

142 mm

FR

ARTHUR MARTIN



COOKING FRY 5L

Modèle : AMPAF5

MANUEL D'INSTRUCTIONS

Lisez attentivement cette notice avant utilisation et conservez-la pour références futures.

210 mm

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE

Lisez attentivement ce manuel avant l'utilisation et gardez-le comme futures références.

1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.
2. Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
3. Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
4. En ce qui concerne les détails sur la façon de nettoyer les surfaces qui sont au contact des denrées alimentaires, référez-vous au paragraphe ci-après de la notice.
5. 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 un danger.
6. Vérifiez l'appareil et les accessoires. Consultez le revendeur pour tous renseignements.
7. Assurez-vous que la tension de sortie correspond à la tension indiquée sur l'étiquette signalétique de la friteuse.
8. Pour vous protéger contre les incendies, les chocs électriques et les blessures corporelles, ne plongez pas le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.

9. Débranchez l'appareil de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé ou avant le nettoyage. Laissez-le refroidir avant d'ajouter ou de retirer des pièces ou avant de nettoyer l'appareil.
10. N'utilisez jamais l'appareil avec un cordon ou une fiche endommagée, après un dysfonctionnement ou une détérioration de l'appareil. Renvoyez l'appareil à un centre de service agréé pour inspection, réparation ou réglage.
11. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner un incendie, un choc électrique ou des blessures corporelles.
12. Cet appareil est destiné pour une utilisation domestique. Ne l'utilisez à l'extérieur.
13. Ne laissez pas le cordon pendre sur les bords tranchants d'une table ni toucher une surface chaude.
14. Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité de matériaux combustibles tels qu'une nappe ou un rideau afin d'éviter tout risque de brûlure.
15. N'utilisez pas l'appareil pour un usage autre que celui décrit dans ce manuel.
16. Placez l'appareil sur une surface horizontale, plane et stable lors de son utilisation. Ne le placez pas sur du plastique, du vinyle, des planches en émail ou toute autre surface chaude et fragile.
17. Essuyez la cuve et le panier avant de mettre les ingrédients à l'intérieur.
18. La cuve doit être complètement insérée dans l'appareil.
19. Débranchez l'appareil et remettez le contrôle de la température et le bouton de la minuterie à zéro après utilisation.
20. Certaines pièces de l'appareil peuvent avoir une température élevée lors de l'opération. Utilisez la poignée et ne touchez avec les mains les parties chaudes de l'appareil.

21. Pendant la friture, de la vapeur chaude s'échappe par les ouvertures de sortie d'air. Gardez vos mains et votre visage à une distance de sécurité de la vapeur et des bouches de sortie d'air. Faites également attention à la vapeur et à l'air chaud lorsque vous retirez la cuve de l'appareil.

22. Il n'est pas autorisé d'utiliser des rallonges avec cet appareil



23. Attention, surface chaude. Des surfaces sont susceptibles de devenir chaudes au cours de l'utilisation

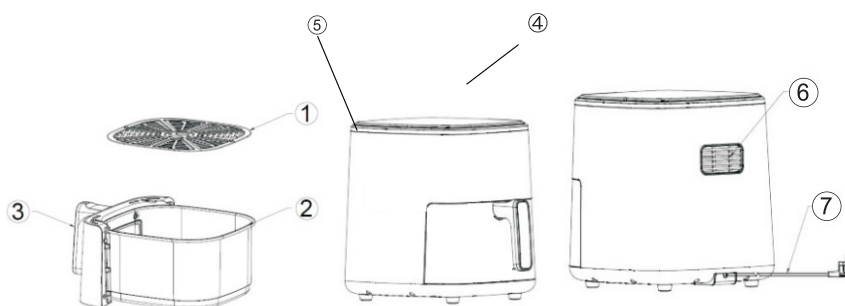
24. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que :

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

DESCRIPTION

Parties principales (Réf. Fig.1)

- | | |
|--------------------|---|
| 1. Grill | 5. Boîtier principal |
| 2. Cuve | 6. Sortie d'air |
| 3. Poignée | 7. Cordon principal (cordon électrique) |
| 4. Capot supérieur | |



. (Ref. Fig.1)

Ecran tactile avec 7 programmes pré-enregistrés, minuterie à 60min et température de 80-200°C

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

Vérifiez qu'il y ait tous les accessoires et que l'appareil ne soit pas endommagé.

Nettoyez soigneusement la cuve et le grill selon les instructions données dans la section NETTOYAGE ET ENTRETIEN.

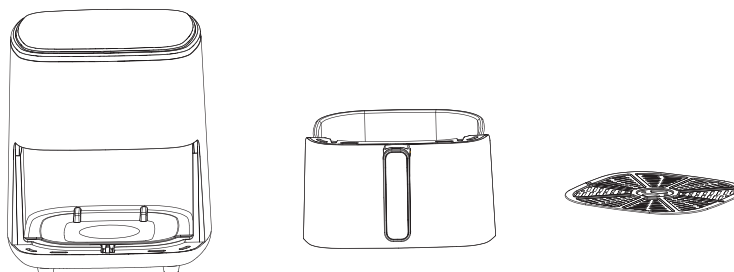
UTILISATION DE LA FRITEUSE À AIR

1. Placez l'appareil sur une surface stable, et horizontale. Ne placez pas l'appareil sur des surfaces non résistantes à la chaleur.

2. Branchez l'appareil.

(Remarque : attention ! Gardez les ouvertures de ventilation éloignées du mur d'au moins 15 cm).

3. Placez la grille correctement dans le panier. Ensuite insérez les ingrédients sur la grille. (Réf.Fig.2).



(Fig.2)

Note :1) Ne dépassez pas la capacité de l'appareil.

4. Insérez la cuve dans la friteuse.

Choisissez le programme (la durée et la température) requis en fonction des ingrédients.

Le voyant d'alimentation s'allume et l'appareil commence à fonctionner.

Note :

Il est recommandé de faire préchauffer l'appareil 3 minutes.

Conseils : Il peut être utile de mélanger les ingrédients pendant la friture. En fonction de l'aliment à cuire, la température devra être plus ou moins élevée. De même pour la minuterie.

Note :

1) La cuve et la grille sont très chaudes pendant le fonctionnement, ne les touchez pas avec les mains.

2) Enlevez le panier avant de laver la cuve.

3) La cuve peut contenir de l'huile, si vous cuisinez des ingrédients gras. Attention aux brûlures.

4) Si vous sortez la cuve pour retourner les ingrédients pendant la cuisson, les ingrédients seront cuits de la meilleure des façons.

5. La cuisson est terminée lorsque l'alarme sonne. Le voyant d'alimentation s'éteint. Retirez la cuve de l'appareil.

Astuce : si les ingrédients ne sont pas assez cuits, remettez la cuve dans l'appareil et réglez la minuterie pour quelques minutes supplémentaires de cuisson.

Note : après la cuisson, la cuve est chaude. Utilisez la poignée pour manipuler l'appareil.

6. Placez la cuve sur une surface résistant à la chaleur, retirez les ingrédients pour les mettre sur une assiette ou un récipient.

Note : le panier et les ingrédients sont chauds. Faites attention !

NETTOYAGE ET MAINTENANCE.

Attention : assurez-vous de débrancher cet appareil avant de le nettoyer.

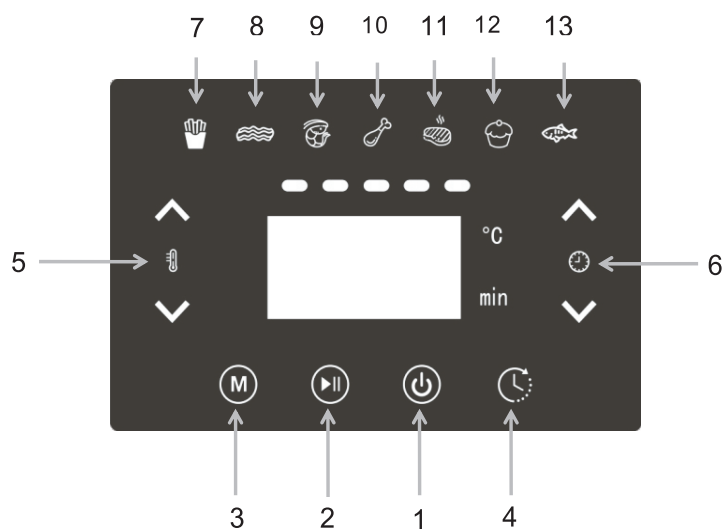
1) Nettoyez la cuve et la grille avec de l'eau ou du liquide-vaisselle. Évitez que de l'eau ne pénètre dans la poignée et la partie avant de la cuve.

2) Essuyez le corps de l'appareil avec un chiffon doux humide. N'utilisez pas de liquide-vaisselle.

3) N'immergez pas le cordon d'alimentation, la fiche et le corps de l'appareil dans de l'eau ou dans tout autre liquide. Cela pourrait provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures corporelles.

4) Après séchage, remettez toutes les pièces en place et conservez-les pour la prochaine utilisation.

Écran tactile numérique



 BOUTON ON/OFF	Lorsque l'appareil est sous tension et que la cuve est correctement placée dans le boîtier principal, l'écran numérique s'allume pendant une seconde et émet un signal sonore. Le voyant de la touche d'alimentation est toujours allumé. Si vous appuyez sur la touche d'alimentation, tous les voyants s'allument, la température par défaut de l'appareil est de 180°C, et le temps de cuisson est réglé sur 15 minutes. La touche de démarrage/arrêt clignote. Si l'appareil n'est pas utilisé pendant 1 minute, il s'éteint automatiquement. Le voyant de la touche marche/arrêt est toujours allumé. Si vous appuyez longuement sur la touche marche/arrêt pendant 3 secondes, son voyant reste allumé et les autres sont éteints ; l'appareil s'éteint obligatoirement.
 Modes	Sélection de la touche menu , qui vous permet de faire défiler les 7 choix pré-définis. Une fois sélectionné, le voyant du menu clignote et la fonction temps et température de cuisson prédéterminés commencent. Le voyant du menu repos est toujours allumé. Touche de démarrage et d'arrêt , l'appareil commence à fonctionner Une fois le travail terminé, le produit se met en arrêt après 15 secondes avec 5 bips
 Marche/arrêt	Pendant la cuisson, vous pouvez toucher les touches pour contrôler votre cuisson.
 Rendez-vous	Après avoir sélectionné le menu avec sa température et son heure, appuyez doucement sur la touche de rendez-vous, il entre en mode rendez-vous, la lumière de la touche  et  du démarrage/arrêt clignotera de manière synchrone. Le temps affiché par défaut est de 2 heures. Appuyez doucement sur la touche  et  sur la touche indicateur de minuterie pour augmenter et diminuer le temps de 1 heure à la fois. Maintenir la touche enfoncée changera rapidement l'heure. Plage de temps : 1-24 heures. Après avoir terminé la sélection, appuyez doucement sur la touche marche/arrêt, elle commence à fonctionner et le voyant LED du chapiteau fonctionne, les voyants de la touche marche/arrêt, de la touche d'alimentation et de la touche de rendez-vous, le menu sélectionné sont toujours allumés. Les voyants de l'heure et les touches de sélection de température sont toujours allumées et les autres sont éteintes. Lorsque l'heure du rendez-vous arrive à la fin, le voyant de la clé s'éteint, émet un bip sonore, il entre en mode de fonctionnement avec une heure et une température prédéfinies. Pendant le processus de rendez-vous, appuyez doucement sur la touche marche/arrêt pour la mettre en pause, pendant ce temps, le voyant de la touche marche/arrêt et la touche de rendez-vous clignoteront, vous pouvez changer de menu en appuyant sur la touche menu et régler l'heure et la température. S'il n'y a aucune opération après 1 min, l'écran numérique

	s'éteindra et passera en mode arrêt.
Flèches  &  Touches de diminution et d'augmentation de la minuterie/contrôle de la température	En sélectionnant la touche  , les flèches vous permettent d'augmenter ou de diminuer la température de cuisson de 5 °C à la fois. Maintenir la touche enfoncée changera rapidement la température. Plage de contrôle de la température : 80 °C-200 °C. En sélectionnant la touche  , les flèches permettent d'augmenter ou de diminuer le temps de cuisson, une minute à la fois. Maintenir la touche enfoncée changera rapidement le Timer
(5)  & (6) 	Température et Minuterie
Indicateur Lumineux"7-13"	
	AFFICHAGE DU TEMPS/DE LA TEMPÉRATURE

SYMBOLE	Nourritures	Température par défaut, °C	Temperature en °C	Temps de cuisson par défaut, min	Temps de cuisson, min	Retourner	Préchauffage
	Frites	200	80-200	20	0-60	2 ou 3 fois	non
	Travers de porc	180	80-200	20	0-60	2 ou 3 fois	non
	Crevette	160	80-200	20	0-60	2 ou 3 fois	non
	Cuisse de poulet	180	80-200	25	0-60	2 ou 3 fois	non
	Viande	180	80-200	25	0-60	2 ou 3 fois	non
	Gâteau	160	80-200	20	0-60	-	non
	Poisson	200	80-200	25	0-60	2 ou 3 fois	non

TEMPS DE CUISSONS MANUELLES ET SECURITE ALIMENTAIRE

A utiliser uniquement comme guide.

Vérifiez que les aliments soient cuits correctement avant de servir. En cas de doute, vous pouvez ajouter du temps de cuisson selon les envies.

Faites cuire la viande, la volaille et autres (viande hachée, burgers, etc.) jusqu'à ce que le jus soit clair.

Cuire le poisson jusqu'à ce que la chair soit entièrement opaque.

Lors de la cuisson d'aliments pré-emballés, suivez directement les directives sur l'emballage ou l'étiquette.

Nourritures	Température	Temps	Remarques
Frites	200	20-25	Rincer, sécher, saler, poivrer et huiler.
Travers de porc	180	15-20	Rincer, sécher, saler, poivrer et huiler.
crevettes	160	15-20	Rincer, sécher, saler, poivrer et huiler.
Cuisses de poulet	180	20-25	Le temps de cuisson dépend de la taille.
Viande	180	20-25	Rincer, sécher, saler, poivrer, ajouter du romarin en poudre (facultatif) et de l'huile.
Gâteau	160	20-25	Le temps de cuisson dépend de la taille.
Poisson	200	15-20	Le temps de cuisson dépend de la taille.

Spécifications techniques :

Modèle No. : AMPAF5

Tension : 220-240V~ 50/60Hz

Puissance : 1400W

Mode	Consommation d'électricité	La période
mode veille	0,16W	1MIN

Collecte sélective des déchets électriques et électroniques.



Les produits électriques ne doivent pas être mis au rebut avec les produits ménagers. Selon la Directive Européenne

2012/19/UE pour le rebut des matériaux électriques et électroniques et de son exécution dans le droit national, les produits électriques usagés doivent être collectés séparément et disposés dans des points de collecte prévus à cet effet.

Adressez-vous auprès des autorités locales ou de votre revendeur pour obtenir des conseils sur le recyclage.

Danger

Ne tentez jamais d'utiliser votre appareil s'il présente des signes de dommages ou si le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé. Si le cordon d'alimentation est défectueux, il est important de le remplacer par le service après-vente pour éliminer tout danger.

Seules les personnes qualifiées et autorisées sont autorisées à effectuer des réparations à votre appareil. Toute réparation non conforme aux normes pourrait considérablement

augmenter le niveau de risque pour l'utilisateur !

Les défauts résultant d'une mauvaise manipulation, d'une dégradation ou d'une tentative de réparation par des tiers annulent la garantie du produit. Cela s'applique également en cas d'usure et d'accessoires normaux de l'appareil.

Important !

Nous vous recommandons de conserver l'emballage de votre appareil au moins pendant toute la durée de la garantie. La garantie ne s'applique pas sans l'emballage d'origine.

Garantie

Votre appareil dispose de deux ans de garantie. La garantie ne couvre pas l'usure et la rupture en cas de mauvaise utilisation du produit. Le client est responsable de tous les retours. Vous êtes responsable des coûts et des risques liés à l'expédition du produit ; Il est donc recommandé d'expédier le produit avec un accusé de réception et une assurance transport en cas de valeur significative du produit.

GARDER HORS DE LA PORTÉE DES ENFANTS

Les enfants devront être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

SERVICE APRÈS-VENTE

Emballage à conserver pour référence ultérieure et mise en œuvre du service après-vente : relations.clients@euromenage.com

EN

ARTHUR MARTIN



COOKING FRY 5L

Model : AMPAF5

INSTRUCTION MANUAL

Read this manual thoroughly before using and save it for future reference.

IMPORTANT SAFEGUARDS

Read this manual thoroughly before using and save it for future reference.

- 1.This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- 2.Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- 3.The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- 4.If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- 5.Regarding the instructions for cleaning surfaces in contact with food, thanks to refer to the below paragraph "cleaning".
- 6.Check the appliance and the accessories. Consult the dealer for any inquiries.
- 7.Make sure that your outlet voltage corresponds to the voltage stated on the rating label of the air fryer.
- 8.To protect against fire, electric shock and injury to persons do not immerse cord,plug,or the unit in water or other liquid.
- 9.Unplug the appliance from outlet when it not in use or before cleaning. Allow it to cool down before putting on or taking off parts or before cleaning the appliance.

10.Never operate the appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return the appliance to an authorized service center for examination, repair or adjustment.

11.The use of accessory not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or injury to persons.

12.This appliance is intended to be used in household. Do not use outdoors.

13.Do not let cord hang over the sharp edge of table, or touch the hot surface.

14.Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtain in order to avoid something burning.

15.Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.

16.Place the appliance on a horizontal, even and stable surface when using. Do not place on plastics, vinyl, and enamel board or any other hot-short, easy-wear surface.

17.Wipe dry the pan and the basket before putting the ingredients inside.

18.The pan should put inside the appliance completely.

19.Unplug the appliance; return the temperature control and timer knob to zero after use.

20.Some parts of the appliance will have high temperature during operation. Use the handle and do not touch the hot parts during use.

21.During the appliance frying, hot steam will exhaust though the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings. Also be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance.

22.External mains cord connection is not allowed.



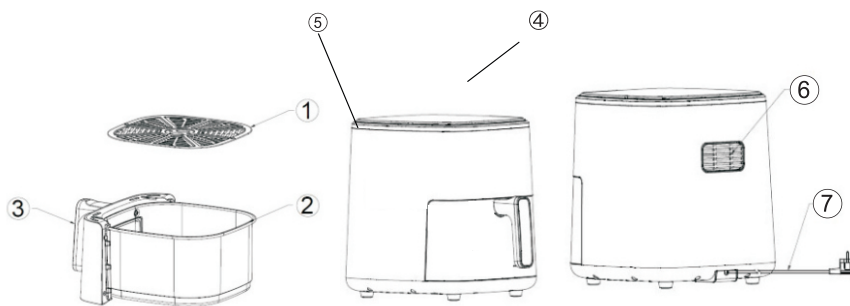
23. Caution, hot surface, the surfaces are liable to get hot during use.

24. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.

NOW YOUR AIR FRYER

- | | |
|--------------|--------------------------------|
| 1. Grill | 5. Main housing |
| 2. Tank | 6. Air outlet |
| 3. Handle | 7. Main cord (Electrical cord) |
| 4. Top cover | |



• (Ref. Fig.1)

Notice: The touch screen with 7 programs, 60min and 80-200°C

BEFORE FIRST USE

Check that all accessories are complete and the unit is not damaged.

Thoroughly clean the tank, the grill, and any detachable parts as **CLEANING AND MAINTENANCE**.

USING YOUR AIR FRYER

1. Place the appliance on a stable, horizontal and level surface. Do not place the appliance on non-heat-resistant surfaces.

2. Plug in.

(Note: Be careful! Keep the ventilation opening away from the wall at least 15cm.)

3. Place the grill into the tank properly. Then put the prepared ingredients into the pan (Ref.Fig.2)

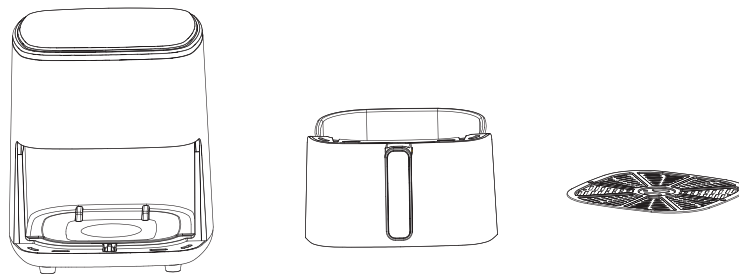


Fig.2

Note: Never fill ingredients into the pan beyond the capacity

4. Slide the tank back into the air fryer completely

Choose the program or the required time and temperature according to the ingredients.

Power-on light on and motor starts working.

Note:

Recommend to preheat the unit 3mins.

Tips : It can help cook better to turn over the ingredients during frying. Or it can have better tasty with lower temp and longer timer.

Note :

- 1) The tank and grill are very hot during operating; do not touch them by hand.
- 2) Take out of the tank before washing your tank.
- 3) The tank may have oil if cook fat ingredients. Be careful for scalding injury.
- 4) If pull out the tank to turn over the ingredients during frying, the ingredients will be cooked much better.
- 5) When you hear bell, the set preparation time has elapsed. Power-on light will be off. Pull the tank out of the appliance.

Tip : If the ingredients are not ready yet, simply slide the tank back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.

Note : After hot air frying, the tank is hot. Use the handle for manipulating the appliance.

- 6) Place the tank on a heat-resistant surface, remove the ingredients to plate or container

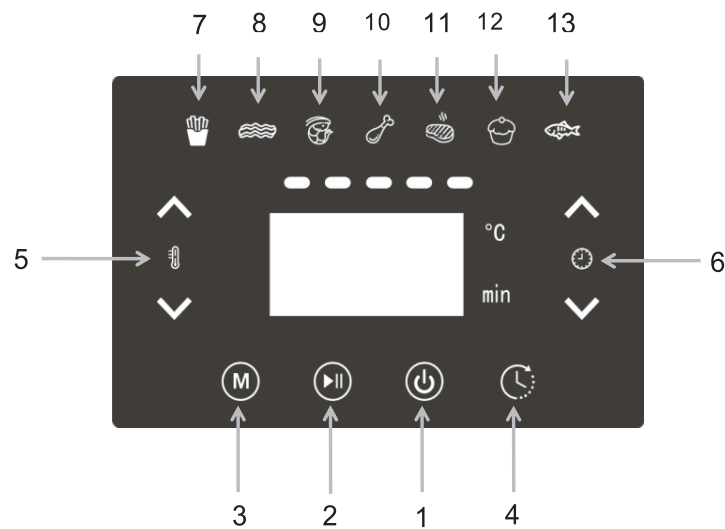
Note: the tank and the ingredients are hot. Be careful!

CLEANING AND MAINTENANCE.

Caution: Be sure to unplug this appliance before cleaning.

- 1) Clean the tank and grill with water or washing-up liquid. Prevent water from going into the handle and the front panel of the tank.
- 2) Wipe the appliance body with a moist cloth. No washing-up liquid.
- 3) Do not immerse the power cord, plug and appliance body with water or other liquid. Or it may result in fire, electric shock or injury to persons.
- 4) After drying, replace all parts and keep for next use.

DIGITAL TOUCHSCREEN



 Power Key	When it is powered on and the pot are properly placed in the main housing, the digital display will be illuminated for a second and beeper once. The light of power key is always on. Soft touch the power key, all lights will turn on, it will make the unit default temperature 180, while the cooking time will be set to 15 minutes. The key of start/stop is flashing. If there is no operation for 1 min, it will be off automatically. The light of power key is always on. Long press the power key for 3 s, its indicator light will stay on and others are off, it goes into off state mandatory.
 Menu Key	Selecting the menu key  , which enable you to scroll through the 7 popular food choices. Once selected, the light of the menu is flashing and the predetermined time and cooking temperature function begin. The light of rest menu is always on. Soft touch Start and stop key  , the appliance start working Once Working finished, fans will be stop in 15s with 5 Beeps

 Start and stop key	During cooking, you can touch the keys to control the pause and start of cooking.
 Appointment key	After selecting the menu with its temperature and time,soft touch the appointment key ,it enters into the appointment mode,the light of key  and start/stop will be flashing synchronously. The default time displayed is 2H.Soft touch the key  and  of timer indicator key , to increase and decrease the time 1H at a time. Keep the Key held down will rapidly change the time. Time range:1-24H. After finishing the selection, soft touch the start/stop key, it starts to work and marquee led light is running, the indicator lights of start/stop key, power key and appointment key,selected menu are always on.The indicator lights of time and temperature selection key are always on and others are turned off. When the appointment time goes to the end, the indicator light of key  turns off, beeper once, it enters into the working mode with pre-set time and temperature. During the appointment process, soft touch the start/stop key to make it paused, meanwhile, indicator light of start/stop key and appointment key will be flashing, you can switch the menu by pressing the menu key and adjust the time and temperature. If there is no operation after 1 min, the digital screen will be off and it goes into shutdown mode.
Key  & Key  Timer/Temperature Control Decrease and Increase Keys	Selecting the Key 5  , The Key  and  symbols enable you to increase or decrease cooking temperature 5℃ at a time. Keep the Key held down will rapidly change the temperature. Temperature Control range: 80℃-200℃. Selecting the Key 6  , The Key  and  symbols enable you to increase or decrease cooking time, one minute at a

	time. Keep the key held down will rapidly change the
(5)  & (6) 	Temperature/Timer indicators
Indicateur Lumineux "7-13"	Recipe indicator
	DIPLAY TIME/TERPRATURE SHOW

SYMBOL	Food	Default temperature, °C	Temperature range, °C	Default cooking time, min	Cooking time range, min	Turning over	Preheating
	French fries	200	80-200	20	0-60	2 or 3 times	NO
	Ribs	180	80-200	20	0-60	2 or 3 times	NO
	Shrimp	160	80-200	20	0-60	2 or 3 times	NO
	drumstick	180	80-200	25	0-60	2 or 3 times	NO
	Steak	180	80-200	25	0-60	2 or 3 times	NO
	Cake	160	80-200	20	0-60	NO	NO
	Fish	200	80-200	25	0-60	2 or 3 times	NO

MANNUAL COOKING TIME AND FOOD SAFETY

To be used purely as a guide

Check food is cooked through before serving. If in doubt, cook it a bit more.

Cook meat, poultry, and any derivatives (mince, burgers, etc.) till the juices run clear.

Cook fish till the flesh is opaque throughout.

When cooking pre-packed foods, follow any guidelines on the package or label.

Food	Temperature	Time	Remarks
French fries	200	20	Rinse,dry,toss in salt,pepper,and oil
Ribs	180	15-20	Rinse,dry,toss in salt, pepper,and oil
shrimp	160	15-20	Rinse,dry,toss in salt,pepper,and oil
drumstick	180	20-25	Cooking time depends on size.Brush with oil,season
Steak	180	20-25	Rinse, dry, toss in salt,pepper,crushed rosemary(optional)and oil
Cake	160	20-25	Cooking time depends on size.
Fish	200	15-20	Cooking time depends on size.Brush with oil,season

Technical Specification :

Model No: AMPAF5

Voltage: 220-240V~ 50/60Hz

Power:1400W

Mode	Consommation d'électricité	La période
mode veille	0.16W	1MIN

REMOVAL OF APPLIANCES USED



Directive 2012/19/EU on waste electrical and electronic Equipment (WEEE)

requires that the appliance uses are not disposed of using the normal municipal waste. Old appliances must be collected separately in order to optimize the recovery and recycling of materials they contain and reduce the impact on human health and the environment.

The symbol of the dustbin is used on all products to remind the obligations for separate collection. Consumers should contact their local authorities or dealer regarding the steps to follow for the removal of their old appliance. If you proceed with the scrapping of old equipment, be sure to render useless what could be dangerous: disconnect the power cable flush with the device.

Danger :

Never attempt to use your appliance, if it shows signs of damage or the power cord or plug is damaged. If the power cord is defective it is important to have it replaced with the after sales service to eliminate any danger.

Only qualified and authorized persons are authorized to carry out repairs to your appliance.

Any repairs not in accordance with standards could significantly increase the level of risk for the user!

Defect resulting from improper handling, degradation or attempted repairs by third parties voids the warranty on the product. This also applies in case of normal wear and accessories from the appliance.

Important!

We recommend that you keep the packaging of your device at least for the duration of the warranty. The guarantee does not apply without the original packaging.

Warranty:

Your device has two years warranty. The warranty does not cover wear and breakage following a wrong use of the product. The customer is responsible for all returns. You remain responsible for the costs and risks associated with the product shipment; it is therefore recommended to ship the product with an acknowledgement of receipt and transport insurance in case of significant value of the product.

KEEP OUT OF REACH OF CHILDREN

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance

AFTER-SALES SERVICE

Retain packaging for future reference and after-sales service: relations.clients@euromenage.com





ARTHUR MARTIN

Arthur Martin is a registered trademark used under license
from AB Electrolux (publ).

EUROMENAGE

20/22 Rue de la Ferme Saint-Ladre

95470 SAINT-WITZ

FRANCE

