

Broodbakmachine

Handleiding

Lees deze instructies zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt en bewaar ze op een veilige plaats.

Evidenter Broodbakmachine



Technische Gegevens

Model	Evidenter Broodbakmachine
Netspanning	220 – 240 V / 50 Hz
Vermogen (Kneden/Bakken)	100 W / 750 W
Artikelnummer	91537

Over dit apparaat

Bedankt voor de aankoop van de Evidenter broodbakmachine. Deze handleiding is voor uw veiligheid en moet zorgvuldig worden gelezen voordat u de broodbakmachine gebruikt. Met dit apparaat kunt u eenvoudig verschillende soorten brood bakken.

De broodbakmachine biedt 14 verschillende bakmodi, waaronder standaard, volkoren en een aanpasbare modus waarmee u een breed scala aan broodrecepten kunt ontdekken en uitproberen.

Met de drie bruiningsniveaus - licht, medium en donker - kunt u de korst van uw brood precies naar uw smaak aanpassen.

Dankzij de grote capaciteit van maximaal 1.300 g is de broodbakmachine ideaal voor gezinnen of als u grotere hoeveelheden brood wilt bakken voor speciale gelegenheden.

Belangrijke Veiligheidsvoorschriften

Waarschuwingen

De volgende basisveiligheidsvoorschriften moeten in acht worden genomen bij het gebruik van de Evidenter broodbakmachine:

1. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen jonger dan 8 jaar) met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan.
2. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.
3. Controleer of de op het apparaat aangegeven spanning overeenkomt met uw netspanning voordat u het apparaat gebruikt komt met de lokale netspanning voordat u het apparaat aansluit.

4. Gebruik het apparaat niet als de stekker, de netsnoer of het apparaat zelf beschadigd is. Zorg er altijd voor dat de stekker correct in het stopcontact is geplaatst.
5. Ter bescherming tegen elektrische schokken mogen kabels, stekkers of apparaten niet in water of andere vloeistoffen worden ondergedompeld.
6. Trek de netsnoer niet over scherpe randen en plaats deze niet in de buurt van hete oppervlakken of objecten. Dit kan de isolatie van de netsnoer beschadigen.
7. Controleer vóór het aansluiten op het elektriciteitsnet of de stroomvoorziening in het huishouden overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje.
8. Dit apparaat voldoet aan de gebruikelijke veiligheidsvoorschriften. Inspectie, reparatie en technisch onderhoud mogen alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde specialist.
9. Plaats het apparaat niet in de buurt van gasbranders, elektrische ovens of andere warmtebronnen.
10. Installeer het apparaat niet in de buurt van ontvlambare materialen, explosieve en/of zelfontbrandende gassen.
11. Houd tijdens gebruik nooit objecten of uw hand in het apparaat.
12. Plaats geen voorwerpen op het apparaat en bedek het niet tijdens gebruik.
13. Gebruik geen accessoires die niet door de fabrikant worden aanbevolen.

14. Gebruik geen chemische reinigingsmiddelen of harde gereedschappen om het apparaat schoon te maken.
15. Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen van het apparaat niet worden geblokkeerd.
16. Trek na elk gebruik de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen voordat u de bakvorm verwijdt.
17. Verplaats de broodbakmachine niet als er hete ingrediënten of vloeistoffen in de bakvorm zitten.
18. Gebruik de broodbakmachine niet om voedsel of keukengerei op te slaan.

Opmerking

Als u vragen of opmerkingen heeft, neem dan contact op met het Evidenter klantenteam via DGTLinvestments@hotmail.com. We helpen u graag verder!

Productdiagram

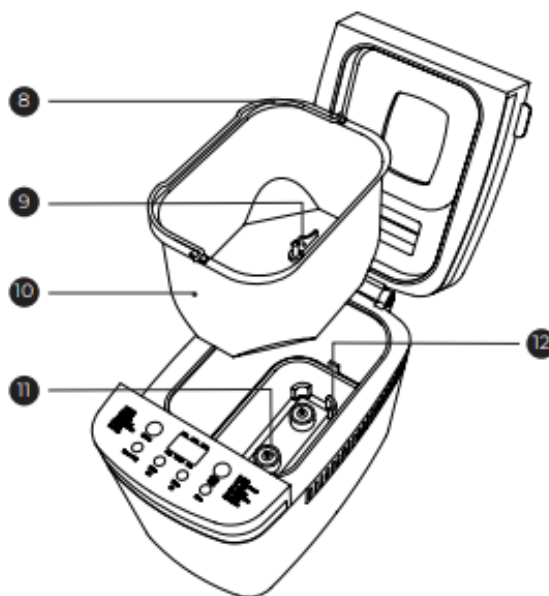
Uitleg

- 1 Noten-/fruitcompartiment
- 2 Kijkvenster
- 3 Handgreep voor het deksel
- 4 Display- en bedieningspaneel
- 5 Ventilatieopeninge
- 6 Behuizing
- 7 Deksel
- 8 Handgreep voor de bakvorm
- 9 Deeghaak
- 10 Bakvorm
- 11 Gemotoriseerde spil
- 12 Montagebeugel voor de bakvorm



Accessoires

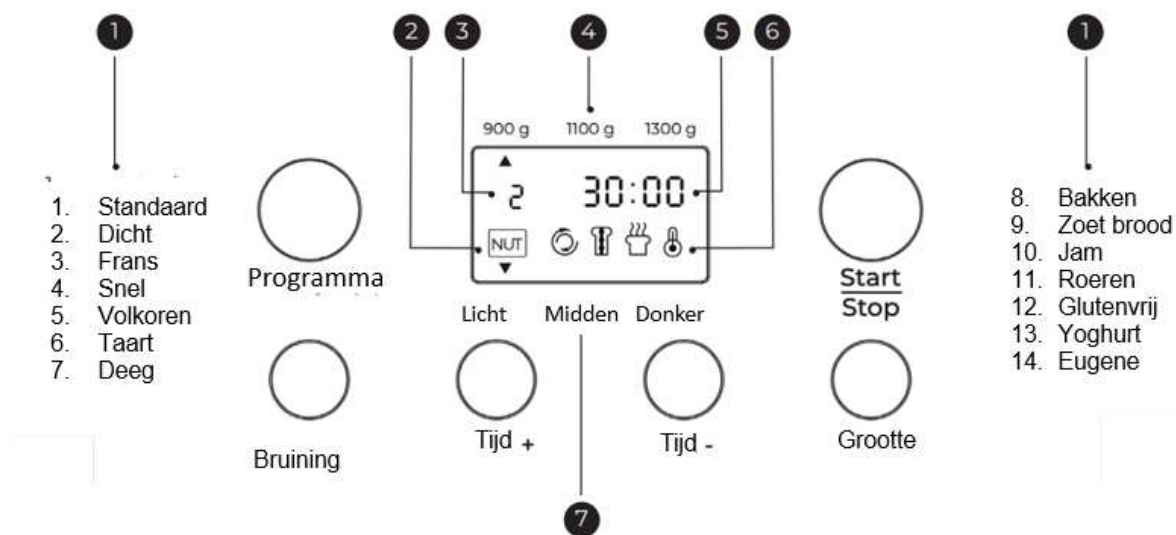
- . Maatbeker
- . Maatlepel
- . Deeghaakverwijderaar



Displaydiagram

Uitleg - Display en Bedieningspaneel

- | | |
|--|-----------------------------------|
| 1. Programma-overzicht | 5. Tijdweergave |
| 2. Weergave van het noten-/fruitcompartiment | 6. Weergave van de huidige fase |
| 3. Weergave van het huidige programma | 7. Weergave van de bruiningsgraad |
| 4. Weergave van de broodgrootte | |



Programma

Programmakeuzeknop



Start
Stop

Knop om het programma te starten en te stoppen



Bruining

Knop om de bruiningsgraad in te stellen



Tijd -

Knop om de tijd te verkleinen



Tijd +

2. Knop om de tijd te vergroten



Grootte

3. Knop om de broodgrootte aan te passen

Voor het Eerste Gebruik

Volg deze stappen voordat u uw Evidenter broodbakmachine voor de eerste keer gebruikt:

1. Haal de broodbakmachine voorzichtig uit de verpakking, verwijder alle verpakkingsmaterialen en trek de beschermfolie van het bedieningspaneel.
 2. Zorg ervoor dat de broodbakmachine op een stabiele, vlakke en hittebestendige ondergrond staat om optimale werking en veiligheid te garanderen.
 3. Reinig de bakruimte en de deeghaken volgens de schoonmaakinstructies in de handleiding om productieresten te verwijderen.
- Met deze maatregelen is uw Evidenter broodbakmachine klaar voor gebruik en kunt u er lang plezier van hebben.

Brood Bakken

De Bakvorm Voorbereiden

1. Open het deksel van de broodbakmachine en plaats de bakvorm in de bakruimte. Druk deze aan beide zijden naar beneden totdat deze in het midden vastklikt. Hiervoor kan enige kracht nodig zijn.
2. Bevestig de twee deeghaken op de gemotoriseerde spil volgens de inkepingen. De deeghaken hoeven niet gelijk te liggen met de bodem van de bakvorm.
3. Het wordt aanbevolen om de gemotoriseerde spil en de deeghaken in te vetten met margarine of boter om te voorkomen dat het deeg tussen de spil en de haken komt.

Het Deeg Voorbereiden

1. Doe de ingrediënten in de bakvorm. Volg de volgorde in het recept.
2. In de regel worden water of andere vloeistoffen eerst toegevoegd, gevolgd door suiker, zout en bloem, waarbij gist of bakpoeder altijd als laatste wordt toegevoegd.

Opmerking:

De broodbakmachine werkt ook perfect met kant-en-klare broodmixen.

3. Vul de bakvorm niet met meer dan 1.300 gram ingrediënten.
4. Sluit het deksel van de broodbakmachine.
5. Voeg, indien gewenst, noten, fruit of zaden toe aan het noten-/fruitcompartiment. Deze worden automatisch toegevoegd tijdens het bakproces, afhankelijk van het geselecteerde programma. De  indicator licht op als het programma deze functie ondersteunt.

Ingebruikname

1. Steek de stekker in het stopcontact. Er klinkt een akoestisch signaal en het display toont het programmnummer en de bijbehorende duur van het programma.
2. Selecteer het programma dat door het recept wordt aanbevolen of dat aansluit bij uw voorkeur. Het programmnummer, evenals de vooraf ingestelde tijd, de kleur van de korst en de broodgrootte, worden weergegeven. Raadpleeg de sectie "De Verschillende Programma's" voor meer informatie over de programma's.
3. Selecteer het programma dat wordt aanbevolen door het recept of dat bij u past. Het programmnummer, evenals de vooraf ingestelde tijd, de mate van bruining en de broodgrootte, worden weergegeven. Meer informatie over de programma's vindt u in de sectie "De Verschillende Programma's."
4. U kunt de mate van bruining en de broodgrootte ook handmatig instellen met de bijbehorende knoppen. Houd er rekening mee dat bij sommige programma's de broodgrootte en de mate van bruining niet kunnen worden aangepast.

Opmerking:

De instelling voor broodgrootte is niet beschikbaar voor programma's 2, 4, 6, 7, 8, 10, 11, 13 en 14.

5. Door na het selecteren van een programma op de knoppen tijd + / - te drukken, kunt u een extra wachttijd instellen in stappen van 10 minuten. De totale looptijd is altijd maximaal 13 uur. Als een wachttijd wordt ingesteld, wordt deze toegevoegd aan de werkelijke programmatijd en toont het display de totale resterende tijd totdat het brood is gebakken.

Opmerking:

Het instellen van een wachttijd is niet beschikbaar voor programma's 4, 8, 10, 11 en 13.

Het Bakproces Starten

1. Druk eenmaal op de Start/Stop-knop om het programma te starten. Er klinkt een akoestisch signaal. Om het programma te pauzeren, drukt u opnieuw op de Start/Stop-knop. Als u het programma pauzeert en er geen verdere instellingen worden gedaan, hervat het apparaat na 10 minuten automatisch.
2. Om de werking te beëindigen en de instellingen te wissen, houdt u de Start/Stop-knop 3 seconden ingedrukt totdat er een lang hoorbaar signaal klinkt.
3. Tijdens het bakproces wordt de overeenkomstige fase op het display weergegeven en kunt u het bakproces controleren via het kijkvenster.

Opmerking:

Als u de deeghaken verwijdt na de laatste kneedfase, blijven de deeghaken niet in het brood zitten en blijft het brood intact.

Na het Bakken van het Brood

Het Brood uit de Bakvorm Halen

1. Aan het einde van het bakprogramma klinken tien piepjes en toont het display 0:00. Het apparaat schakelt automatisch over naar de "warmhoudmodus" gedurende maximaal 60 minuten.
2. U kunt de "warmhoudfunctie" voortijdig beëindigen door de Start/Stop-knop ingedrukt te houden totdat twee piepjes klinken. De "warmhoudfase" is niet beschikbaar voor programma's 4, 7, 10 en 13.
3. Haal de stekker uit het stopcontact voordat u het deksel opent. Als het apparaat niet in gebruik is, mag de stekker niet aangesloten blijven.

4. Zorg ervoor dat de bakvorm is afgekoeld voordat u deze verwijderd. Gebruik altijd een pannenzak of ovenhandschoenen om de bakvorm vast te houden. Verwijder de bakvorm met de handgreep of, zoals afgebeeld in illustratie (1), trek deze schuin uit de houder bij het scharnier van het deksel. Dit vereist minder kracht, maar wees voorzichtig om de binnenkant van de bakruimte niet te beschadigen.
5. Houd de bakvorm schuin boven een rooster, bord of geschikte opvangbak en schud voorzichtig totdat het brood eruit glijdt.



6. Als de deeghaken in het brood vastzitten, kunt u ze voorzichtig verwijderen met de meegeleverde deeghaakverwijderaar. Let op: De deeghaken in het brood kunnen nog erg heet zijn.

Opmerking:

Gebruik geen metalen voorwerpen om het brood uit de bakvorm te halen, omdat dit de antiaanbaklaag kan beschadigen.

Een Nieuw Bakproces Starten

Start geen nieuw bakproces totdat de broodbakmachine volledig is afgekoeld.

1. Als het display “HHH” toont na het starten van een programma, betekent dit dat de temperatuur in debakvorm te hoog is. Annuleer het programma en haal de stekker uit het stopcontact. Open vervolgens het deksel en laat de broodbakmachine volledig afkoelen voordat u deze opnieuw gebruikt.
2. Als het display “EE0” toont nadat u op de Start/Stop-knop heeft gedrukt, haal dan de stekker uit het stopcontact. Sluit de stekker opnieuw aan en start het programma opnieuw. Als de foutmelding nog steeds wordt weergegeven, neem dan contact op met de Evidenter
DGTLinvestments@hotmail.com

De Verschillende Programma's

De Evidenter broodbakmachine biedt een breed scala aan mogelijkheden voor het bereiden van brood en andere gerechten met 14 verschillende programma's. De programma's worden hieronder uitgelegd.

Programma	uitleg
1. Standaard	Dit programma is geschikt voor het bakken van witbrood, dat voornamelijk bestaat uit tarwebloem.
2. Dicht	Dit programma heeft kortere kneed-, rijzen- en bakfases in vergelijking met het standaardprogramma. Hierdoor is het brood meestal kleiner en heeft het een dichtere structuur
3. Frans	Dit programma is geschikt voor het bakken van luchtig brood gemaakt van fijn gemalen bloem, dat meestal een knapperige korst heeft.
4. Snel	Dit programma heeft kortere kneed-, rijzen- en bakfases in vergelijking met het tweede programma, waardoor het brood meestal nog kleiner en grover is.
5. Volkoren	Dit programma is geschikt voor het verwerken van stevige meelsoorten zoals volkoren tarwemeel of volkoren roggemeel, wat resulteert in een zwaarder en compacter brood.
6. Cake	Gebruik dit programma om cakes te bakken volgens uw eigen recepten of kant-en-klare cakemixen.
7. Deeg	Met dit programma kunt u gistdeeg bereiden voor broodjes, pizza of andere gebakken producten en een individuele timer instellen. Hiermee kunt u uw deeg binnen een specifieke tijd klaarmaken. Het programma omvat de kneed- en rijzingsfases.
8. Bakken	Voor het opnieuw bakken van brood dat te licht of niet gaar is. U kunt dit programma ook gebruiken om kant-en-klare deeg te bakken. Het brood wordt één uur warm gehouden na het bakken, waardoor het niet te vochtig wordt.
9. Zoet Brood	Dit programma is zeer geschikt als u extra suiker of ingrediënten zoals vruchtensap, gedroogd fruit, kokosvlokken, rozijnen of chocolade aan uw brood wilt toevoegen. Het programma zorgt voor een luchtig en licht brood.

10. Marmelade	Dit programma wordt gebruikt om jam, marmelade, gelei en andere fruitspreads te maken.																								
11. Roeren	Dit programma omvat alleen een kneedfase.																								
12. Glutenvrij	Ontworpen voor broden gemaakt van glutenvrije meelsoorten en bakmixen. Glutenvrije meelsoorten hebben meer tijd nodig om vloeistoffen op te nemen en hebben andere rijseigenschappen.																								
13. Yoghurt	Gebruik dit programma om yoghurt te maken met koemelk of melkvervangers																								
14. Eigen	Met dit programma kunt u de individuele fasen van het bakproces aanpassen. Hieronder staan de tijdsbereiken voor elke fase:																								
	<table><tr><th>Icoon</th><th>Fase</th><th>Tijd in minuten</th></tr><tr><td></td><td>Kneden1</td><td>5 to 13</td></tr><tr><td></td><td>Rijzen 1</td><td>25 to 60</td></tr><tr><td></td><td>Kneden2</td><td>5 to 20</td></tr><tr><td></td><td>Rijzen 2</td><td>0 to 40</td></tr><tr><td></td><td>Rijzen3</td><td>0 to 60</td></tr><tr><td></td><td>Bakken</td><td>0 to 80</td></tr><tr><td></td><td>Warm huoden</td><td>0 to 60</td></tr></table>	Icoon	Fase	Tijd in minuten		Kneden1	5 to 13		Rijzen 1	25 to 60		Kneden2	5 to 20		Rijzen 2	0 to 40		Rijzen3	0 to 60		Bakken	0 to 80		Warm huoden	0 to 60
	Icoon	Fase	Tijd in minuten																						
		Kneden1	5 to 13																						
		Rijzen 1	25 to 60																						
		Kneden2	5 to 20																						
		Rijzen 2	0 to 40																						
		Rijzen3	0 to 60																						
		Bakken	0 to 80																						
	Warm huoden	0 to 60																							

Het configureren van uw eigen programma (programma 14)

1. Druk op de -knop; het symbool () voor de kneedfase begint te knipperen op het display. Druk nu op de + of - knop om de tijd in te stellen voor **Kneden 1**. Druk opnieuw op de -knop om de instelling te bevestigen.
2. Het symbool () voor de rijfsfase knippert nu op het display. Druk op de + of - knop om de tijd in te stellen voor **Rijzen 1**. Bevestig de instelling met de -knop.
3. Het symbool () voor de kneedfase knippert opnieuw. Druk op de + of - knop om de tijd in te stellen voor **Kneden 2**. Bevestig de instelling met de -knop.
4. Het symbool () voor de rijfsfase knippert nu op het display. Druk op de + of - knop om de tijd in te stellen voor **Rijzen 2**. Bevestig de instelling met de -knop.
5. Het symbool () voor de rijfsfase knippert nu op het display. Druk op de + of - knop om de tijd in te stellen voor **Rijzen 3**. Bevestig de instelling met de -knop.
6. Het symbool () voor de bakfase knippert nu op het display. Druk op de + of - knop om de tijd in te stellen voor **Bakken**. Bevestig de instelling met de -knop.
7. Het symbool () voor de warmhoudfase knippert nu op het display. Druk op de + of - knop om de tijd in te stellen voor **Warmhouden**.
8. Druk nu op de **Start/Stop**-knop om het programma te starten.

Opmerking:

De configuratie wordt opgeslagen dankzij de geheugensfunctie en kan de volgende keer dat het apparaat wordt gebruikt opnieuw worden gebruikt.

Aanvullende functies van de broodbakmachine

Geheugenfunctie

Wanneer de oven na een stroomuitval van maximaal ongeveer 10 minuten weer wordt ingeschakeld, gaat het programma verder vanaf hetzelfde punt. Dit geldt echter niet als u het bakproces annuleert door de **Start/Stop** knop 3 seconden ingedrukt te houden.

Uitgestelde starttijd

Door op de **tijd + / -** knoppen te drukken na het selecteren van een programma, kunt u een extra uitgestelde starttijd instellen in stappen van 10 minuten. De totale looptijd is altijd maximaal 13 uur. Als een uitgestelde starttijd is ingesteld, wordt deze toegevoegd aan de daadwerkelijke programmatijd en toont het display de totale resterende tijd totdat het brood klaar is. Het instellen van een uitgestelde starttijd werkt niet voor programma's **4, 8, 10, 11, en 13**.

Warmhoudfunctie

Aan het einde van een bakprogramma wordt het brood automatisch warm gehouden voor maximaal één uur. Dit voorkomt dat het brood vochtig wordt. De warmhoudfunctie is niet beschikbaar voor programma's **4, 7, 10, en 13**.

Reiniging en onderhoud

Regelmatige en juiste reiniging van uw Evidenter broodbakmachine is essentieel voor de levensduur en prestaties. Volg de onderstaande stappen:

- Koppel het apparaat altijd los van de stroombron voordat u begint met reinigen. Trek hiervoor de stekker uit het stopcontact.
- Gebruik een zachte, licht vochtige doek om de buitenkant van de broodbakmachine schoon te maken. Zorg ervoor dat er geen water in het apparaat komt en droog daarna het oppervlak zorgvuldig af.
- Verwijder broodkruimels en andere resten uit de bakruimte. Gebruik geen harde voorwerpen om beschadiging van de antiaanbaklaag te voorkomen.
- De bakvorm en deeghaken zijn vaatwasmachinebestendig. Vanwege de antiaanbaklaag raden we echter aan om de bakvorm en deeghaken met de hand schoon te maken met warm water en mild afwasmiddel. Droog deze onderdelen grondig voordat u ze weer gebruikt.
- Vermijd direct contact van elektronische onderdelen van de broodbakmachine, zoals het bedieningspaneel en het display, met vloeistoffen. Reinig deze gebieden met een licht vochtige microvezeldoek.
- Controleer regelmatig de bewegende delen van het apparaat op slijtage en vervang deze indien nodig om een goede werking van het apparaat te garanderen.

Opslag

Om ervoor te zorgen dat uw Evidenter broodbakmachine in perfecte staat blijft, zelfs wanneer deze niet in gebruik is, dient u de volgende opslaginstructies in acht te nemen:

- Haal eerst de stekker van de broodbakmachine uit het stopcontact.
- Zorg ervoor dat de broodbakmachine schoon en droog is. Let er vooral op dat de bakvorm, deeghaken en alle andere verwijderbare onderdelen zijn gereinigd en gedroogd. Indien nodig kunt u de reinigingsinstructies volgen in de sectie "Reiniging en onderhoud".
- Bewaar het apparaat op een koele, droge plaats, beschermd tegen direct zonlicht. Vermijd locaties met een hoge luchtvochtigheid om schade door corrosie of schimmelgroei te voorkomen.
- Gebruik indien mogelijk de originele verpakking van de broodbakmachine voor opslag. Dit biedt extra bescherming en vergemakkelijkt het transport indien nodig.
- Zorg ervoor dat de broodbakmachine niet wordt geplet of beschadigd door andere voorwerpen tijdens opslag. Vermijd het stapelen van zware voorwerpen bovenop het apparaat.

Probleemoplossing

Hieronder vindt u een lijst van veelvoorkomende problemen, mogelijke oorzaken en oplossingen die u kunnen helpen tijdens het gebruik:

Probleem	Mogelijke oorzaken	Oplossingen
Het apparaat schakelt niet in.	Het apparaat heeft geen stroom.	Sluit de stekker correct aan op een geschikte stroombron.
	Het apparaat of de stekker is defect.	Neem contact op met Evidenter Klantenservice via: DGTlinvestments@hotmail.com
Het deeg wordt niet gekneed, hoewel het apparaat aanstaat.	De bakvorm is niet correct ingevoegd in de bevestigingsrail van de bakkamer.	Zorg ervoor dat de bakvorm correct is geplaatst.
	De deeghaken zijn niet goed bevestigd aan de nozzles.	Plaats de deeghaken in de bakkamer volgens de instructies in de sectie "Brood bakken".
	De kneedmotor is defect.	Neem contact op met Evidenter Klantenservice via: DGTlinvestments@hotmail.com
De deeghaken zitten niet meer in de bakvorm	De deeghaken zitten vast in het brood na het bakken.	Verwijder de deeghaken aan het einde van de laatste kneedfase of gebruik de deeghaakverwijderaar om de deeghaken uit het brood te halen.
Er kan geen extra wachttijd worden ingesteld voor sommige programma's	Bepaalde ingrediënten (bijv. melk, eieren) mogen niet te lang ongerafriëerd in de container blijven.	De wachttijd is niet beschikbaar voor programma's 4, 8, 10, 11 en 13.
Bij sommige functies kunnen de bruining of de broodgrootte niet worden ingesteld.	Sommige programma's zijn niet ontworpen voor bruining.	De bruiningsgraad is niet beschikbaar voor programma's 7, 10, 11 en 13.
	Sommige programma's kunnen geen verschillende broodgroottes bakken	De instelling voor broodgrootte is niet beschikbaar voor programma's 2, 4, 6, 7, 8, 10, 11, 13 en 14.

De ingrediënten zijn niet goed gemengd.	De ingrediënten zijn in de verkeerde volgorde toegevoegd.	Volg de instructies in de sectie "Brood bakken".
De broodkorst is plakkerig of het brood is te vochtig.	Het brood is te lang in het apparaat gebleven na het bakken en er is condens gevormd.	Haal het afgewerkte brood op tijd uit de bakvorm. Opmerking: de warmhoudfunctie heeft een maximale duur van 60 minuten.
Het brood is niet gaar en blijft vochtig in het midden	Er is een te grote hoeveelheid extra ingrediënten (zoals vruchtensap, gedroogd fruit, etc.) toegevoegd.	Let op de maximaal toegestane hoeveelheid bij het toevoegen van de ingrediënten. Start indien nodig een ander bakproces met programma

Opmerking

Als u vragen heeft, neem dan contact op met het Evidenter klantenserviceteam via DGTLinvestments@hotmail.com We helpen u graag verder!

Garantie

De fabrikant biedt een garantie in overeenstemming met de wetgeving van het land waar de klant woont, met een minimale periode van 12 maanden, te rekenen vanaf de datum waarop het apparaat aan de eindgebruiker wordt verkocht.

De garantie dekt uitsluitend materiaal- of fabricagefouten en is niet van toepassing in de volgende gevallen:

- Normale slijtage
- Onjuist gebruik, bijvoorbeeld overbelasting van het apparaat of gebruik van niet-goedgekeurde accessoires
- Gebruik van geweld, schade door externe invloeden
- Schade door het niet naleven van de gebruiksaanwijzing, bijvoorbeeld aansluiting op een ongeschikte stroomvoorziening of het niet naleven van de reinigingsinstructies
- Gedeeltelijk of volledig gedemonteerde apparaten

Conformiteit

Dit product voldoet aan de toepasselijke CE-richtlijnen. De volledige conformiteitsverklaring kan worden opgevraagd via het contactformulier op onze website of door contact op te nemen met de Evidenter -klantenservice via de in deze handleiding vermelde e-mailadressen.

Informatie over Afvalverwerking

Als de afbeelding hieronder (doorgekruiste rolcontainer) op het product staat, is de Europese Richtlijn 2002/96/EG van toepassing. Deze producten mogen niet met het gewone huishoudelijke afval worden weggegooid.

Informeer uzelf over de lokale regelgeving voor de gescheiden inzameling van elektrische en elektronische apparatuur. Volg deze regelgeving en gooi oude apparaten niet weg met het huishoudelijk afval. Een correcte afvalverwerking volgens de regelgeving beschermt het milieu en de gezondheid van uw medemensen tegen mogelijke negatieve gevolgen. Materiaalrecycling helpt ook om het verbruik van grondstoffen te verminderen.

