken.

¡Muchas gracias!

Muchas gracias por haber elegido nuestro producto COSYLIFE. Seleccionados, testados y recomendados por ELECTRO DEPOT, los productos de la marca COSYLIFE le aseguran una utilización sencilla, un rendimiento fiable y una calidad incuestionable.

Con este dispositivo puede estar seguro de que siempre quedará satisfecho al utilizarlo. Le damos la bienvenida a ELECTRO DEPOT.

Visite nuestra página web: www.electrodepot.es



ELECTRO DEPOT

20

ES

A

**Descripción del
aparato**

Partes
Especificaciones

B

**Utilización del
aparato**

Antes del primer uso
Funcionamiento
Consejos de cocción

C

**Limpieza y
mantenimiento**

Limpieza y mantenimiento
Almacenamiento

Partes

- A** Placa de piedra
- B** Placa de la parrilla
- C** Minisartén de la raclette x 8
- D** Mando de control de la temperatura
- E** Luz indicadora de calentamiento
- F** Espátulas de madera x 8
- G** Cable de alimentación

Especificaciones

Modelo:	992353 - CL-R8PSSDCS
Tensión nominal:	220-240 V~
Frecuencia nominal:	50-60Hz
Potencia de entrada nominal:	1200W
Clase eléctrica:	Clase I

Antes del primer uso

1. Antes de utilizar el aparato por primera vez, le recomendamos que lo caliente a alta temperatura durante 10 minutos sin alimentos en él. Esto eliminará cualquier sustancia protectora que pueda haberse utilizado en el proceso de fabricación. Es normal que desprenda un poco de humo y olor. Asegúrese de que la zona esté bien ventilada.
2. Deje que la placa de la parrilla, la placa de piedra y las sartenes de la raclette se enfríen y luego límpielas (consulte el capítulo "Limpieza y mantenimiento").

Funcionamiento

1. Coloque el aparato sobre una superficie estable, plana, seca y resistente al calor. Utilice una alfombrilla antideslizante y resistente al calor bajo el aparato para proteger el tablero de la mesa del calor.
2. Antes de usarlo, asegúrese de que el Mando de Control de la Temperatura se haya girado en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición "MIN" (Apagado).
3. Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente con conexión a tierra y asegúrese de que esté firmemente enchufado.
4. Gire el mando de control de la temperatura en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición "MAX". Deje que el aparato se precaliente antes de poner la comida en la placa de la parrilla. La placa de la parrilla alcanzará la temperatura ideal para asar después de unos 10 minutos.



PRECAUCIÓN: Tenga cuidado con las superficies calientes. No toque la placa de la parrilla, la placa de piedra ni las sartenes de la raclette cuando esté en funcionamiento el aparato.



NOTA:

- La Luz Indicadora de Calentamiento roja se iluminará cuando se caliente. La luz se apagará cuando se alcance la temperatura ajustada. Si la temperatura es demasiado alta, gire el Mando de Control de la Temperatura en el sentido contrario a las agujas del reloj para ajustar una temperatura más baja.
- La Luz Indicadora de Calentamiento roja se encenderá y se apagará durante la cocción para indicar que el aparato está manteniendo la temperatura deseada.
- Si ajusta la temperatura más alta (MAX), la luz indicadora de calentamiento permanecerá encendida.

5. Para empezar a cocinar, engrase ligeramente la placa de la parrilla o la placa de piedra con aceite o mantequilla.

6. Ponga los alimentos en la placa de la parrilla o en la placa de piedra para cocinarlos. Dependiendo de su grosor, áselos a la parrilla durante unos 2 a 4 minutos por cada lado y luego sazone al gusto. Si también necesita utilizar las sartenes de la raclette, coloque los alimentos en las sartenes y colóquelas debajo de la placa de la parrilla (ranuras inferiores de la parrilla).

**PRECAUCIÓN:**

- Es peligroso cortar los alimentos en la placa de la parrilla, ya que la placa podría volcar.
- No apoye los utensilios sobre la placa de la parrilla, ya que la superficie estará extremadamente caliente.

**NOTA:**

Utilice las espátulas de madera suministradas o utensilios de nailon en la placa de la parrilla para proteger la superficie antiadherente contra los arañazos. No use utensilios de metal o afilados.

7. Cuando haya terminado de cocinar, gire el Mando de Control de la Temperatura en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición "MIN" (Apagado) y desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente. Espere a que el aparato se haya enfriado completamente antes de moverlo o limpiarlo.

Consejos de cocción

- Las salchichas se pueden asar a la parrilla enteras, pero le recomendamos que corte las salchichas gruesas en rodajas de aproximadamente 2 cm de grosor antes de cocinarlas.
- Los tomates, las frutas y las verduras se pueden cocinar al mismo tiempo en las sartenes de la raclette debajo de la placa de la parrilla.
- Si usa las sartenes de la raclette para fundir o calentar queso, corte el queso en lonchas de aproximadamente 5 mm de grosor, y puede condimentarlo a su gusto con pimentón y pimienta.
- Si el queso está congelado, el tiempo de calentamiento será mucho mayor que si está a temperatura ambiente.
- Limpie el aparato después de cada uso para evitar que se acumulen restos de comida (consulte el capítulo "Limpieza y mantenimiento").

Limpieza y mantenimiento

- Antes de limpiar el aparato, asegúrese siempre de que el enchufe del cable de alimentación se haya desconectado de la toma de corriente. Deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo.
- La placa de la parrilla, la placa de piedra y las sartenes de la raclette se pueden lavar con agua caliente jabonosa. Nunca utilice objetos duros o afilados para limpiarlas, ya que el revestimiento antiadherente puede dañarse o rayarse fácilmente.
- Puede limpiar el exterior del aparato con un paño húmedo y secarlo después. Nunca sumerja el aparato en el agua. No utilice limpiadores abrasivos, ya que pueden dañar el material.
- Para evitar el riesgo de incendio o quemaduras durante el uso, mantenga siempre el aparato limpio y libre de grasa y acumulación de restos de comida.
- Deje que el aparato se seque completamente antes de guardarlo.

Almacenamiento

- Desenchufe siempre la unidad antes de guardarla.
- Guarde la unidad en un lugar fresco, seco y libre de polvo, y fuera del alcance de los niños y los animales de compañía.
- Conserve el embalaje y utilícelo para guardar su unidad cuando no la utilice durante un período prolongado de tiempo.

WARRANTY CONDITIONS

EN

This product is guaranteed against faults caused by defects in manufacturing or the materials used for a period of two years, starting from the date of purchase.* This warranty does not cover defects or damage caused by failure to install the device correctly, incorrect use of the product, or excessive wear and tear.

*proof of purchase required.

CONDITION DE GARANTIE

FR

Ce produit est garanti pour une période de 2 ans 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 2 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.

CONDICIONES DE GARANTÍA

ES

El certificado de garantía de este producto tiene una duración de 3 años a partir de la fecha de compra* que se limita a los defectos de fabricación y averías del material. Se excluyen de la garantía deficiencias o daños originados por una mala instalación, errores en la manipulación o por un uso inadecuado.

*previa presentación del comprobante de compra.

ELECTRO DEPOT

1 route de Vendeville

59155 FACHES-THUMESNIL - FRANCE

Made in PRC

