

Essentiel **b**

Notice d'utilisation

Pour vous aider à bien vivre votre achat

Robot multifonction

Swing



SOMMAIRE



CONSIGNES DE SECURITE..... 2



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES 4



DESCRIPTION DE L'APPAREIL ET DES ACCESSOIRES 5



AVANT LA PREMIERE UTILISATION 7



UTILISATION..... 7

SELECTION DE LA VITESSE ADAPTEE A CHAQUE FONCTION..... 7

UTILISATION DU ROBOT..... 8

UTILISATION DES ACCESSOIRES..... 9

UTILISATION DU BLENDER..... 12

UTILISATION DU PRESSE-AGRUMES..... 14



NETTOYAGE ET ENTRETIEN..... 16

Vous venez d'acquérir un produit de la marque *Essentiel b* et nous vous en remercions. Nous apportons un soin particulier au design, à l'ergonomie et à la simplicité d'usage de nos produits. Nous espérons que ce robot multifonction vous donnera entière satisfaction.



CONSIGNES DE SECURITE

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

1. Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Tout autre usage (professionnel, commercial, etc.) est exclu.
2. Utilisez exclusivement cet appareil dans le cadre de préparations culinaires.
3. **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.**
4. Branchez toujours votre appareil sur une prise secteur facilement accessible.
5. Placez toujours le robot multifonction sur une surface plane et stable.
6. **Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.**
7. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
8. **Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.**
9. N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur et entreposez-le dans un endroit sec.
10. **Arrêtez et débranchez toujours l'appareil de la prise de courant lorsque vous ne l'utilisez pas, avant d'installer ou de retirer des accessoires et avant de le nettoyer.**
11. Lorsque vous débranchez le câble d'alimentation, tirez-le toujours au niveau de la fiche, ne tirez pas sur le câble lui-même.
12. **N'immergez jamais l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.**
13. Ne manipulez pas l'appareil ni la prise avec les mains mouillées.
14. **N'utilisez pas l'appareil :**
 - si la prise ou le câble 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-vente où il sera inspecté et réparé.
Aucune réparation ne peut être effectuée par l'utilisateur.

15. **Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par votre revendeur, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.**
16. Ne laissez pas pendre le câble 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.
17. Ne placez pas et n'utilisez pas cet appareil à proximité d'une quelconque source de chaleur (table de cuisson, chauffage, etc.).



Pour éviter tout accident, maintenez les mains, et autres ustensiles de cuisine éloignés des parties en mouvement afin d'éviter les risques de blessures corporelles ou d'endommager l'appareil.



Arrêtez et débranchez l'appareil avant de changer les accessoires ou de vous approcher des parties en mouvement.



En fonction robot et blender, les bols (2) et (13) contiennent des couteaux affûtés. Utilisez des accessoires adaptés lorsque vous les videz afin d'éviter un risque de blessure.

18. 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.
19. Ne dépassez pas les capacités maximales indiquées.
20. **N'utilisez jamais vos doigts pour pousser la nourriture dans la cheminée (5). Utilisez toujours le poussoir d'aliment (6).**
21. Laissez toujours les liquides refroidir à température ambiante avant de les placer dans le blender.
22. Ne vous servez pas du couvercle pour arrêter ou allumer l'appareil ; utilisez toujours le bouton marche/arrêt/sélecteur de vitesse.



LES LAMES, COUTEAU ET DISQUES SONT TRES TRANCHANTS. MANIPULEZ-LES AVEC PRECAUTION. Ne touchez pas les bords coupants du couteau (25) lorsque vous le manipulez ou le nettoyez.

23. Avant de retirer le couvercle du bol mélangeur (2) ou du blender (13) :
 - éteignez l'appareil,
 - assurez-vous que les accessoires/lames sont complètement arrêtés,
 - veillez à ne pas dévisser le blender du bloc lames (15).
24. **Ne tentez pas de forcer le mécanisme de verrouillage. L'appareil pourrait être endommagé et provoquer des blessures.**
25. Utilisez toujours le bol mélangeur (2) avec son couvercle (4) et le poussoir d'aliment (6).
26. Ne retirez pas les couvercles (4 et 12) tant que les lames (15) ou le couteau (25) ne sont pas arrêtés.

27. **Placez toujours le couvercle sur le bol mélangeur/le blender avant de commencer à mixer.**
28. N'utilisez le bol mélangeur/le blender/le presse-agrumes qu'avec le bloc moteur fourni.
29. Si les lames du blender se bloquent et ne bougent plus, cela peut endommager le moteur. Arrêtez l'appareil et **débranchez-le**. Vous pouvez alors utiliser une spatule en caoutchouc ou en plastique pour débloquer l'aliment.
30. N'utilisez pas l'appareil si le bol mélangeur/le blender est brisé, ébréché ou abîmé ou si les lames sont brisées ou desserrées.
31. 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.

Temps de fonctionnement

Pour prolonger la durée de vie de votre robot multifonction, ne faites pas fonctionner le robot plus d'une minute en continu et ne faites pas fonctionner le blender plus de 30 secondes en continu. Faites une pause de 2 à 3 minutes avant d'utiliser l'appareil à nouveau.

W	v	°C
mA	cm	Hz
L	ms	min

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Puissance : 900 W

Alimentation : 220 - 240 V~ 50 Hz

2 vitesses + Touche « Pulse » (fonctionnement par impulsion)

Fonction « Turbo »*

Capacité du bol mélangeur : 2 litres

Capacité du blender : 1,75 litres

Bols en plastique compatibles lave-vaisselle

Corps en plastique

Range-cordon

Pieds ventouses

Longueur du cordon d'alimentation : 1,20 m

Temps d'utilisation maximum en continu (KB) : 1 minute pour le robot multifonction / 30 secondes pour le blender



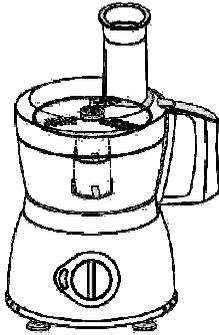
* Fonction « Turbo »

Appuyez sur la touche « Turbo » pour augmenter la vitesse 1 : vous obtenez alors une vitesse équivalente à la vitesse 2. Vous pouvez appuyer sur cette touche par impulsion ou la maintenir enfoncée.

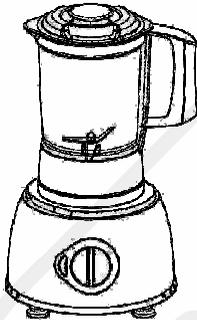
En vitesse 2, la touche « Turbo » n'a aucune fonctionnalité.



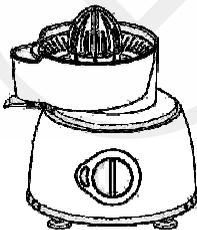
DESCRIPTION DE L'APPAREIL ET DES ACCESSOIRES



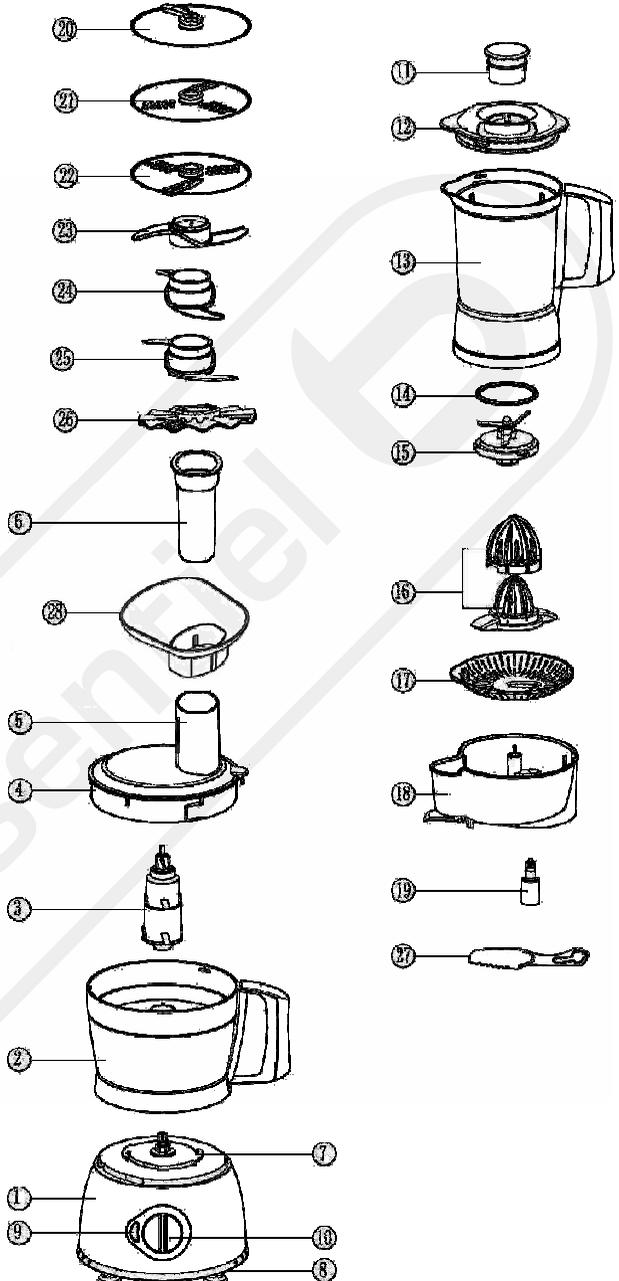
Fonction robot



Fonction blender



Fonction presse-agrumes



1. Bloc moteur
2. Bol mélangeur
3. Axe d'entraînement du bol mélangeur
4. Couvercle du bol mélangeur
5. Cheminée de remplissage
6. Poussoir d'aliment
7. Système de verrouillage de sécurité
8. Rangement cordon d'alimentation (sous l'appareil)
9. Touche « Turbo »
10. Bouton marche/arrêt et de sélection de la vitesse + fonction « Pulse »
11. Bouchon doseur
12. Couvercle du blender
13. Blender
14. Joint d'étanchéité du blender
15. Bloc lames du blender
16. Grand et petit cône
17. Filtre
18. Réservoir à jus avec bec verseur
19. Axe d'entraînement du réservoir à jus
20. Disque à découper en fines lamelles (style Julienne)
21. Disque pour lamelles épaisses/râpeuse (épais)
22. Disque pour fines lamelles/râpeuse (fin)
23. Mélangeur supérieur (diamètre moyen)
24. Mélangeur inférieur (gros diamètre)
25. Lame couteau pour le bol mélangeur et son cache-lames en plastique
26. Disque émulsionneur
27. Spatule ouvre-bouteille
28. Plateau de la cheminée de remplissage



Dispositif de sécurité

Cet appareil est muni d'un dispositif de sécurité empêchant le démarrage du moteur tant que le bol mélangeur ou le blender et les couvercles ne sont pas placés correctement. Si ces conditions sont remplies et que votre appareil ne fonctionne pas, consultez le service après-vente de votre magasin revendeur.



AVANT LA PREMIERE UTILISATION

- Retirez tout le matériel d'emballage y compris le cache-lames en plastique du couteau (25).
- Nettoyez toutes les pièces amovibles (**excepté le bloc moteur (1)**) à l'aide d'une éponge douce et de l'eau chaude additionnée de produit vaisselle. Rincez à l'eau claire et séchez soigneusement à l'aide d'un chiffon doux.



ATTENTION car les lames (15 et 28) sont tranchantes ! Manipulez-les avec précaution.

- Notez que lors de la première utilisation, une odeur particulière se dégage du bloc moteur. Ceci est normal et disparaîtra rapidement.



UTILISATION

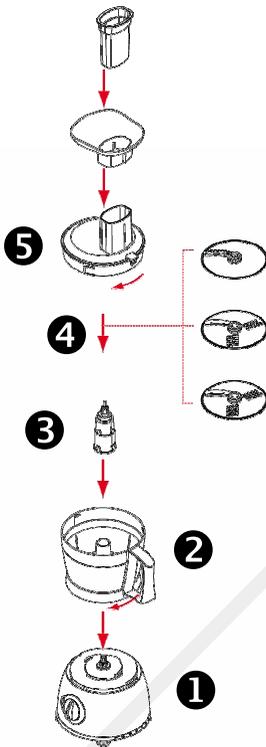
SELECTION DE LA VITESSE ADAPTEE A CHAQUE FONCTION

Accessoire	Fonction	Vitesse
Disque émulsionneur (26)	Blancs d'œuf	1
	Œufs et sucre pour gâteau de Savoie sans matière grasse	
	Crème (1 L)	
Mélangeur (24)	Mélange à base de levure	2
Disques - éminceur/râpeuse/fines lamelles (20, 21, 22)	Aliments durs (carottes, pommes de terre, etc.)	2
	Aliments plus mous (concombres, tomates, etc.) (400 g)	1
Presse-agrumes	Agrumes	1
Blender (13)	Toutes les préparations liquides telles que milkshakes, soupes, sauces, etc.	1 - 2
Couteau pour le bol mélangeur (25)	Mélange pour préparations de gâteaux	1 - 2
	Pâte (mélange de matière grasse et farine) Emincer/mixer	2

- Lors de l'utilisation de ces accessoires, ne dépassez pas un temps de fonctionnement en continu d'une minute pour la fonction robot et **30 secondes** pour la fonction blender.

- Ne mélangez pas plus de 500 g de farine et 25 cl d'eau avec cet appareil (Quantité maximale à ne pas dépasser).

UTILISATION DU ROBOT



1. Placez le bloc moteur (1) sur une surface plane et stable.
2. Placez le bol mélangeur (2) dans les encoches prévues à cet effet sur le bloc moteur et tournez le bol dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.

Position déverrouillée  : vous pouvez retirer le bol mélangeur du bloc moteur.

Position verrouillée  : vous ne pouvez pas retirer le bol mélangeur du bloc moteur.

3. Installez l'axe d'entraînement (3) sur le bloc moteur.
4. Installez l'un des disques (20, 21 ou 22) sur l'axe d'entraînement (Reportez-vous au paragraphe « Utilisation des accessoires - Disques éminceur/râpe (20, 21, 22) » pour les diverses utilisations possibles des disques).
5. Placez le couvercle (4) dans les encoches prévues à cet effet sur le bol mélangeur puis, tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.

N'utilisez pas le couvercle pour faire fonctionner le robot ; utilisez toujours le bouton marche/arrêt et de sélection de la vitesse (10).

6. Allumez l'appareil en tournant le bouton marche/arrêt et en le plaçant sur la vitesse 1 ou 2 (reportez-vous au tableau de « sélection de la vitesse adaptée à chaque fonction »). Placez le bouton sur la position « Pulse » pour une utilisation par impulsion.

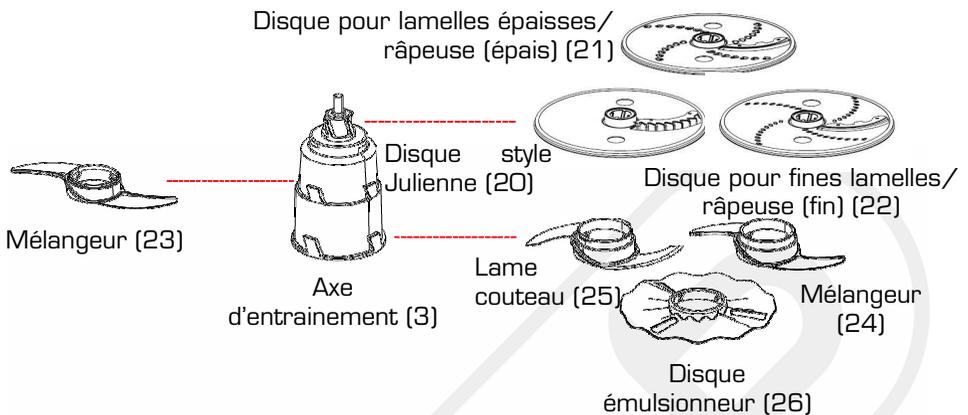
NOTE : Le robot ne se mettra pas en marche si le bol mélangeur (2) et son couvercle (4) ne sont pas installés correctement.

7. Procédez de façon inverse pour retirer le couvercle, les disques et le bol mélangeur.

Eteignez toujours l'appareil (bouton marche/arrêt sur la position « OFF ») et débranchez l'appareil avant de retirer le bol mélangeur du bloc moteur.

NOTE : Le robot n'est pas conçu pour concasser ou mouliner des grains de café ou transformer du sucre cristallisé en sucre en poudre.

UTILISATION DES ACCESSOIRES



- Mélangeurs (23, 24)/Lame couteau (25)

La **lame couteau** est l'accessoire le plus polyvalent. La durée du mixage détermine la texture. Pour les textures plus granuleuses, utilisez le mode de fonctionnement par impulsion « Pulse ».

Utilisez la lame couteau pour hacher de la viande fraîche et cuite, les légumes, les noix, réduire les biscuits et le pain en miettes, mixer les potages et les préparations de pâtes et de gâteaux.

Utilisez le **mélangeur** (23) pour la préparation de pâtes levées.

Conseils pratiques

Lame couteau

- Coupez les aliments tels que la viande, le pain et les légumes en cubes de 2 cm avant la préparation.
- Prenez garde à ne pas mélanger trop longtemps.
- Utilisez le **mélangeur** (23) en même temps que la lame couteau (25) pour de meilleurs résultats.

Mélangeur

- Disposez les ingrédients secs dans le bol et versez le liquide dans la cheminée (5) pendant que le moteur est en marche. Mélangez jusqu'à ce que le mélange forme une pâte lisse et élastique (cela prend 45 secondes à 1 minute).
- Pétrissez la pâte uniquement à la main. Il est déconseillé de pétrir dans le bol car cela peut entraîner l'instabilité du robot.



ATTENTION ! N'utilisez jamais les mélangeurs (23) et (24) ensemble. L'appareil serait en surcharge et des dommages pourraient être occasionnés.

- **Disque émulsionneur (26)**

Utilisez cet accessoire uniquement pour les mélanges légers tels que les blancs d'œuf, la crème, le lait concentré non sucré et pour le mélange d'œufs et de sucre pour les gâteaux mousseline légers. Les préparations plus lourdes (avec levure et matière grasse) risquent d'endommager le disque émulsionneur.

Conseils pratiques

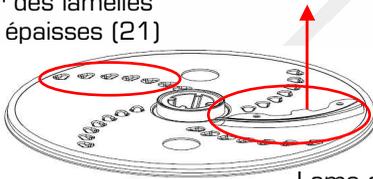
- Pour de meilleurs résultats, sortez les œufs du réfrigérateur un peu avant afin qu'ils soient à la température ambiante au moment de les utiliser.
- Assurez-vous que le bol mélangeur et les lames soient propres et exempts de graisse avant de battre les préparations.

- **Disques éminceur/râpe (20, 21, 22)**

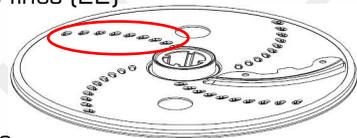
Disque éminceur/râpe réversible épais (fig.1), fin (fig.2) (21 et 22)

Utilisez l'**éminceur (lame sur le dessus)** pour les fromages, carottes, pommes de terre, choux, concombres, courgettes, betteraves et oignons.

Pour des lamelles plus épaisses (21)

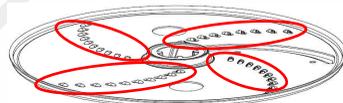
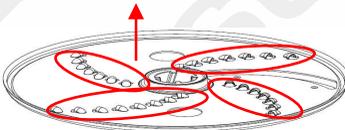


Pour des lamelles plus fines (22)



Lame sur le dessus

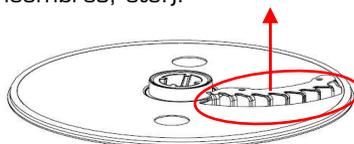
Utilisez la **râpe (lame au-dessous)** pour les fromages, carottes, pommes de terre et aliments de texture similaire.



Crans sur le dessus

Disque à découper en fines lamelles (style Julienne) (20)

Utilisez ce disque pour couper les pommes de terre sous forme de frites, les ingrédients fermes pour salades, garnitures, ragoûts et sautés (par ex. : carottes, courgettes, concombres, etc.).



Lame sur le dessus



ATTENTION !

- Ne retirez jamais le couvercle (4) tant que les disques ne sont pas complètement arrêtés.

- Manipulez les disques avec précaution car ils sont extrêmement tranchants !

- N'utilisez jamais vos doigts pour pousser la nourriture dans la cheminée (5). Utilisez toujours le poussoir d'aliment (6).

Conseils pratiques

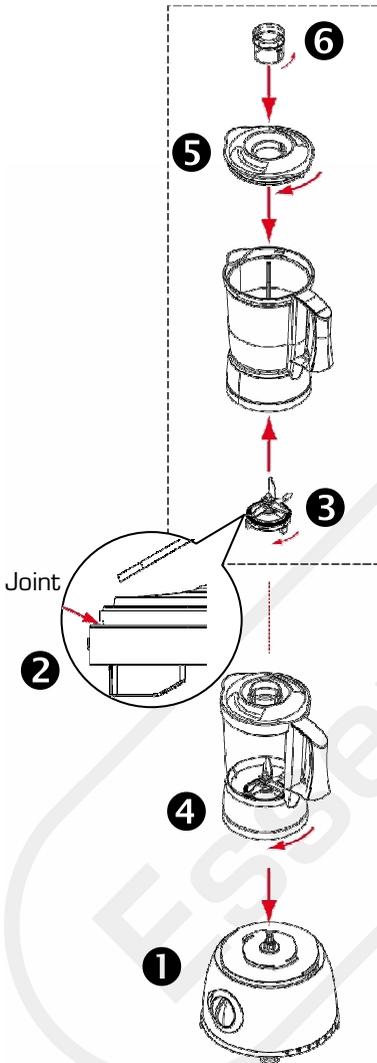
- Utilisez toujours des ingrédients frais.

- Lorsque vous utilisez le disque à découper en fines lamelles (style Julienne) (20), placez les aliments en position verticale.

- Les aliments placés à la verticale sont émincés ou râpés plus finement que ceux placés à l'horizontale.

- Vous remarquerez toujours une petite quantité de résidus sur le disque ou dans le bol lorsque vous utilisez un disque de coupe.

UTILISATION DU BLENDER



1. Placez le bloc moteur (1) sur une surface plane et stable.
2. Placez le joint d'étanchéité (14) sur le bloc lames (15).

Veillez à ce qu'il soit installé correctement et qu'il ne soit pas endommagé. Si le joint est mal installé ou est endommagé, cela entraînera un risque de fuite.

3. Placez le bloc lames sous le blender (13) dans les encoches prévues à cet effet puis, tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.



ATTENTION ! LES LAMES SONT TRANCHANTES. MANIPULEZ-LES AVEC PRECAUTION.

4. Placez le blender dans les encoches prévues à cet effet sur le bloc moteur puis, tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.

Position déverrouillée  : vous pouvez retirer le blender du bloc moteur.

Position verrouillée  : vous ne pouvez pas retirer le blender du bloc moteur.

5. Placez les ingrédients dans le blender. Placez le couvercle (12) dans les encoches prévues à cet effet sur le blender puis, tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.

6. Placez le bouchon doseur (11) dans les encoches prévues à cet effet sur le couvercle et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.

NOTE : L'appareil ne se mettra pas en marche si le blender et son couvercle ne sont pas installés correctement.

7. Allumez l'appareil en tournant le bouton marche/arrêt et en le plaçant sur la vitesse 1 ou 2 (reportez-vous au tableau de « sélection de la vitesse adaptée à chaque fonction »). Placez le bouton sur la position « Pulse » pour une utilisation par impulsion. Pour une utilisation prolongée de la fonction « Pulse », maintenez le bouton sur la position « Pulse ».
8. Procédez de façon inverse pour retirer le couvercle et le blender.

Eteignez toujours l'appareil (bouton marche/arrêt sur la position « OFF ») et débranchez l'appareil avant de retirer le blender du bloc moteur.

Conseils pratiques

- Pour faire une mayonnaise, placez tous les ingrédients à l'exception de l'huile dans le blender.

Une fois l'appareil en marche, versez l'huile par la cheminée de remplissage (5).

- Raclez les mélanges épais des parois, par ex. les pâtes ou les sauces épaisses pour hors-d'œuvre. Si le mélange est trop épais, ajoutez du liquide.

- Pour piler de la glace, utilisez le mode de fonctionnement par impulsion « Pulse ».

- **Afin de prolonger la durée de vie de votre appareil, procédez par séquences d'une minute maximum. Arrêtez l'appareil dès que vous obtenez la consistance requise.**

- N'insérez pas d'ingrédients secs dans le blender avant de le mettre en marche. Si nécessaire, coupez-les en morceaux, retirez le bouchon de remplissage, puis lorsque l'appareil est en marche, introduisez-les un par un.

- Ne stockez pas vos préparations dans le blender. Le blender n'est pas un récipient de stockage. Videz le bol et lavez-le après chaque utilisation.

- Ne mixez jamais plus de 1,5 litre - moins pour les liquides épais comme les milk-shakes.

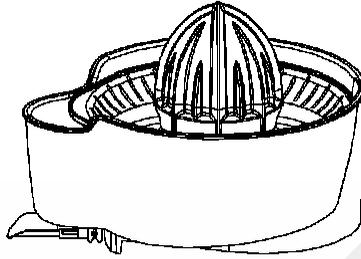
Préparation d'ingrédients chauds

- **Si vous préparez des boissons ou des soupes chaudes, laissez l'ensemble refroidir jusqu'à une température inférieure à 60°C environ (préparation tiède) avant de le verser dans le blender et ne dépassez pas 750 ml.**

- 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. **N'oubliez pas de fermer l'orifice de remplissage du couvercle à l'aide du bouchon doseur (11).**

- Au cas où le couvercle se soulèverait lors du mixage de préparations chaudes notamment, arrêtez l'appareil et retirez le couvercle pour évacuer la pression accumulée. Recommencez ensuite l'opération toujours en maintenant fermement le couvercle. Vous pouvez aussi vider une partie de la préparation et la mixer en plusieurs fois.

UTILISATION DU PRESSE-AGRUMES



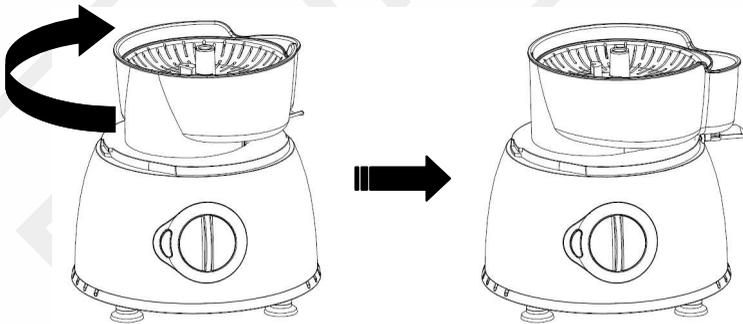
Le presse-agrumes sert à extraire le jus des agrumes (oranges, citrons, pamplemousses, etc.).

Utilisez uniquement la vitesse 1 pour presser les agrumes.

1. Placez le bloc moteur (1) sur une surface plane et stable.
2. Placez l'axe d'entraînement du réservoir à jus (19) sur le bloc moteur puis, placez le réservoir à jus (18) sur l'axe d'entraînement. Tournez le réservoir dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.

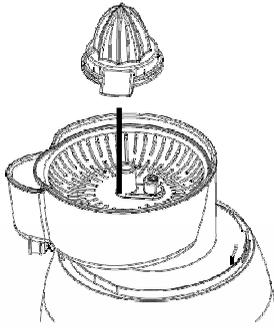
Position déverrouillée  : vous pouvez retirer le réservoir à jus du bloc moteur.

Position verrouillée  : vous ne pouvez pas retirer le réservoir à jus du bloc moteur.



NOTE : Le presse-agrumes ne se mettra pas en marche si le réservoir à jus n'est pas installé correctement.

3. Placez le filtre (17) dans les encoches sur le réservoir à jus.
4. Placez le cône (16) sur l'axe situé sur le réservoir (18) comme indiqué sur le schéma ci-après :



Le grand cône vient s'emboîter sur le petit cône pour les gros agrumes.

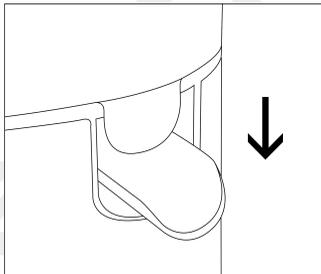


Utilisez le **petit cône** pour les petits agrumes comme les citrons ou les clémentines.



Utilisez le **grand cône** (placé au-dessus du petit cône) pour les gros agrumes comme les oranges, les pamplemousses et les pomelos.

5. Dépliez le bec verseur (voir schéma ci-dessous) puis, placez un verre sous le bec verseur.



6. Allumez l'appareil en tournant le bouton marche/arrêt et en le plaçant sur la vitesse 1. Le cône se met à tourner.
7. Coupez un agrume en deux et pressez doucement une moitié sur le cône. Le jus est récupéré dans le réservoir. Répétez l'opération jusqu'à l'obtention de la quantité de jus désirée.
8. En fin d'utilisation, ramenez le bouton marche/arrêt sur la position « OFF » (arrêt) et relevez le bec verseur pour que le jus ne goutte pas.
9. Procédez de façon inverse pour retirer le(s) cône(s) (16), le filtre (17) et le réservoir à jus (18).

Eteignez toujours l'appareil (bouton marche/arrêt sur la position « OFF ») et débranchez l'appareil avant de retirer le presse-agrumes du bloc moteur.



NETTOYAGE ET ENTRETIEN



Arrêtez et débranchez l'appareil de la prise de courant avant de procéder à son nettoyage.



Manipulez les lames et les disques de coupe avec précaution car ils sont extrêmement tranchants.



N'immergez jamais le cordon d'alimentation, la prise ou le bloc moteur dans l'eau ou tout autre liquide.

Certains aliments décolorent le plastique. Ceci est normal. Cela n'a aucune conséquence sur le plastique et n'altère pas le goût des aliments. Frottez-le à l'aide d'un chiffon légèrement imbibé d'huile végétale pour faire disparaître la décoloration.

Bloc moteur (1)

Essuyez le bloc moteur à l'aide d'un chiffon doux légèrement humide. Assurez-vous que le système de verrouillage est exempt de résidus alimentaires. Enroulez le cordon d'alimentation sous le bloc moteur pour le ranger.

Blender (13)

1. Videz le bol avant de dévisser le bloc lames (15).
2. Lavez le bol à la main avec une éponge douce et de l'eau chaude additionnée de produit vaisselle. Rincez à l'eau claire et séchez soigneusement.
3. Retirez et lavez le joint (14).



Attention ! Ne touchez pas les lames tranchantes avec les doigts.

Essuyez-les avec une éponge douce et de l'eau chaude savonneuse puis, rincez-les à l'eau claire sous le robinet. **N'immergez pas le bloc lames (15) dans l'eau.**

Pour toutes les autres pièces amovibles

Lavez toutes les autres pièces amovibles avec une éponge douce et de l'eau chaude additionnée de produit vaisselle. Rincez à l'eau claire puis, séchez soigneusement à l'aide d'un chiffon doux. Vous pouvez également placer ces pièces amovibles au lave-vaisselle.

Essentiel

GARANTIE
1
an
GARANTIE*

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.



Protection de l'environnement

Ce logo apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet rentre dans le cadre de la directive 2002/96/CE du 27 janvier 2003, relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). La présence de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques peut avoir des effets potentiels sur l'environnement et la santé humaine dans le cycle de retraitement de ce produit. Ainsi, lors de la fin de vie de cet appareil, celui-ci ne doit pas être débarrassé avec les déchets municipaux non triés. En tant que consommateur final, votre rôle est primordial dans le cycle de réutilisation, de recyclage et les autres formes de valorisation de cet équipement électrique et électronique. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchetteries) et les distributeurs. Vous avez l'obligation d'utiliser les systèmes de collecte sélective mise à votre disposition.

Essentiel

Service Clientèle
Essentiel b
CRT Lesquin
Rue de la haie Plouvier
F - 59273 - FRETIN



FABRIQUÉ EN R.P.C.
SOURCING & CREATION
CRT LESQUIN
F-59273 FRETIN