

Gebruikers- handleiding

DuoFry View 5L
Frituurpan



Voorwoord & garantie

Over deze handleiding

Deze gids is samengesteld om je te helpen het product veilig en optimaal te gebruiken. Lees de instructies aandachtig door voordat je het product in gebruik neemt of installeert; een goed begrip van deze informatie voorkomt onjuist gebruik. Bewaar dit document zorgvuldig als naslagwerk voor de toekomst.

Originele taal

De brontekst van deze handleiding is opgesteld in het Nederlands. Versies in andere talen zijn vertalingen van dit oorspronkelijke document.

Garantie & Service

Vragen of service nodig? Neem direct contact op met onze klantenservice via

klantenservice@vivid-green.com

Bij Vivid Green B.V. staan we voor onze kwaliteit. Je krijgt standaard één (1) jaar garantie op je aankoop vanaf de factuurdatum. Deze garantie geldt binnen de EU en de Europese Vrijhandelsruimte, bovenop je wettelijke rechten.

Wanneer heb je recht op garantie?

Het product is uitsluitend gebruikt volgens de richtlijnen in deze handleiding. Er is sprake van een aantoonbare fabricage- of materiaalfout. Je kunt een geldig aankoopbewijs overleggen.

Wat valt er buiten de garantie?

Schade door eigen schuld, onjuist gebruik, reparaties door derden of normale slijtage van onderdelen vallen niet onder de kosteloze service. Bij een defect heeft Vivid Green het recht om het product te onderzoeken en te besluiten over reparatie of vervanging.

Let op:

Schade door eigen schuld, onjuist gebruik, reparaties door derden of normale slijtage van onderdelen vallen niet onder de kosteloze service. Bij een defect heeft Vivid Green het recht om het product te onderzoeken en te besluiten over reparatie of vervanging.

Inhoudsopgave

1	Voorwoord	
	1.1 Voorwoord & garantie	1
	Productinformatie	
2	2.1 Beoogd gebruik	3
	2.2 Productspecificaties	4
	2.3 Eisen aan gebruikslocatie	5
	Veiligheid	
	3.1 Algemeen	6
	3.2 Elektrische veiligheid	7
3	3.3 Gebruik & Bediening	8
	3.4 Personenveiligheid	9
	3.5 Onderhoud en Reiniging	9
	3.6 Opslag, Food Contact, Specifieke Veiligheidswaarschuwingen, Einde levensduur	10
	Gebruiksaanwijzingen	
	4.1 Productoverzicht	11
4	4.2 Inhoud verpakking	12
	4.3 Eerste Gebruik	13
	4.4 Bediening	15
	4.5 Frituurtips	16
5	Probleemoplossing	18
6	Onderhoud en Reiniging	19
7	Opslag	21
	Weggoien & Recyclen	22

2 Productinformatie

2.1 Beoogd gebruik

Gefeliciteerd met je nieuwe DuoFry View 5L. Deze dubbele frituurpan is ontworpen voor het frituren van voedsel in vloeibare frituurolie of vloeibaar frituurvet. Dankzij de verschillende frituurmanden kun je gelijktijdig meerdere soorten snacks of porties bereiden in één oliereservoir. Het apparaat werkt met een instelbare temperatuurregeling voor gecontroleerd frituren in huiselijke situaties.

Om een veilig en optimaal resultaat te garanderen, gelden de volgende gebruiksregels:

- Alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
- Geschikt voor het frituren van voedsel in vloeibare olie of vloeibaar vet.
- Alleen bedoeld voor gebruik binnenshuis.
- Niet bedoeld voor professioneel of commercieel gebruik.

2 Productinformatie

2.2 Productspecificaties

Kenmerk	Waarde
Model	DuoFry View
Afmetingen (L x B x H)	35,8 × 35,8 × 21,5 cm
Gewicht	4,4 kg
Materiaal behuizing	RVS (roestvrij staal)
Materiaal binnenpan	Geëmailleerd
Oliecapaciteit	5L
Netspanning	220–240V ~
Frequentie	50 – 60 Hz
Vermogen	2000W
Snoerlengte	0.85 m
Temperatuurbereik	150 °C – 190 °C
Opwarmtijd	3–5 minuten
Snoerlengte	Ja
Oververhittings- beveiliging	Ja
Veiligheidsschakelaar (bij correcte plaatsing element)	Ja



2 Productinformatie

2.3 Eisen aan gebruikslocatie

Een geschikte gebruikslocatie is belangrijk voor veilig gebruik en een stabiele werking van de frituurpan. Tijdens het frituren bereikt de olie hoge temperaturen. Zorg daarom voor een vaste en geschikte plaats voordat je het apparaat inschakelt.

Houd rekening met de volgende punten bij het plaatsen van het apparaat:

- Plaats de frituurpan op een vlakke, stabiele en hittebestendige ondergrond.
- Zorg voor voldoende vrije ruimte rondom het apparaat.
- Gebruik het apparaat uitsluitend in een droge binnenruimte bij normale kamertemperatuur.
- Rol het snoer volledig uit en zorg dat het niet over de rand van het werkblad hangt of in contact komt met warme oppervlakken.



3 Veiligheidsinstructies

Algemene Veiligheidsregels

- Lees deze veiligheidsinstructies zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt en bewaar ze voor toekomstig gebruik.
- [Let op!] Het apparaat heeft een "HOT SURFACE/HEET OPPERVLAKE"-icoon of de tekst "HOT SURFACE" op het product. Dit geeft aan dat oppervlakken heet kunnen worden.
- Het niet naleven van de aanwijzingen voor het juiste gebruik van het apparaat kan leiden tot schade, elektrische schokken of brand.
- Gebruik het apparaat uitsluitend voor het frituren van levensmiddelen in olie.
- Gebruik het apparaat uitsluitend voor huishoudelijk en soortgelijk gebruik binnenshuis.
- Houd minimaal 10 cm vrije ruimte rondom en boven het apparaat.



- Plaats het apparaat op een stabiele, vlakke, hittebestendige en vochtbestendige ondergrond.
- Plaats het apparaat niet onder een wandcontactdoos en niet onder keukenkastjes. Houd het apparaat uit de buurt van brandbare materialen, gordijnen en doek.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter tijdens gebruik.
- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact bij het verlaten van de ruimte.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis en niet in een vochtige omgeving.
- Gebruik het apparaat niet op bewegende voertuigen, caravans, campers of boten. Gebruik het apparaat niet wanneer het is gevallen of zichtbaar beschadigd is.

3 Veiligheidsinstructies

Elektrische Veiligheid

- Controleer of de netspanning overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje voordat het apparaat wordt aangesloten.
- Sluit het apparaat alleen aan op 220–240 V~ 50/60 Hz.
- Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact.
- Gebruik geen verlengsnoer, verdeelstekker of stekkerdoos.
- Gebruik geen externe tijdschakelaar of afstandsbediening.
- Steek de stekker niet in of uit met natte handen.
- Voorkom contact van het netsnoer met hete oppervlakken, olie en scherpe randen.
- Rol het netsnoer volledig af vóór gebruik.
- Trek de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet onder toezicht staat, bij storing en vóór reiniging of onderhoud.
- Trek de stekker uit het stopcontact door aan de stekker te trekken.
- Dompel het apparaat, het verwarmingselement, het netsnoer of de stekker nooit onder in water of andere vloeistoffen.
- Mors geen vloeistoffen op de snoer invoer, stekker of elektrische aansluitingen.
- Gebruik het apparaat niet met een beschadigd netsnoer of beschadigde stekker.
- Laat een beschadigd netsnoer uitsluitend vervangen door fabrikant, servicedienst of gekwalificeerd personeel.
- Open het apparaat niet en voer geen reparaties of wijzigingen uit.

Gebruik en Bediening

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen, beschermfolies en stickers vóór het eerste gebruik.
- Controleer of alle onderdelen aanwezig en onbeschadigd zijn vóór gebruik.
- Reinig de frituurmand, het deksel en het oliereservoir vóór het eerste gebruik en droog volledig.
- Plaats het apparaat zodanig dat handgrepen niet over de rand van het werkblad uitsteken.
- Plaats het verwarmingselement volledig in de juiste positie zodat de veiligheidsschakelaar wordt ingedrukt.
- Gebruik het apparaat nooit zonder oliereservoir.
- Vul ieder oliereservoir uitsluitend met geschikte frituurolie tot tussen de MIN- en MAX-markering.
- Schakel het apparaat niet in met een leeg oliereservoir of met olie onder de MIN-markering.
- Vul het oliereservoir niet boven de MAX-markering.
- Gebruik uitsluitend frituurolie of vloeibaar frituurvet dat geschikt is voor elektrische friteuses.
- Gebruik geen vast frituurvet.
- Zorg dat het deksel en het oliereservoir volledig droog zijn vóór het vullen met olie.
- Plaats levensmiddelen uitsluitend in de frituurmand en vul de frituurmand niet verder dan halfvol.
- Laat de frituurmand langzaam en voorzichtig in de hete olie zakken.
- Voeg geen water, ijs, natte of bevroren levensmiddelen toe aan hete olie.
- Verplaats het apparaat niet tijdens gebruik en til het apparaat niet op wanneer olie heet is.

3 Veiligheidsinstructies

Personenveiligheid

- Laat kinderen jonger dan 8 jaar het apparaat niet gebruiken.
- Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Laat kinderen vanaf 8 jaar het apparaat uitsluitend gebruiken onder toezicht en na instructie over veilig gebruik.
- Laat personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring het apparaat uitsluitend gebruiken onder toezicht en na instructie.
- Laat reiniging en gebruikersonderhoud niet door kinderen uitvoeren zonder toezicht.
- Let op: oppervlakken worden heet.
- Raak hete oppervlakken niet aan tijdens of direct na gebruik.
- Gebruik uitsluitend de handgrepen van de frituurmanden en de draaggrepen van de behuizing.
- Houd handen en gezicht uit de buurt van hete stoom bij het openen van het deksel.
- Laat hete olie niet onbeheerd achter.
- Neem de waarschuwing “HOT SURFACE” of het pictogram voor heet oppervlak in acht.



Onderhoud en reiniging

- Laat het apparaat en de olie volledig afkoelen vóór reiniging, onderhoud of verplaatsen.
- Trek de stekker uit het stopcontact vóór reiniging of onderhoud.
- Verwijder het verwarmingselement pas wanneer het apparaat volledig is afgekoeld.
- Giet olie voorzichtig uit en filter olie alleen wanneer de olie is afgekoeld.
- Bewaar herbruikbare olie in een schone, afgesloten fles.
- Reinig het oliereservoir, de frituurmand en het deksel met warm water en een mild afwasmiddel.
- Dompel het verwarmingselement nooit onder in water.
- Gebruik geen schurende of agressieve reinigingsmiddelen en geen metalen borstels.
- Droog alle onderdelen volledig vóór montage en opslag.
- Gebruik uitsluitend originele vervangingsonderdelen en accessoires die voor dit apparaat zijn bedoeld.

3 Veiligheidsinstructies

Opslag, schade en defecten

- Berg het apparaat pas op wanneer het volledig is afgekoeld, schoon en droog.
- Bewaar het apparaat op een droge plaats buiten bereik van kinderen.
- Gebruik het apparaat niet bij rook, vreemde geur, ongebruikelijke geluiden of storingen en trek direct de stekker uit het stopcontact.
- Laat het apparaat volledig afkoelen bij activering van de thermische beveiliging.
- Druk de rode resetknop onderaan het verwarmingselement uitsluitend in wanneer het apparaat is afgekoeld en alleen met een pen.
- Laat inspectie en reparatie uitsluitend uitvoeren door een erkende servicedienst.

Food Contact Materials

- Gebruik het apparaat alleen met schone, intacte voedselcontactonderdelen.
- Gebruik geen beschadigd oliereservoir, beschadigde frituurmand of beschadigd deksel dat met levensmiddelen in contact komt.

Specifieke Veiligheids-waarschuwingen

- Blus brandend frituurvet nooit met water.
- Trek bij vetbrand de stekker uit het stopcontact zonder risico en doof de vlammen door het deksel te sluiten en een blusdeken te gebruiken.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van open vuur, gasfornuis of andere warmtebronnen.
- Plaats geen voorwerpen op het apparaat en blokkeer ventilatieopeningen niet.

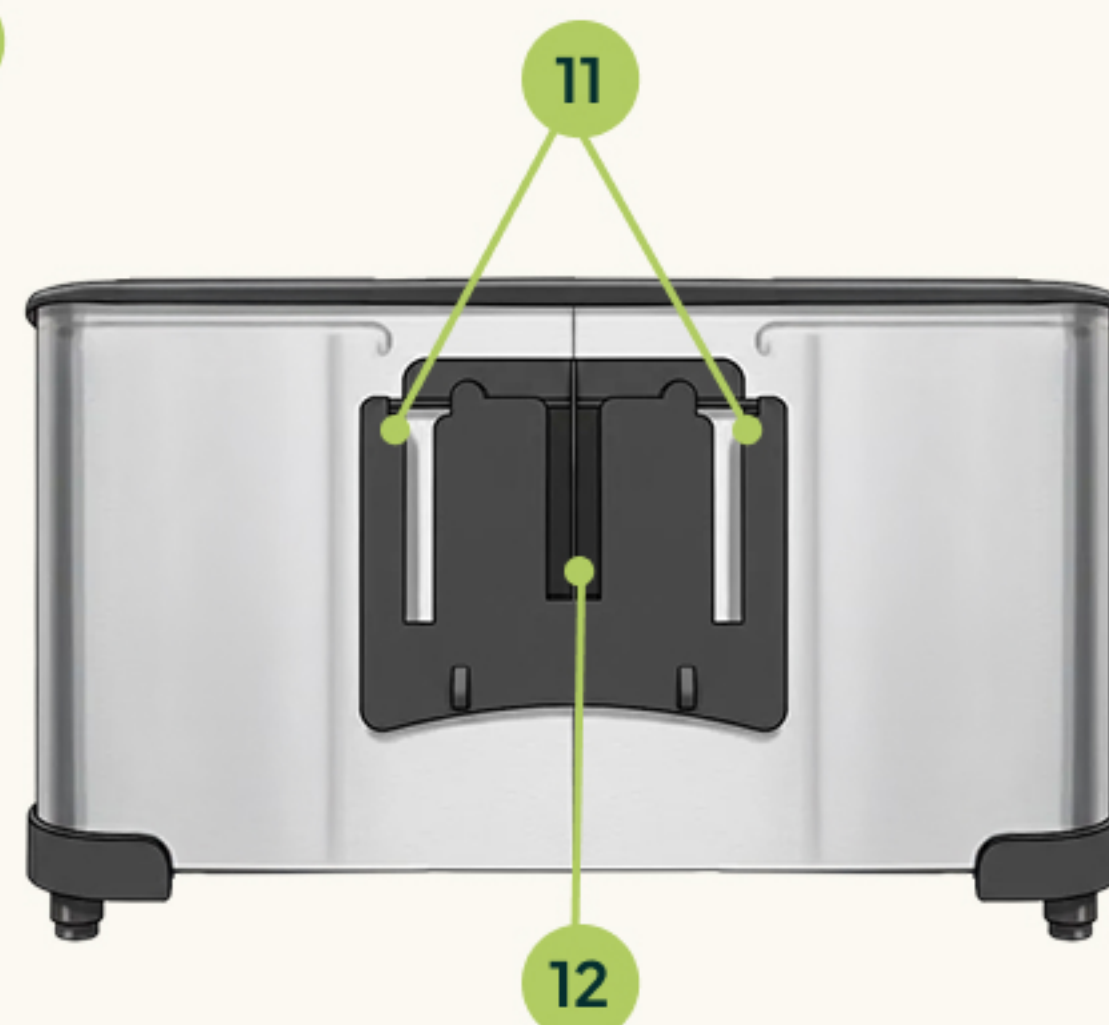
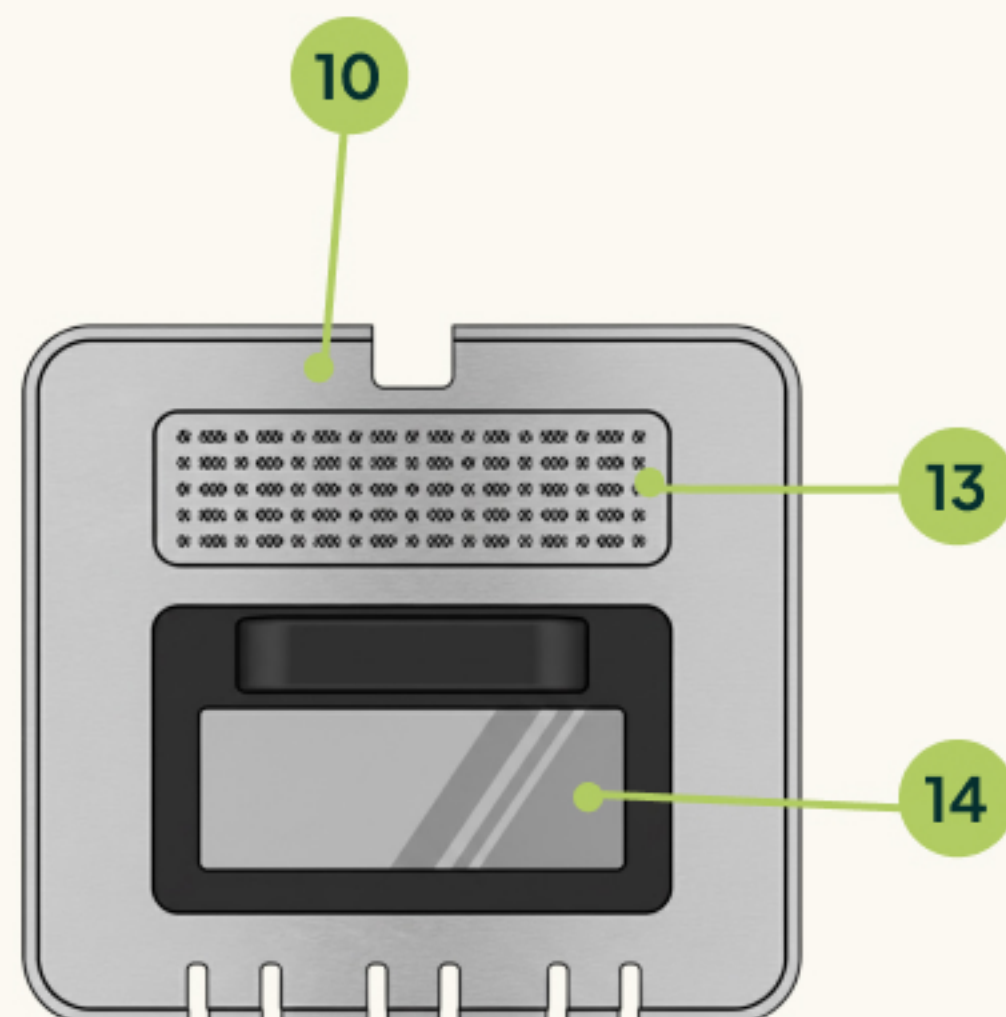
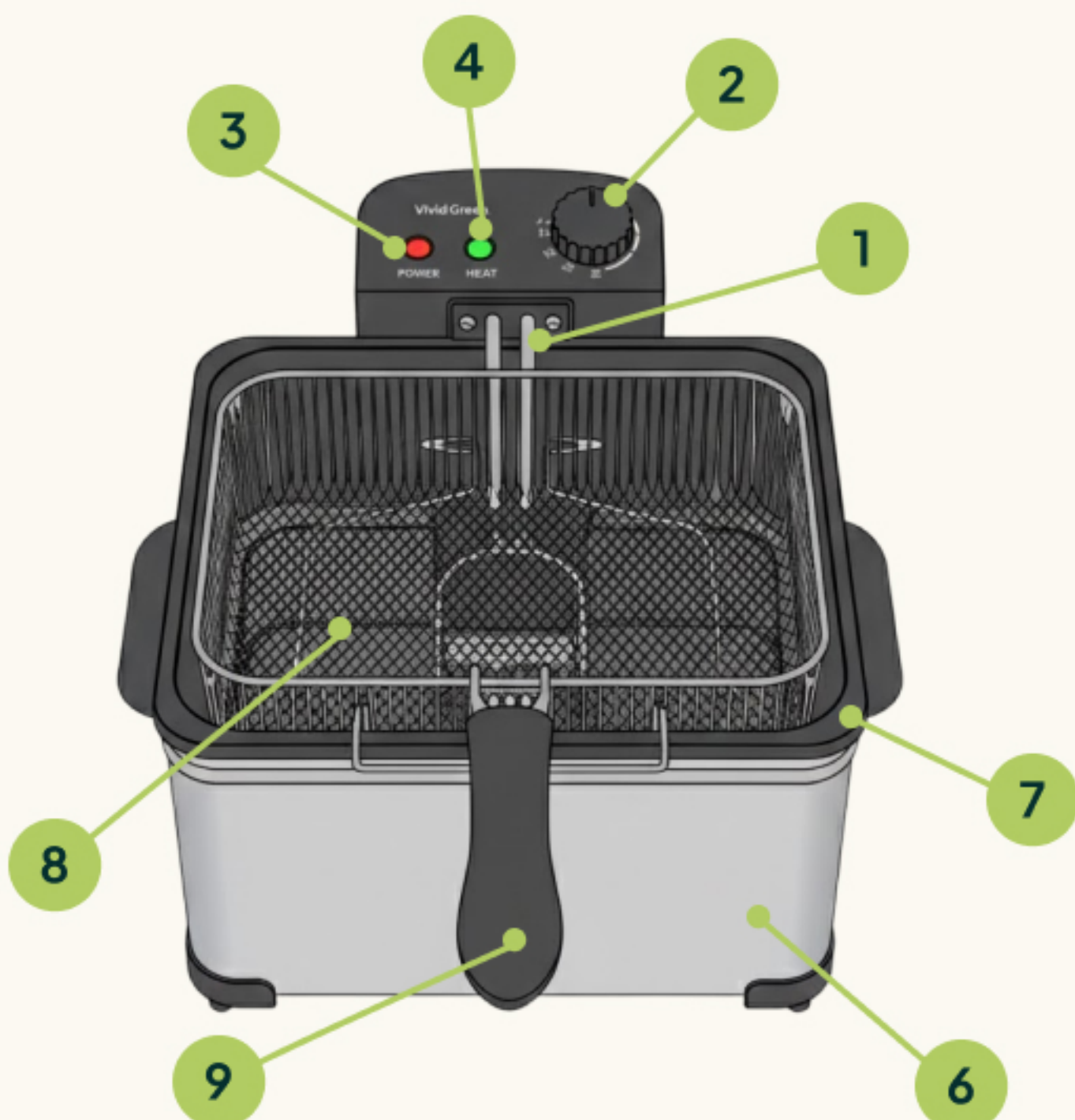
Einde levensduur

- Lever het apparaat in bij een erkend inzamelpunt voor elektrische en elektronische apparatuur en voer het niet af met het huisvuil.
- Volg lokale voorschriften voor het inzamelen en afvoeren van gebruikte frituurolie.

4 Gebruiksaanwijzingen

4.1 Productoverzicht

1. Verwarmingselement
2. Temperatuurregelknop
3. Rode power-indicator
4. Groene temperatuur-indicator
5. Resetknop (thermische beveiliging)
6. RVS-behuizing
7. Geëmailleerde binnenpan
8. Frituurmand
9. Afneembare L-vormige hendel
10. Deksel
11. Verwarmingselementgeleiders
12. Veiligheidsschakelaarplaat
13. Vetfilter
14. Kijkvenster



4 Gebruiksaanwijzingen

4.2 Inhoud verpakking

1 Behuizing



2 Binnenpan



3 Verwarmelement



4 Frituurmand 2x



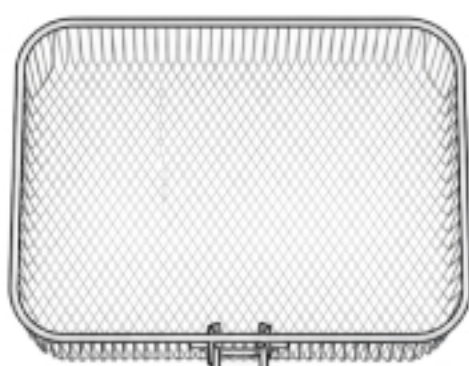
5 Mandhandvat 3x



6 Deksel



7 Frituurmand L



Let op:

Controleer of de inhoud van het pakket overeenkomt met de pakbon wanneer je de verzending ontvangt.

Licht je leverancier in als er onderdelen ontbreken. Lijkt het product beschadigd, dien dan onmiddellijk een klacht in bij de vervoerder en geef de leverancier een gedetailleerde beschrijving van de schade.

Bewaar de beschadigde onderdelen en verpakking om je klacht te onderbouwen.

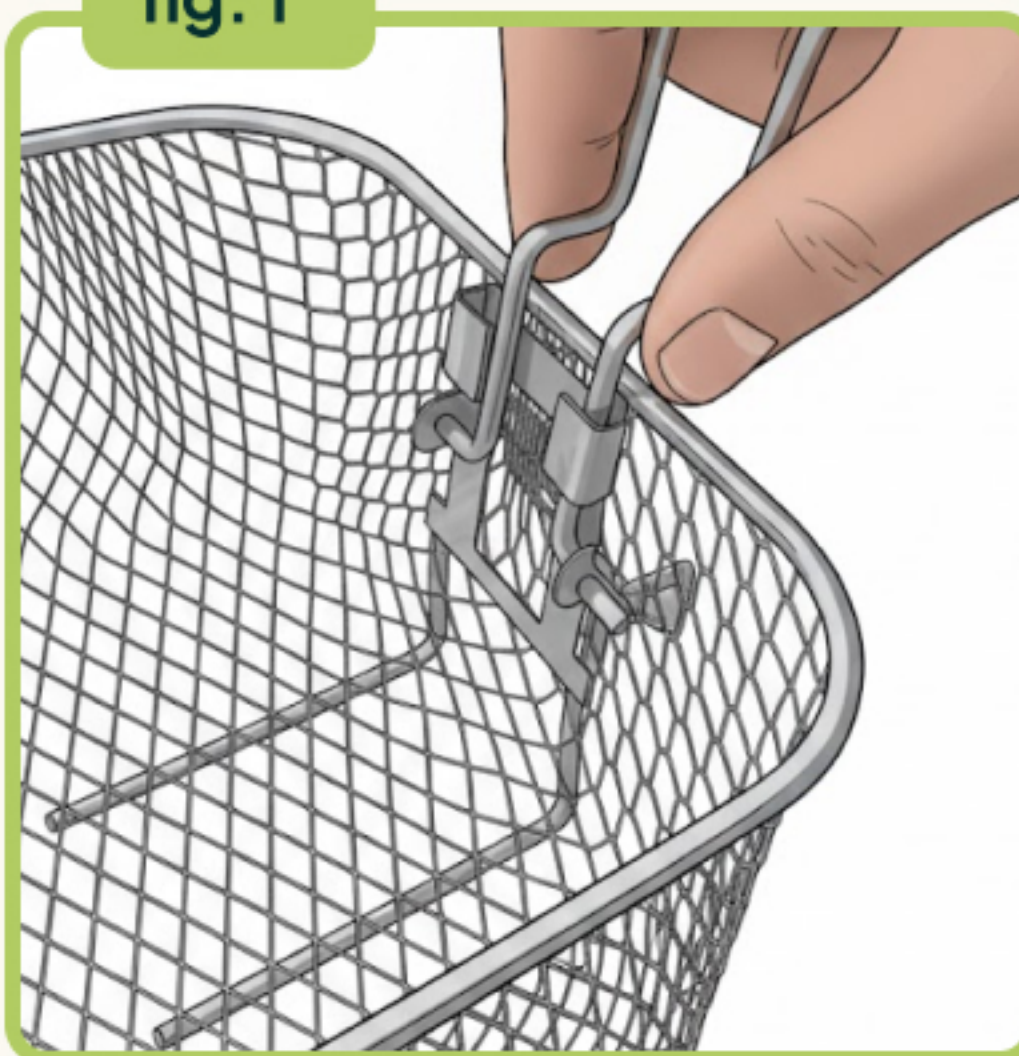
4 Gebruiksaanwijzingen

4.3 Eerste gebruik

Voordat je de DuoFry View 5L voor de eerste keer gebruikt, maak je het apparaat volledig gebruiksklaar. Dit voorkomt ongewenste geuren en zorgt ervoor dat alle onderdelen correct zijn gemonteerd. Voer onderstaande stappen éénmalig uit vóór het eerste frituren.

1. Haal de frituurpan uit de verpakking en verwijder al het verpakkingsmateriaal.
2. Controleer of alle onderdelen onbeschadigd en compleet zijn. Gebruik het apparaat niet bij zichtbare schade.
3. Reinig de binnenpan, frituurmand, hendel, deksel en RVS-behuizing met warm water en een mild reinigingsmiddel.
4. Droog alle onderdelen volledig af.
5. Bevestig de L-vormige hendel aan de frituurmand:
 - Druk de twee metalen uiteinden van de hendel naar elkaar toe.
 - Plaats de uiteinden in de daarvoor bestemde openingen in de mand.
 - Laat de hendel vastklikken in de ogen en tussen de haken. (zie fig. 1)

fig. 1



4 Gebruiksaanwijzingen

4.3 Eerste gebruik

6. Plaats de binnenpan correct in de RVS-behuizing. Zorg dat de rand volledig op de behuizing rust.
7. Schuif het verwarmingselement verticaal in de geleiders van de behuizing tot deze volledig vastzit. Controleer of het element in de buitenste twee sleuven is geplaatst. (zie fig. 2)
 - a. Wanneer deze incorrect is geplaatst raakt de middelste kunststofplaat de veiligheidsschakelaar NIET en zal de frituurpan ook niet aan gaan.

fig. 2



8. Controleer of de temperatuurregelknop op de stand "OFF" staat.
9. Rol het snoer volledig uit en plaats het apparaat op een stabiele, hittebestendige ondergrond.

[LET OP: Dompel het verwarmingselement nooit onder in water. Dit is een elektrisch onderdeel.]

4 Gebruiksaanwijzingen

4.4 Bediening

In dit hoofdstuk lees je hoe je de DuoFry View gebruikt voor het frituren van voedsel. De onderstaande stappen beschrijven de standaardprocedure van voorverwarmen tot uitschakelen. Volg deze volgorde voor een correcte werking.

1. Controleer of de binnenpan correct is geplaatst en het verwarmingselement volledig vastzit.
2. Vul de binnenpan met vloeibare frituurolie tussen de MIN- en MAX-markering.

[WAARSCHUWING: Schakel het apparaat nooit in zonder olie. Dit kan het verwarmingselement beschadigen.]

3. Controleer of de temperatuurregelknop op "OFF" staat.
4. Steek de stekker in het stopcontact.
5. Stel de gewenste temperatuur in (150 °C – 190 °C).
6. Wacht tot de groene temperatuur-indicator uitgaat. De olie heeft dan de ingestelde temperatuur bereikt.
7. Plaats het voedsel in de frituurmand. Zorg dat het voedsel zo droog mogelijk is.

[WAARSCHUWING: Voeg geen water, ijs of nat voedsel toe aan hete olie. Dit kan hevig spatten veroorzaken.]

8. Laat de frituurmand langzaam in de olie zakken.
9. Plaats de deksel op de frituurpan tijdens het frituren.
10. Til na bereiding de mand omhoog en hang deze aan de uitlekhaak om overtollige olie te laten teruglopen in de pan.
11. Draai de temperatuurregelknop terug naar "OFF".
12. Trek de stekker uit het stopcontact na gebruik.

4 Gebruiksaanwijzingen

4.5 Frituurtips

In dit hoofdstuk lees je hoe je de SoloFry gebruikt in situaties die afwijken van standaard frituren. Daarnaast vind je praktische adviezen voor een beter frituurresultaat en veilig gebruik. Deze informatie is aanvullend op de Basisbediening.

Frituren van diepvriesproducten

Diepvriesproducten bevatten vaak ijs- en vochtresten. Water in hete olie kan hevige spetters veroorzaken en beïnvloedt het bakresultaat.

1. Schud diepvriesproducten boven de wasbak los om overtollig ijs te verwijderen.
2. Verwijder zichtbaar ijs handmatig indien nodig.
3. Dep het product zo droog mogelijk met keukenpapier.
4. Laat de frituurmand langzaam in de olie zakken.

Aandachtspunten

- Hoe droger het product, hoe stabiel het frituurproces en hoe krokanter het resultaat.
- Frituur bij voorkeur in kleinere porties om temperatuurdaling te beperken.

4 Gebruiksaanwijzingen

Meerdere frituurrondes (bijvoorbeeld friet dubbel frituren)

Voor een krokanter eindresultaat kan friet in twee rondes worden gefrituurd.

1. Frituur de friet eerst op circa 170 °C tot deze gaar maar nog licht van kleur is.
2. Laat de friet uitlekken en enkele minuten rusten.
3. Verhoog de temperatuur naar 190 °C.
4. Frituur opnieuw tot goudbruin.

Aandachtspunten

- Wacht tussen rondes tot de groene indicator uitgaat.
- Frituur niet meer dan een halve mand per keer voor een gelijkmatig resultaat.

Oliegebruik en verversing

De kwaliteit van de olie bepaalt direct het frituurresultaat en de hygiëne.

- Gebruik uitsluitend vloeibare frituurolie of vloeibaar frituurvet.
- Meng geen verschillende soorten olie.
- Vervang de olie na ongeveer 3–4 frituursessies, of eerder wanneer de olie donker wordt, stroperig aanvoelt of sterk ruikt.
- Filter de olie na gebruik indien je deze opnieuw wilt gebruiken.

5 Probleemoplossing

Het kan voorkomen dat je product niet naar behoren werkt. Vaak kun je dit zelf eenvoudig oplossen. Blijft het probleem bestaan? Neem dan contact op met de klantenservice via de gegevens achterin deze handleiding.

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Het apparaat schakelt niet in	Verwarmingselement niet correct geplaatst	Controleer of het verwarmingselement volledig en recht in de geleiders is geschoven
Het apparaat schakelt plots uit	Oververhittingsbeveiliging is geactiveerd	Laat het apparaat volledig afkoelen, trek de stekker uit het stopcontact en
De olie wordt niet heet	Temperatuurknop staat op OFF of te laag ingesteld	Stel een temperatuur in tussen 150 °C en 190 °C
De groene indicator blijft branden	Olie heeft ingestelde temperatuur nog niet bereikt	Wacht tot de groene indicator uitgaat
Olie spat hevig	Voedsel bevat vocht of ijsresten	Verwijder ijs boven de wasbak en dep voedsel droog vóór het frituren
Frituurresultaat is slap of vet	Temperatuur te laag of mand overvuld	Verhoog temperatuur en frituur kleinere porties
Frituurresultaat is te donker	Temperatuur te hoog of frituurtijd te lang	Verlaag temperatuur en verkort baktijd
Olie ruikt sterk of wordt donker	Olie is verouderd	Vervang de olie volledig
Mand hangt niet stabiel op uitlekhaak	Mand niet correct gepositioneerd	Plaats de mand opnieuw en controleer of deze goed in de steun rust

6 Onderhoud & Reiniging

Regelmatig onderhoud verlengt de levensduur van de SoloFry en zorgt voor een veilig frituurproces. Reinig het apparaat na gebruik zodra de olie en alle onderdelen volledig zijn afgekoeld. Voer onderhoud altijd uit met het apparaat uitgeschakeld.

Vorbereiding

- Schakel het apparaat uit door de temperatuurregelknop op “OFF” te zetten.
- Trek de stekker uit het stopcontact.
- Laat de olie en het apparaat volledig afkoelen.

[WAARSCHUWING: Hete olie blijft langdurig warm. Verplaats of reinig het apparaat nooit zolang de olie nog heet is.]

Olie verwijderen

- Verwijder het verwarmingselement van de behuizing.
- Neem de binnenpan uit de RVS-behuizing.
- Giet de afgekoelde olie in een geschikte container.
- Filter de olie indien je deze opnieuw wilt gebruiken.

Behuizing (buitenzijde)

- Neem de buitenzijde af met een zachte, vochtige doek.
- Droog het apparaat volledig af vóór montage.

Geëmailleerde binnenpan

- Reinigen met warm water en mild afwasmiddel.
- Geschikt voor de vaatwasser.
- Gebruik geen schuurspons of agressieve reinigingsmiddelen.

Frituurmand en hendel

- Reinigen met warm water en mild afwasmiddel.
- Geschikt voor de vaatwasser.

RVS-behuizing

- Reinigen met warm water en mild reinigingsmiddel.
- Geschikt voor de vaatwasser.

Deksel

- Reinigen met warm water en mild afwasmiddel.
- Geschikt voor de vaatwasser.

Verwarmingselement

- Alleen reinigen met een licht vochtige doek.
- Gebruik indien nodig een mild reinigingsmiddel.

Vetrooster in deksel

- Laat de deksel volledig afkoelen.
 - **[LET OP]: Het vetfilter is niet verwijderbaar.**
- Reinig het vetfilter in warm water met een mild afwasmiddel of ontvetter.
- U kunt de deksel korte tijd laten weken om aangekoekt vet los te maken.
- Spoel grondig af en laat volledig drogen voordat u de frituurpan opnieuw gebruikt.
- Ook geschikt voor de vaatwasser, maar mogelijk wordt dit vetfilter onvoldoende schoon in de vaatwasser. Controleer altijd na, na een vaatwassercyclus.

[WAARSCHUWING: Dompel het verwarmingselement nooit onder in water en plaats dit nooit in de vaatwasser.]



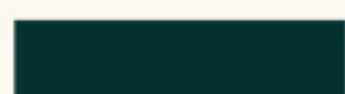
7 Opslag

Correcte opslag voorkomt beschadiging en verlengt de levensduur van de DuoFry view. Berg het apparaat pas op wanneer alle onderdelen volledig schoon en droog zijn. Zorg ervoor dat er geen restolie achterblijft in of op het apparaat.

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact.
- Laat het apparaat en de olie volledig afkoelen.
- Reinig alle onderdelen en droog ze volledig af vóór opslag.
- Bewaar het apparaat op een droge plaats, beschermd tegen vocht en stof.
- Plaats het apparaat stabiel en buiten bereik van kinderen.
- Rol het snoer losjes op en buig het niet scherp.

Weggooien & Recyclen

Is je apparaat na jaren trouwe dienst aan vervanging toe? Gooi het dan niet zomaar bij het restafval. Door bewust te recyclen, helpen we samen kostbare grondstoffen te sparen en het milieu te ontlasten.



Hoe neem je afscheid van je product?

Omdat dit een elektrisch apparaat is, valt het onder de Europese richtlijn (EU) 2012/19/EU. Dit betekent dat het niet bij het normale huisvuil mag. Lever het in bij een officieel inzamelpunt van de gemeente (de milieustraat) of bij een winkel die oude apparatuur inneemt. Zo krijgt het een tweede leven via recycling.

De verpakking

De doos en het opvulmateriaal zijn vaak volledig recyclebaar. Kijk naar de symbolen op de verpakking om te zien of het bij het oud papier of de plastic inzameling mag.

Accessoires

Ook losse onderdelen die je niet meer gebruikt, kun je vaak inleveren bij de lokale milieustraat.

Disclaimer:

Veranderingen onder voorbehoud; specificaties kunnen veranderen zonder opgaaf van redenen



Bedankt voor je vertrouwen

Ons Vivid team wenst je veel plezier
met je aankoop.