

IMPORTANT

Ne pas dépasser 180°C pour la filtration de vos huiles

Procédure de nettoyage des filtres

Nettoyer votre filtre en quelques secondes sous un jet d'eau chaude, ne pas utiliser de savons, ni de produits nettoyants ou dégraissant.

L'utilisation de savons ou autre produits nettoyants pour le nettoyage du filtre dégrade les huiles; Tous les produits nettoyants sont nocifs pour vos huiles de friture.

Il est possible d'utiliser périodiquement la machine à laver la vaisselle pour le lavage du filtre et du support, uniquement en prélavage, sans savons et sans enlever le filtre de son support. Ne pas séparer le filtre du support pour le lavage, ne pas laver au lave-linge.

Stocker votre filtre tous les jours au même endroit.

Filtrer rapidement et en sécurité avec le filtre EZ Flow Filter

Toujours utiliser un bac sous le filtre d'un volume suffisant ; Laissez au moins 3 cm entre le niveau du bac et le niveau de l'huile ; En cas de grande quantité de déchets, verser tout d'abord votre huile dans le bac récepteur,

puis utilisez un contenant pour remplir la friteuse à travers le filtre.

Limite de garantie

Nous garantissons que le filtre est exempt de défauts et adapté pour filtrer les huiles de friture jusqu'à 180°C. Ce filtre est garanti 6 mois, garantie dégressive depuis la date d'achat.

Cette garantie devient caduque si votre filtre n'est pas utilisé dans de bonnes conditions.

Nous seuls pourrons juger de la mise en œuvre de cette garantie.

Notre garantie se limite à la réparation ou bien au remplacement du filtre selon l'option que nous aurons choisie.

Il est explicitement exclu toute reprise ou rachat du matériel. Il n'y a aucune garantie autre que celle décrite dans ce document.

Si vous jugez que votre filtre est défectueux, vous devez nous le retourner à l'adresse cidessous :