

essentiel 

Blender chauffant

MISO



Notice d'utilisation

Pour vous aider à bien vivre votre achat



Vous venez d'acquérir un produit de la marque Essentiel b et nous vous en remercions. Nous apportons un soin tout particulier à la **FIABILITÉ**, à la **FACILITÉ D'USAGE** et au **DESIGN** de nos produits.

Nous espérons que ce blender chauffant vous donnera entière satisfaction.

sommaire

consignes d'usage	5
<hr/>	
vosre produit	11
Contenu de la boîte	11
Description de l'appareil	11
Description de l'écran	12
Caractéristiques techniques	13
<hr/>	
avant la première utilisation	13
<hr/>	
montage / démontage de l'appareil	13
Montage	14
Démontage	14
<hr/>	
utilisation	15
Recommandations importantes	15
Conseils pratiques d'utilisation	15
Programmes automatiques	16
Fonction semi-automatiques	18
<hr/>	
nettoyage et entretien	19
<hr/>	
résolution de problèmes	20
<hr/>	

consignes d'usage

Lisez attentivement ces instructions avant d'utiliser l'appareil et conservez-les pour pouvoir les consulter lorsque vous en aurez besoin.

AVERTISSEMENT : Afin d'éviter tout risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure résultant d'une mauvaise utilisation, veillez à toujours suivre les consignes de sécurité suivantes lorsque vous utilisez l'appareil. **Risques de blessures en cas de mauvaise utilisation !**

- Cet appareil est destiné à une utilisation domestique uniquement. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels, des fermes, des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel, des environnements du type chambres d'hôtes.
- N'utilisez pas cet appareil en extérieur.
- Utilisez exclusivement cet appareil dans le cadre de préparations culinaires.
- Avant de brancher votre appareil, assurez-vous que la tension électrique de votre domicile correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.

- Branchez toujours votre appareil sur une prise secteur facilement accessible.
- Placez toujours l'appareil sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Conserver l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'elles bénéficient d'une surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et dans la mesure où elles en comprennent bien les dangers potentiels.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur et entreposez-le dans un endroit sec.
- Ne pas utiliser cet appareil à proximité de sources directes de chaleur.
- Ne pas utiliser cet appareil dans la salle de bain ou à proximité d'un évier rempli d'eau. Si cet appareil

- est tombé dans l'eau il ne faut en aucun cas le saisir directement. Débranchez d'abord la fiche de la prise.
- **ATTENTION** : N'immergez jamais l'appareil, le bloc moteur, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
 - Lorsque vous débranchez le cordon d'alimentation, tirez-le toujours au niveau de la fiche, ne tirez pas sur le cordon lui-même.
 - Ne manipulez pas l'appareil ni la prise avec les mains mouillées.
 - N'utilisez que les accessoires fournis et recommandés par votre revendeur. L'utilisation d'accessoires non recommandés pourrait présenter un danger pour l'utilisateur et risquerait d'endommager l'appareil.
 - N'utilisez pas l'appareil :
 - si la prise ou le cordon d'alimentation est endommagé(e),
 - en cas de mauvais fonctionnement,
 - si l'appareil a été endommagé de quelque façon que ce soit,
 - si vous l'avez laissé tomber,
 - si les lames sont endommagées,
 - si le bloc moteur est tombé dans l'eau.

Présentez-le à un centre de service après-ventes où il sera inspecté et réparé. Aucune réparation ne peut être effectuée par l'utilisateur.

- N'utilisez pas l'appareil si le bol est brisé, ébréché ou abîmé ou si les lames sont brisées.
- Veuillez éteindre et débrancher l'appareil avant de le laisser sans surveillance et avant l'assemblage, le désassemblage et le nettoyage.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par votre revendeur, son service après-ventes ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Ne laissez pas pendre le cordon d'alimentation sur le rebord d'une table ou d'un plan de travail et veillez à ce qu'il n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes.
- Évitez d'enrouler le cordon d'alimentation autour du bloc moteur et ne le tordez pas.
- Ne placez pas et n'utilisez pas cet appareil à proximité d'une quelconque source de chaleur (table de cuisson, chauffage, etc.).
- Ne dépassez pas les capacités maximales indiquées sur le bol.
- Lors du mixage de liquides chauds, une attention toute particulière doit être apportée afin d'éviter toute projection de liquide chaud pouvant provoquer des brûlures.
- **ATTENTION** : Il est recommandé d'être extrêmement prudent lors du déplacement d'un appareil contenant des liquides chauds.

- **ATTENTION** : Ne touchez pas les surfaces brûlantes. Utilisez les poignées ou les boutons.



ATTENTION : Ne touchez pas les surfaces portant le symbole ci-contre pendant et après utilisation, lors du refroidissement. Risque de brûlure !

- **MISE EN GARDE** : Ne pas enlever le couvercle lorsque l'eau bout.
- **ATTENTION** : Les lames sont tranchantes. Manipulez-les avec précaution ! Ne touchez pas les bords coupants des lames lorsque vous les manipulez, lorsque vous videz le bol ou lorsque vous le nettoyez.
- Pour les instructions concernant l'utilisation des accessoires et les réglages de vitesse, référez-vous aux paragraphes « Montage » et « Utilisation ».
- Gardez les mains et les ustensiles hors du récipient lors du mixage des aliments afin de réduire le risque de blessures corporelles ou d'endommager l'appareil.
- Si les lames du bol se bloquent et ne bougent plus, cela peut endommager le moteur. Arrêtez l'appareil et débranchez-le de la prise de courant. Vous pouvez introduire une spatule ou un autre ustensile dans le récipient pour débloquer l'aliment uniquement lorsque l'appareil est débranché.
- Ne retirez pas le bloc moteur du bol tant que les

lames ne sont pas arrêtées.

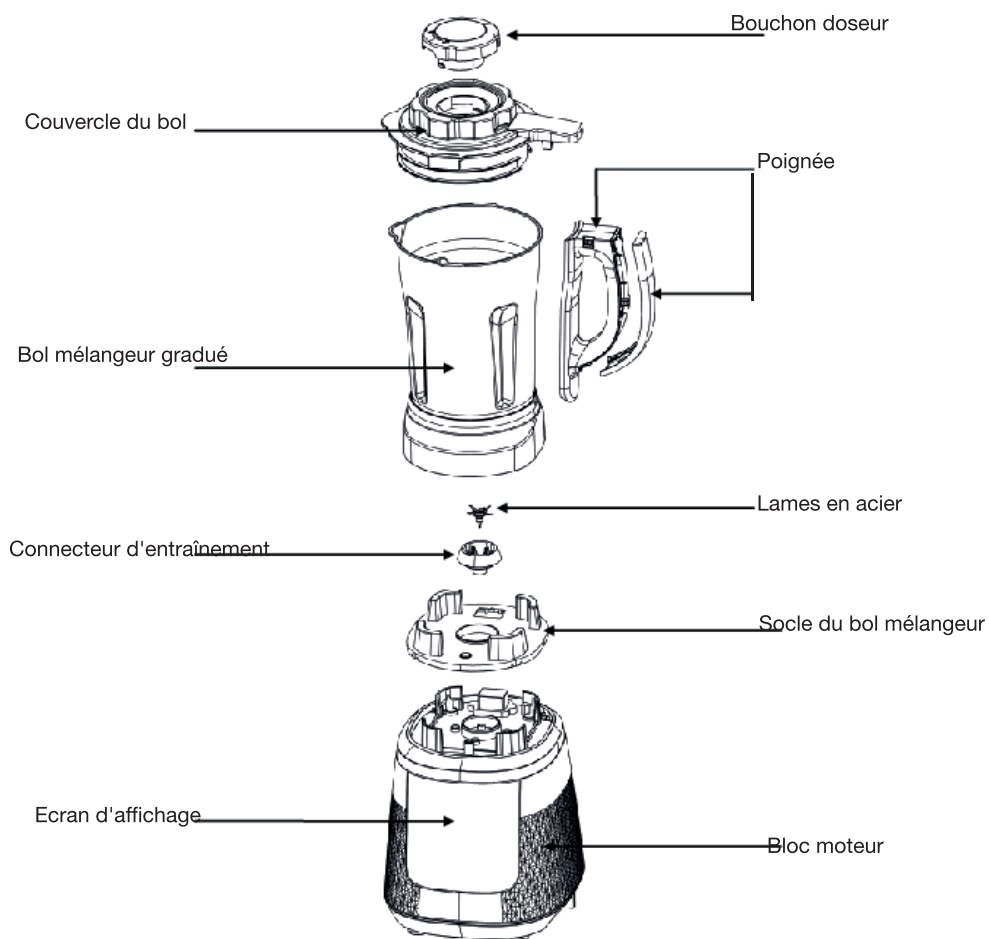
- Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer ou de le ranger.
- Pour nettoyer les surfaces en contact avec les aliments, veuillez vous référer à la section "Nettoyage et entretien" de la notice.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Cet appareil ne peut fonctionner de façon continue, il ne s'agit pas d'un appareil de type professionnel. Vous devez respecter des pauses de fonctionnement. Dans le cas contraire, vous risqueriez d'endommager le moteur. Ne faites pas fonctionner cet appareil en continu plus de 3 minutes en mode blender. Faites une pause de 15 minutes minimum avant d'utiliser l'appareil à nouveau.
- N'utilisez pas l'appareil à vide (sans aliment).
- Avertissement : Eviter tout déversement sur le connecteur. Il y a un risque de blessures en cas d'utilisation incorrecte. La surface de l'élément chauffant peut rester chaude un certain temps après utilisation.
- Mettre l'appareil à l'arrêt et le déconnecter de l'alimentation avant de changer les accessoires ou d'approcher les parties qui sont mobiles lors du fonctionnement

votre produit

Contenu de la boîte

- 1 bloc moteur
- 1 bol inox
- 1 couvercle
- 1 bouchon doseur
- 1 notice d'utilisation

Description de l'appareil



Description de l'écran



ON/OFF	Marche /Arrêt de l'appareil
SOUPE MOULINÉE	Soupe avec morceaux
SOUPE VELOUTÉE	Soupe onctueuse
COMPOTE	Fruits mixés
GLACE PILÉE	Glaçons concassés
CHAUFFE	Fonction chauffante à 60, 80 et 100°C
PULSE/LAVAGE	Mélange par pulsions successives
START/STOP	Lancement/Arrêt des programmes et fonctions
TEMPS	Temps de cuisson des aliments
VITESSE	Vitesse de rotation des lames

Caractéristiques techniques

- Puissance moteur : 800 W max
- Puissance de chauffe : 850 W max
- Capacité préparations froides : 1,5 L max
- Capacité préparations chaudes : 1,2 L max
- Bol inox gradué avec bec verseur
- Commandes digitales
- Ecran d'affichage LED
- Couvercle anti-projection avec bouchon doseur
- Couteau 6 lames inox
- Pieds antidérapants
- Range cordon

avant la première utilisation

- Ne plongez pas le bol dans l'eau. Pour nettoyer le bol, reportez-vous à la section "Nettoyage et entretien - Nettoyage complet du bol" (page 20).
- L'appareil et les accessoires ne doivent pas être placés au lave-vaisselle !

1. Avant la première utilisation, sortez tous les éléments de l'appareil de leur emballage.
2. Lavez le couvercle et le bouchon doseur avec de l'eau savonneuse.
3. Rincez à l'eau claire et séchez avec précaution à l'aide d'un chiffon doux.
4. Reportez-vous au paragraphe "Nettoyage et Entretien" pour les précautions de nettoyage à respecter

montage / démontage de l'appareil

- Le bol contient des lames très tranchantes. Manipulez-les avec précaution !
- Respectez les repères de niveaux indiqués sur le bol. En cas de non respect, vous risqueriez d'endommager l'appareil et/ou de vous blesser.
- Ce blender est particulièrement adapté pour la préparation des soupes, des sauces et des aliments pour bébé.
- Il n'est pas adapté pour les aliments durs et secs.

Montage

1. Posez le bloc moteur du blender sur une surface plane et stable.
2. Placez le bol sur le bloc moteur en faisant correspondre la fiche du bol dans le raccord électrique du bloc moteur. **Le blender ne fonctionnera pas si le bol n'est pas installé correctement.**
3. Placez les ingrédients dans le bol en veillant à toujours verser d'abord les ingrédients solides avant d'ajouter les ingrédients liquides.
4. Placez le couvercle sur le bol, puis verrouillez-le en tournant le loquet vers la poignée dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Assurez-vous que le couvercle soit bien en place dans les encoches latérales prévues à cet effet.
5. **Le blender ne fonctionnera pas si le couvercle n'est pas installé correctement.**
6. Fermez l'orifice de remplissage du couvercle à l'aide du bouchon doseur en veillant à faire correspondre les encoches, puis tournez celui-ci dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au verrouillage complet **6**.
7. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise secteur reliée à la terre. Les boutons du panneau de commande s'allument et indiquent "----". Votre appareil est prêt à être utilisé.

Démontage

1. Avant toute opération de démontage, assurez-vous que tous les éléments de l'appareil aient refroidi.
2. Eteignez le blender en appuyant sur le bouton "ON/OFF", et débranchez l'appareil de la prise secteur.
3. Délogez le bol du bloc moteur en le tenant par la poignée, puis posez-le sur une surface plane et stable.
4. Otez le bouchon doseur en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
5. Faites tourner le couvercle du bol en poussant la partie supérieure de la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre pour que le loquet sorte de ses gonds. Puis, soulevez le couvercle par le dessus avec précaution.

De la vapeur peut s'échapper lors de l'ouverture du bouchon doseur et du couvercle. Risque de brûlures !

utilisation

Recommandations importantes

- N'introduisez pas de spatule ou tout autre ustensile dans le récipient pendant le fonctionnement de l'appareil. Vous pouvez introduire une spatule ou un autre ustensile adapté dans le récipient uniquement lorsque l'appareil est à l'arrêt. Ne laissez pas d'ustensile trop longtemps dans la préparation chaude : risque de brûlures.
- Respectez les repères de niveaux indiqués dans le bol.
- Il est déconseillé d'insérer de la viande et du poisson crus dans l'appareil. Veuillez les précuire avant de les ajouter dans le bol.
- Ne placez jamais les éléments suivants dans le blender : des os, des aliments congelés, des aliments durs tels que des navets.
- N'insérez pas d'ingrédients secs.
- N'utilisez pas l'appareil pendant plus de 15 secondes à vide (sans aliment). Laissez ensuite l'appareil refroidir 10 minutes au minimum avant de le réutiliser.
- Le bol, le couvercle et le bouchon doseur deviennent très chauds lors du fonctionnement de l'appareil, manipulez-les avec précaution. Risque de brûlures !
- **Si le panneau de commande ne s'allume pas ou si l'appareil ne fonctionne pas après la mise sous tension, cela signifie que le bol et/ou le couvercle ne sont pas placés correctement. Débranchez l'appareil puis répétez les étapes de la section "Montage".**

Conseils pratiques d'utilisation

- Coupez la viande et les aliments solides en morceaux avant de les placer dans le blender.
- Si vous devez mixer/hacher d'importantes quantités d'aliments solides, procédez par petites portions.
- Certaines préparations ne peuvent pas être effectuées correctement par un blender :
 - Battre des blancs d'oeufs en neige
 - Fouetter de la crème
 - Hacher de la viande crue
 - Pétrir de la pâte
 - Extraire le jus des fruits et légumes
- Il est possible de rajouter à tout moment des liquides ou d'autres ingrédients sans arrêter l'appareil. Retirez le bouchon doseur du couvercle (en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre). Veillez à ne pas dépasser les quantités maximales préconisées.
- Ne débloquez pas et ne retirez pas le couvercle pendant le fonctionnement car le programme en cours sera interrompu.
- **Le bouchon doseur peut-être utilisé pour mesurer la quantité d'ingrédients à ajouter à la préparation.**
- Vous pouvez arrêter l'appareil en cours de fonctionnement en appuyant sur le bouton "ON/OFF".

Programmes automatiques

Le blender chauffant dispose de 5 programmes automatiques prédéfinis sur une base standard : soupe veloutée, soupe moulinée, compote, glace pilée et smoothie.

Programmes	Description	Température de cuisson	Durée
Soupe veloutée	L'appareil chauffe les ingrédients et les mixe à la fin du temps de cuisson : <ul style="list-style-type: none">• 30 secondes de mélange, vitesse 5. 20 secondes d'arrêt.• 30 secondes de mélange, vitesse 5. 20 secondes d'arrêt.• 30 secondes de mélange, vitesse 5.	100°C	28 min (Ajustable)
Soupe moulinée (épaisse)	L'appareil chauffe les ingrédients et les mixe légèrement en fin de cuisson : <ul style="list-style-type: none">• 10 secondes de mélange, vitesse 1.	100°C	40 min (Ajustable)
Compote	L'appareil chauffe et mixe les ingrédients alternativement : <ul style="list-style-type: none">• 10 minutes de cuisson.• 5 secondes de mélange, vitesse 2.• 5 minutes de cuisson.• 5 secondes de mélange, vitesse 1.	90°C	15 min 10 sec (Ajustable)
Glace pilée	L'appareil mixe les glaçons pendant 1 seconde, vitesse 1 puis s'arrête à dix reprises.	–	40 sec
Smoothie	L'appareil mixe les ingrédients et les glaçons pendant 45 secondes, vitesse 5 puis s'arrête 20 secondes pour mixer de nouveau 30 secondes, vitesse 5.	–	1 min 35 sec

1. Fixez le bol au socle du blender et mettez-y les ingrédients en veillant à ce que l'ensemble soit compris entre le minimum et le maximum indiqués pour boisson froide ou chaude.
2. Allumez l'appareil en appuyant sur la touche "ON/OFF".
3. Refermez le couvercle ainsi que le bouchon doseur.
4. Branchez l'appareil sur une prise secteur. Le panneau de commande s'allume "---".
5. Appuyez sur "ON/OFF", l'écran affiche "ON".
6. Sélectionnez l'un des 5 programmes automatiques en appuyant sur le bouton correspondant. Le bouton du programme sélectionné clignote ainsi que le bouton "START/STOP" et le décompte de temps prévu.
7. Appuyez sur le bouton "START/STOP" pour lancer le programme sélectionné. Le bouton du programme sélectionné ainsi que le bouton "START/STOP" et le décompte de temps prévu restent allumés en continu.
8. Lorsque la préparation est terminée, l'appareil s'arrête et un signal sonore retentit.
9. Vous pouvez également interrompre la préparation à tout moment en appuyant sur le bouton "ON/OFF".

Notes:

- Les divers programmes afficheront à l'écran un temps et/ou une vitesse de rotation des lames établis. Néanmoins, pour les soupes et les compotes, vous pouvez toujours augmenter ou réduire le temps de cuisson manuellement à l'aide des boutons de "TEMPS".
- Grâce à ces boutons, les soupes peuvent avoir un temps de cuisson compris entre 15 et 50 minutes et les compotes entre 11 et 21 minutes. Libre à vous de modifier les temps de cuisson.

Fonctions semi-automatiques

Le blender dispose de 3 fonctions semi-automatiques : Chauffe, Pulse/Lavage et le programme manuel.

Chauffe	L'appareil chauffe les ingrédients uniquement.	60°C, 80°C, ou 100°C	30 min, 20 min ou 15 min
----------------	------------------------------------------------	----------------------------	--------------------------------

1. Allumez l'appareil en appuyant sur la touche "ON/OFF".
2. L'écran affiche "ON".
3. Appuyez sur la fonction "CHAUFFE". L'écran, le bouton "START/STOP" et le bouton "CHAUFFE" clignotent.
4. Sélectionnez la température voulue entre 60, 80 et 100°C en appuyant de nouveau sur le bouton de "CHAUFFE".
5. Appuyez sur le bouton "START/STOP" pour lancer la fonction. Le bouton du programme sélectionné ainsi que le bouton "START/STOP" et le décompte de temps prévu restent allumés en continu.
6. Appuyez sur "STOP" pour arrêter la fonction.

Pulse/Lavage	L'appareil mixe les ingrédients par impulsions successives ou nettoie le bol s'il est rempli d'eau savonneuse.	-	Pression manuelle
---------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---	-------------------

1. Allumez l'appareil en appuyant sur la touche "ON/OFF".
2. L'écran affiche "ON".
3. Appuyez sur la fonction Pulse/Lavage à plusieurs reprises pour mixer par impulsions successives ou pour nettoyer le bol à l'eau savonneuse.
4. Appuyez sur OFF pour éteindre.

Programmation manuelle du mixeur	L'appareil mixe les ingrédients de manière continue à la vitesse souhaitée et chauffe si besoin.	60°C, 80°C, ou 100°C	15 sec à 6 min
-----------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------	----------------

1. Allumez l'appareil en appuyant sur la touche "ON/OFF".
2. L'écran affiche "ON".
3. Sélectionnez le temps de cuisson voulu à l'aide des "+" et "-" du bouton "TEMPS".
4. Sélectionnez la vitesse de rotation des lames à l'aide des "+" et "-" du bouton "VITESSE".
5. Appuyez sur le bouton "START" pour lancer la programmation manuelle.
6. L'appareil émet un signal sonore pour indiquer la fin du programme.

nettoyage et entretien

ATTENTION :

- Avant de nettoyer votre blender, assurez-vous que l'appareil est débranché.
 - N'immergez jamais le bloc moteur, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
 - Ne placez jamais l'appareil et les éléments au lave-vaisselle.
 - Les lames sont aiguisées. Il est indispensable de les manipuler avec précaution afin de ne pas vous blesser.
 - Ne plongez pas les différentes pièces dans un liquide bouillant.
 - N'utilisez jamais de tampons à récurer ni de produits détergents abrasifs pour le nettoyage.
 - N'essayez pas de démonter les lames montées sur le bol. Pour des raisons de sécurité d'utilisation, celles-ci ne sont pas amovibles.
-
- Rincez immédiatement l'intérieur du bol mélangeur, le couvercle et le bouchon doseur après usage afin d'en faciliter le nettoyage.
 - Essuyez le bloc moteur avec une éponge douce légèrement humide, puis séchez-le soigneusement avec un chiffon doux.
 - Les taches tenaces peuvent être enlevées à l'aide d'une éponge humide et éventuellement d'un peu de produit nettoyant non abrasif (liquide vaisselle par exemple).
 - Les pièces amovibles (couvercle, bouchon doseur) doivent être lavées à la main avec de l'eau et du liquide vaisselle.
 - Le bol mélangeur ne doit pas être immergé dans l'eau ou tout autre liquide. Pour le nettoyage du bol, reportez-vous à la section "Nettoyage et entretien - Nettoyage complet du bol".

NETTOYAGE RAPIDE DU BOL

Pour un rinçage rapide du bol (entre deux préparations par exemple), vous pouvez utiliser de l'eau claire et faire fonctionner l'appareil quelques instants. Dans ce cas, n'utilisez pas de détergent.

NETTOYAGE COMPLET DU BOL

- Utilisez une éponge ou une brosse douce pour éliminer toute trace de soupe ou morceau de nourriture et rincez.
- Pour un nettoyage complet, versez 800 ml d'eau claire dans le bol et une petite quantité de liquide vaisselle, fermez le couvercle puis faites fonctionner l'appareil en appuyant sur "Pulse/Lavage".
- Débranchez l'appareil après le nettoyage.
- Rincez à nouveau le bol à l'eau claire en veillant à ne pas mettre d'eau sur le connecteur.
- Essuyez-le ensuite soigneusement à l'aide d'un chiffon doux et sec. Veillez à ce que le bol soit parfaitement sec avant de le replacer sur le bloc moteur.

résolution de problèmes

Avant de contacter votre service après-vente, effectuez les vérifications élémentaires suivantes. Si vous ne pouvez pas résoudre le problème en suivant les instructions ci-dessous, contactez le service après-vente de votre magasin.

Messages	Causes	Solutions
L'appareil ne fonctionne pas. Les boutons et l'écran ne s'allument pas lorsque l'appareil est sous tension. L'appareil s'est arrêté au milieu du programme (lors de la cuisson).	<ul style="list-style-type: none">• Le bol n'est pas positionné correctement sur le bloc moteur.• Le couvercle n'est pas correctement mis en place.	<ul style="list-style-type: none">• Retirez le bol et replacez-le correctement sur le bloc moteur.• Retirez le couvercle et replacez-le correctement sur le bol mélangeur.
Les aliments sont mal mélangés et mal mixés après un cycle complet.	<ul style="list-style-type: none">• Les aliments sont trop gros.• Une fonction erronée a été choisie.	<ul style="list-style-type: none">• Utilisez la fonction "Pulse/Lavage" après le programme de cuisson.• Essayez une autre fonction.
Les ingrédients sont encore durs après le cycle de cuisson.	<ul style="list-style-type: none">• Les aliments ont été coupés en trop gros morceaux.• Une fonction erronée a été choisie.• Il y a trop d'eau ou trop d'aliments.	<ul style="list-style-type: none">• Coupez les ingrédients en petits morceaux avant de les ajouter.• Essayez une autre fonction ou utilisez le programme de chauffe/mixage manuel.• Réduisez les quantités d'aliments ou d'eau dans le bol.

Toutes les informations, dessins, croquis et images dans ce document relèvent de la propriété exclusive de SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION se réserve tous les droits relatifs à ses marques, créations et informations. Toute copie ou reproduction, par quelque moyen que ce soit, sera jugée et considérée comme une contrefaçon.

All information, designs, drawings and pictures in this document are the property of SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION reserves all rights to its brands, designs and information. Any copy and reproduction through any means shall be deemed and considered as counterfeiting.





Blender chauffant



Protection de l'environnement

Ce symbole apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet est soumis à la réglementation relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cet appareil ne peut donc en aucun cas être traité comme un déchet ménager, et doit faire l'objet d'une collecte spécifique à ce type de déchets. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchèterie) et les distributeurs. En orientant votre appareil en fin de vie vers sa filière de recyclage, vous contribuerez à protéger l'environnement et empêcherez toute conséquence nuisible pour votre santé.



Testé dans nos laboratoires

Garantie valide à partir de la date d'achat (ticket de caisse faisant foi). Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte, ou de l'usure normale du produit.

