

Essentiel **b**

# Notice d'utilisation

Pour vous aider à bien vivre votre achat

## Robot Mixeur



# SOMMAIRE

---



<b>CONSIGNES DE SECURITE</b> .....	<b>2</b>
------------------------------------	----------



<b>CARACTERISTIQUES TECHNIQUES</b> .....	<b>4</b>
--	----------



<b>DESCRIPTION DE L'APPAREIL ET DES ACCESSOIRES</b> .....	<b>5</b>
---	----------



<b>AVANT LA PREMIERE UTILISATION</b> .....	<b>6</b>
--	----------



<b>UTILISATION</b> .....	<b>6</b>
--------------------------	----------

1) UTILISATION DU ROBOT .....	6
2) VERROUILLER/DEVERROUILLER LE COUVERCLE DE SECURITE .....	8
3) VERROUILLER/DEVERROUILLER LE BLOC MOTEUR .....	8
4) UTILISATION DES ACCESSOIRES AVEC LE ROBOT .....	9
5) TABLEAU DES QUANTITES ET TEMPS D'UTILISATION RECOMMANDES .....	9
6) UTILISATION DU MIXEUR .....	11
7) UTILISATION DU BATTEUR .....	12
8) UTILISATION DU MINI HACHOIR .....	13



<b>NETTOYAGE ET ENTRETIEN</b> .....	<b>14</b>
-------------------------------------	-----------

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 mixeur combiné 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 mixeur 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.**



**N'immergez jamais le bloc moteur (1), le support de fouets (9), le couvercle moteur de sécurité (12) ni le pied mixeur (5) 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 tout 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.).
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. N'utilisez le bol mélangeur/le mixeur/le batteur/le mini hachoir qu'avec le bloc moteur fourni.
20. Ne dépassez pas les capacités maximales indiquées.
21. **N'utilisez jamais vos doigts pour pousser la nourriture dans la cheminée de remplissage. Utilisez toujours le(s) poussoir(s) d'aliment (17 et 17a).**
22. 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.
23. **Ne démontez jamais les fouets (10)/le pied mixeur (5) lorsque l'appareil fonctionne.**
24. Évitez d'enrouler le cordon d'alimentation autour du bloc moteur et ne le tordez pas.



**ATTENTION ! LES LAMES, COUTEAU ET DISQUE SONT TRES TRANCHANTS. MANIPULEZ-LES AVEC PRECAUTION!** Ne touchez pas les bords coupants du couteau (20) ou les lames du mini hachoir (7) lorsque vous les manipulez ou les nettoyez.



**ARRÊTEZ ET DEBRANCHEZ L'APPAREIL AVANT DE CHANGER LES ACCESSOIRES OU DE VOUS APPROCHER DES PARTIES EN MOUVEMENT.**



**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.**

25. Utilisez toujours le bol mélangeur (18) avec son couvercle (15) et le(s) poussoir(s) d'aliment (17 et 17a).

26. Si les lames du mixeur, du mini hachoir ou du bol mélangeur 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.
27. Ne retirez pas les couvercles (6, 12, 15) tant que les lames (7, 20) ne sont pas arrêtées.
28. N'utilisez pas l'appareil si le bol mélangeur (18), son couvercle (15) ou le bol du mini hachoir (8) est brisé, ébréché ou abîmé ou si les lames sont brisées.
29. 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 d'utilisation maximum en continu : 1 minute

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 plus d'une minute en continu. Faites une pause de 3 minutes minimum avant d'utiliser l'appareil à nouveau.**

**N'utilisez pas le robot/le mixeur/le batteur/le mini hachoir à vide (sans aliment).**

### Dispositif de sécurité

Cet appareil est muni d'un dispositif de sécurité empêchant le démarrage du moteur tant que le couvercle moteur de sécurité (12), le bloc moteur (1) et les couvercles (6 et 15) 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.

w	v
mA	°C
L	cm
ms	Hz
	min

## CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Puissance : 700 W

Alimentation : 230 V~ 50 Hz

Bouton marche (vitesse normale) + bouton « Turbo » (vitesse rapide)

Capacité du bol mélangeur : 1,5 litre

Capacité du bol gradué : 900 ml

Capacité max du bol mini hachoir : 450 ml

Pied mixeur

Batteur double fouet

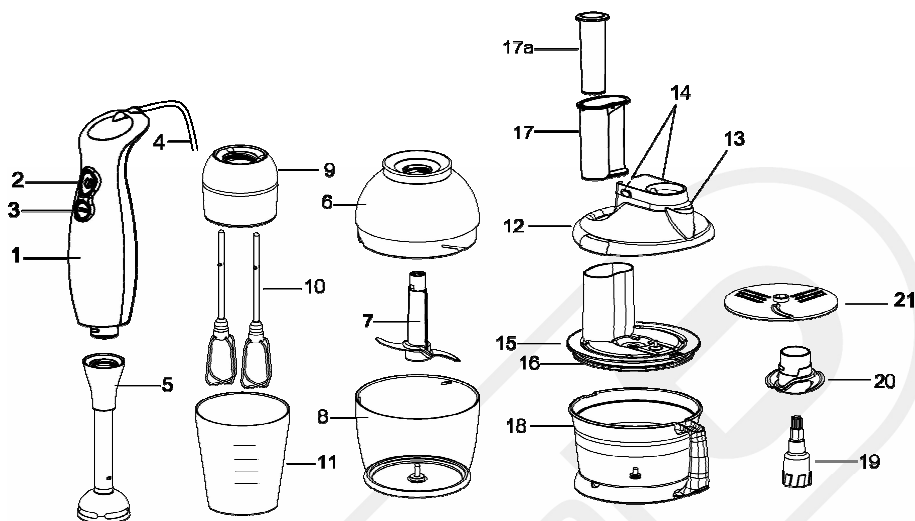
Couvercle de sécurité


Longueur du cordon d'alimentation : 1 mètre

**Temps d'utilisation maximum en continu (KB) : 1 minute**



## DESCRIPTION DE L'APPAREIL ET DES ACCESSOIRES



1. Bloc moteur
2. Bouton marche  (vitesse normale)
3. Bouton « TURBO » (vitesse rapide)
4. Cordon d'alimentation
5. Pied mixeur amovible
6. Couvercle du mini hachoir
7. Lames du mini hachoir
8. Bol mini hachoir (450 ml)
9. Support de fouets
10. Fouets
11. Bol gradué (900 ml)
12. Couvercle moteur de sécurité
13. Bouton de déverrouillage du bloc moteur
14. Boutons de verrouillage/déverrouillage du couvercle
15. Couvercle du bol mélangeur avec cheminée de remplissage
16. Joint d'étanchéité
17. Grand poussoir d'aliment
- 17a. Petit poussoir d'aliment
18. Bol mélangeur gradué (1,5 litre)
19. Axe d'entraînement
20. Lame couteau avec cache-lame en plastique
21. Disque éminceur/râpeur réversible



## AVANT LA PREMIERE UTILISATION

---

- Retirez tout le matériel d'emballage.
- Essuyez le **bloc moteur** (1), le **couvercle de sécurité** (12) et le **support de fouets** (9) avec un chiffon doux.
- Lavez le **bol mélangeur** (18), le **couvercle** (15), les **poussoirs d'aliment** (17 et 17a), le **bol mini hachoir** (8), le **bol gradué** (11), les **fouets** (10), la **lame couteau** (20), les **lames du mini hachoir** (7) et le **disque éminceur/râpeur** (21) 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.
- Lavez l'extrémité en inox du **pied mixeur** (5) à l'eau chaude savonneuse. Rincez à l'eau claire et séchez à l'aide d'un chiffon doux.



**ATTENTION CAR LES LAMES (5, 7, 20) SONT TRANCHANTES ! MANIPULEZ-LES AVEC PRECAUTION. Ne touchez pas les bords coupants des lames lorsque vous les manipulez ou les nettoyez.**



**N'immergez jamais le bloc moteur (1), le support de fouets (9), le couvercle moteur de sécurité (12) ni le pied mixeur (5) dans l'eau ou tout autre liquide.**


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



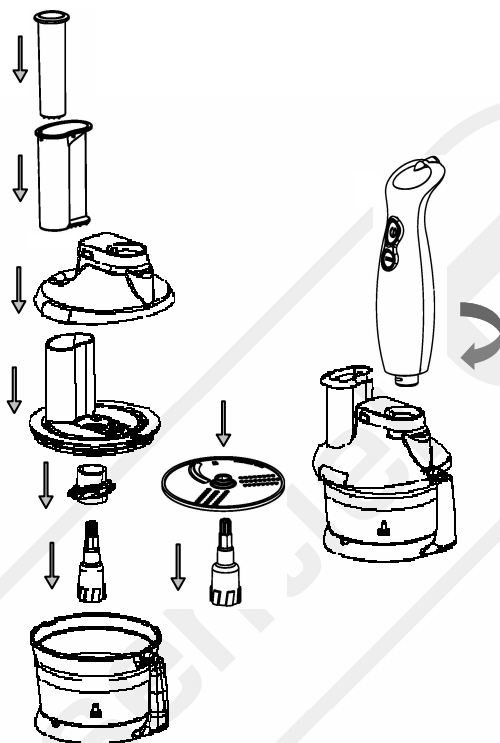
## UTILISATION

---

### 1) UTILISATION DU ROBOT

1. Placez le bol mélangeur (18) sur une surface plane et stable.
2. Placez l'axe d'entraînement (19) dans le bol.
3. Retirez le cache-lame de la lame couteau (20) et placez-la sur l'axe d'entraînement (19) **ou** : placez le disque éminceur/râpeur (21) sur l'axe d'entraînement du côté éminceur ou râpeur.
4. Posez le couvercle (15) sur le bol mélangeur (18).
5. Placez le couvercle de sécurité (12) sur le couvercle (15). Appuyez sur les boutons (14) pour verrouiller le couvercle.
6. Insérez le grand poussoir d'aliment (17) et le petit poussoir d'aliment (17a) si nécessaire (idéal pour les carottes, etc.).
7. Insérez ensuite le bloc moteur (1) sur le couvercle de sécurité (12). Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au clic de verrouillage.
8. Branchez l'appareil sur une prise de courant facilement accessible.
9. Appuyez sur le bouton marche  (2) (vitesse normale) ou le bouton « TURBO » (3) (vitesse rapide) pour mettre en marche l'appareil.

10. Lorsque vous relâchez le bouton, l'appareil s'arrête. En fin d'utilisation, débranchez le cordon d'alimentation de la prise de courant.
11. Démontez les différents éléments en procédant de manière inverse. Nettoyez les éléments en suivant les indications du paragraphe « NETTOYAGE »).



### **IMPORTANT :**

- Ne dépassez pas les quantités maximales autorisées et respectez le temps d'utilisation maximum conseillé (cf. « TABLEAUX DES QUANTITES ET TEMPS D'UTILISATION RECOMMANDES »).

- Si les lames se bloquent lors du mixage, débranchez toujours l'appareil avant de retirer l'aliment responsable du blocage.

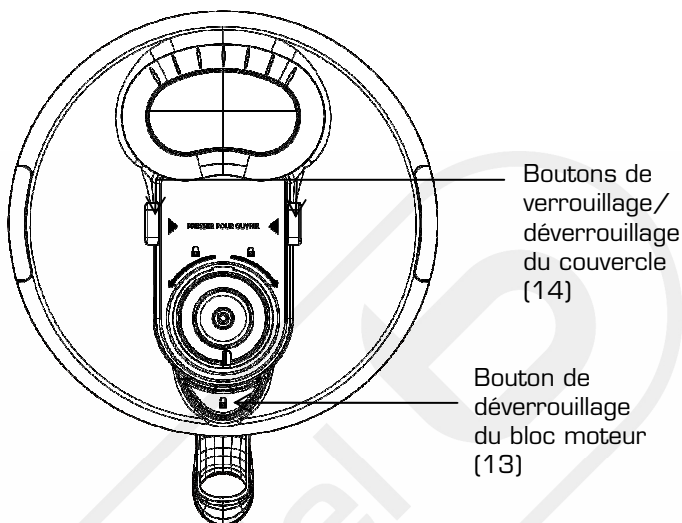
- Ne retirez pas les couvercles (12 et 15) tant que la lame couteau (20) ou le disque éminceur/râpeur (21) n'est pas arrêté.

- ATTENTION ! Ne touchez pas les bords coupants de la lame couteau (20) lorsque vous la manipulez ou la nettoyez. Manipulez toujours cet accessoire en le tenant à l'emplacement prévu pour les doigts (a) afin d'éviter de vous blesser. Remplacez le cache-lame immédiatement après le nettoyage.





## 2) VERROUILLER/DEVERROUILLER LE COUVERCLE DE SECURITE (12)



Appuyez simultanément sur les 2 boutons (14) pour verrouiller/déverrouiller le couvercle de sécurité (12).

**Note** : Vous ne pouvez pas déverrouiller le couvercle (12) si le bloc moteur est en place.

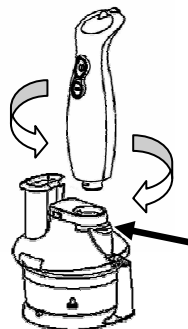
## 3) VERROUILLER/DEVERROUILLER LE BLOC MOTEUR (1)



**Pour verrouiller le bloc moteur**, tournez dans le sens des aiguilles d'une montre.



**Pour déverrouiller le bloc moteur**, appuyez sur le bouton de déverrouillage (13), tournez le bloc moteur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre puis, soulevez-le.



## 4) UTILISATION DES ACCESSOIRES AVEC LE ROBOT

### • Lame couteau (20)

La **lame couteau** est l'accessoire le plus polyvalent.

La durée du mixage détermine la texture. Plus vous laissez la lame tourner longtemps, plus les ingrédients seront hachés menu.

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



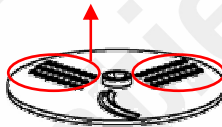
### • Disque éminceur/râpeur réversible (21)

Utilisez l'éminceur (lame sur le dessus) pour réaliser des tranches de fruits et légumes, pour les chips, les tartes, etc.



Lame sur le dessus

Utilisez la râpe (crans sur le dessus) pour râper les fruits, légumes ou fromages, pour les carottes râpées, le céleri rémoulade, le gruyère râpé, etc.



Crans sur le dessus

### ATTENTION !

- Ne retirez jamais les couvercles (12 et 15) tant que le disque n'est pas complètement arrêté.
- Manipulez le disque avec précaution car il est extrêmement tranchant !
- N'utilisez jamais vos doigts pour pousser la nourriture dans la cheminée de remplissage. Utilisez toujours les poussoirs d'aliment (17 et 17a).



## 5) TABLEAU DES QUANTITES ET TEMPS D'UTILISATION RECOMMANDES

AVEC LE MINI HACHOIR

Aliments	Quantité maximum	Vitesse	Temps d'utilisation maximum
Ail/oignons	500 g	Bouton marche ou turbo	5 à 10 secondes
Persil	100 g	Bouton marche ou turbo	5 à 10 secondes
Noix/noisettes	300 g	Bouton marche ou turbo	5 à 10 secondes

- Utilisez le mini hachoir uniquement avec des aliments secs.
- Nettoyez et séchez les herbes aromatiques avant de les hacher.

## AVEC LA LAME COUTEAU

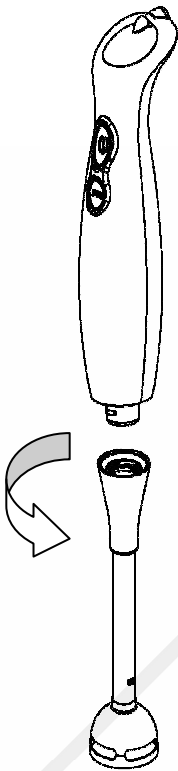
Aliments	Quantité maximum	Vitesse	Temps d'utilisation maximum
Viande fraîche, cuite et désossée	400 g	Turbo	30 secondes
Fruits	700 g	Turbo	30 secondes

## AVEC LE DISQUE EMINCEUR/RAPEUR

Aliments	Quantité maximum	Vitesse	Temps d'utilisation maximum
<b>Râpe</b>			
Carottes	400 g	Bouton marche ou turbo	30 sec à 1 minute
Céleri	400 g	Bouton marche ou turbo	30 sec à 1 minute
<b>Eminceur</b>			
Radis	400 g	Turbo	30 sec à 1 minute
Pommes de terre	400 g	Bouton marche ou turbo	30 sec à 1 minute
Concombre	800 g	Bouton marche	30 sec à 1 minute



- Coupez les aliments en petits morceaux avant de les mixer.
- Si vous devez mixer d'importantes quantités d'ingrédients, procédez par petites portions.
- Si vous souhaitez mixer des fruits et/ou légumes, ajoutez de l'eau à la préparation afin de faciliter le mixage.
- Le petit poussoir (17a) est particulièrement adapté pour découper les carottes en fines rondelles.
- Vous remarquerez toujours une petite quantité de résidus sur le disque ou dans le bol mélangeur lorsque vous utilisez le disque de coupe

## 6) UTILISATION DU MIXEUR



☞ *Le mixeur est particulièrement adapté pour la préparation des soupes, des sauces, de la mayonnaise et des aliments pour bébé.*

*Il n'est pas adapté pour les aliments durs et secs et ne doit pas être utilisé pour faire de la glace pilée.*

1. Vissez le pied mixeur [5] sur le bloc moteur [1] en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre comme indiqué sur le schéma ci-contre.
2. Introduisez verticalement le mixeur dans un bol mélangeur ou dans tout autre récipient à bords hauts.
3. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise secteur.
4. Appuyez sur le bouton marche  [2] (vitesse normale) ou le bouton « TURBO » [3] (vitesse rapide) pour mettre en marche le mixeur.
5. Relâchez le bouton marche  [2] ou « TURBO » pour arrêter le mixeur.
6. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise de courant. Démontez le pied mixeur du bloc moteur. Nettoyez les éléments en suivant les indications du paragraphe « NETTOYAGE »).



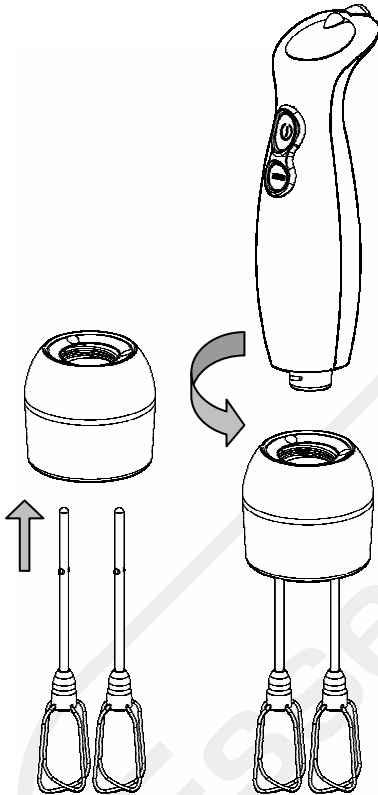
**N'utilisez pas le mixeur pendant plus d'une minute en continu.** Laissez refroidir le mixeur 3 minutes au minimum avant de le réutiliser.

### NOTES :

- Pour éviter les éclaboussures, ne mettez l'appareil en marche que lorsque le pied mixeur est introduit dans le bol mélangeur. Par ailleurs, il est conseillé de ne pas remplir le bol à plus de la moitié de sa capacité lorsque vous mixez des liquides.
- N'introduisez pas plus des 2/3 du pied mixeur dans les préparations.
- Entre deux préparations, vous pouvez rincer les lames en introduisant le pied mixeur dans un récipient à bords hauts avec de l'eau claire. Faites fonctionner l'appareil quelques secondes.



## 7) UTILISATION DU BATTEUR

☞ *Le batteur est particulièrement adapté pour la préparation des blancs en neige, la chantilly, les mélanges pour gâteaux, la mayonnaise, etc.*



1. Insérez les fouets (10) sur le support des fouets (9) jusqu'au clic de verrouillage.

**Note :** les fouets étant identiques peuvent être insérés dans l'une ou l'autre des ouvertures.

2. Vissez le bloc moteur (1) sur le support des fouets en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre comme indiqué sur le schéma ci-contre.
3. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise secteur.
4. Introduisez verticalement le batteur dans un bol mélangeur ou dans tout autre récipient à bords hauts.
5. Appuyez sur le bouton marche  (2) (vitesse normale) ou le bouton « TURBO » (3) (vitesse rapide) pour mettre en marche le batteur.
6. Relâchez le bouton marche  (2) ou « TURBO » pour arrêter le batteur.
7. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise de courant. Démontez le support des fouets et les fouets du bloc moteur en procédant de manière inverse. Nettoyez les éléments en suivant les indications du paragraphe « NETTOYAGE »).



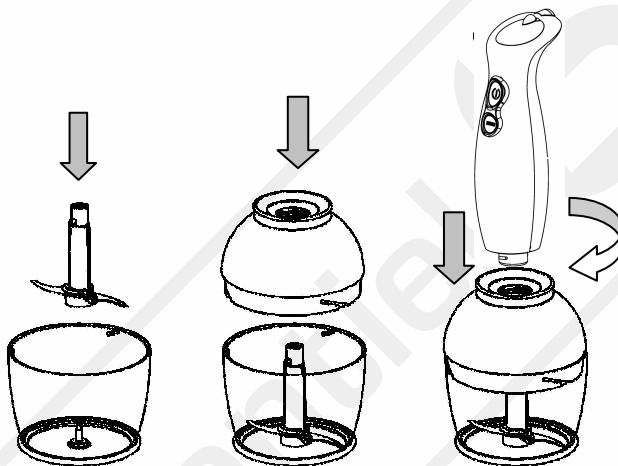
**N'utilisez pas le batteur pendant plus d'une minute en continu.**  
Laissez refroidir le batteur 3 minutes au minimum avant de le réutiliser.



**Note :** Pour éviter les éclaboussures, ne mettez l'appareil en marche que lorsque le batteur est introduit dans le bol mélangeur. Par ailleurs, il est conseillé de ne pas remplir le bol à plus de la moitié de sa capacité lorsque vous mixez des liquides.

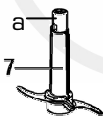
## 8) UTILISATION DU MINI HACHOIR

*☞ Le mini hachoir sert à hacher les herbes aromatiques, les noix/noisettes et les autres aliments similaires.*

1. Placez les lames (7) dans le bol du mini hachoir (8).
2. Placez les ingrédients dans le bol. **Ne le remplissez pas à plus de la moitié.**
3. Placez le couvercle (6) sur le bol du mini hachoir.
4. Vissez le bloc moteur (1) sur le couvercle (6) en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre comme indiqué sur le schéma ci-dessous.



5. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise secteur.
6. Appuyez sur le bouton marche  (2) (vitesse normale) ou le bouton « TURBO » (3) (vitesse rapide) pour mettre en marche le mini hachoir.
8. Relâchez le bouton marche  (2) ou « TURBO » pour arrêter le mini hachoir.
7. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise de courant. Démontez le bloc moteur (1) et le couvercle (6) puis, retirez les lames.



**ATTENTION !** Tenez systématiquement les lames (7) à l'emplacement prévu pour les doigts (a) à l'opposé du tranchant lorsque vous les manipulez ou les nettoyez. Ceci afin d'éviter de vous blesser.

Retirez ensuite les aliments du bol mini hachoir. Nettoyez les éléments en suivant les indications du paragraphe « NETTOYAGE »).



**N'utilisez pas le mini hachoir pendant plus d'une minute en continu.**  
Laissez refroidir le mini hachoir 3 minutes au minimum avant de le réutiliser.



## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

---



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



**Manipulez les lames (5, 7, 20) et le disque de coupe (21) avec précaution car ils sont extrêmement tranchants.**

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.

- Essuyez le **bloc moteur (1)**, le **couvercle de sécurité (12)** et le **support de fouets (9)** avec un chiffon doux. Lavez l'extrémité en inox du **piéd mixeur (5)** à l'eau chaude savonneuse. Rincez à l'eau claire et séchez à l'aide d'un chiffon doux.



**N'immergez jamais le bloc moteur (1), le support de fouets (9), le couvercle moteur de sécurité (12) ni le pied mixeur (5) dans l'eau ou tout autre liquide.**

- Veillez à ne jamais faire pénétrer d'eau ou d'autre liquide à l'intérieur du **couvercle de sécurité (12)**, du **support des fouets (9)** ou de l'extrémité en plastique du **piéd mixeur (5)**.
- Lavez le **bol mélangeur (18)**, le **couvercle (15)**, les **poussoirs d'aliment (17 et 17a)**, le **bol mini hachoir (8)**, le **bol gradué (11)**, les **fouets (10)**, la **lame couteau (20)**, les **lames du mini hachoir (7)** et le **disque éminceur/râpeur (21)** 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. Vous pouvez également placer ces pièces au lave-vaisselle.



**ATTENTION CAR LES LAMES (5, 7, 20) SONT TRANCHANTES ! MANIPULEZ-LES AVEC PRECAUTION. Ne touchez pas les bords coupants des lames lorsque vous les manipulez ou les nettoyez.**

- Essuyez **les lames (7 et 20)** avec une éponge douce et de l'eau chaude savonneuse puis, rincez-les à l'eau claire sous le robinet.
- Eliminez tout résidu d'aliment restant sur le **cordon d'alimentation** à l'aide d'un chiffon doux et sec.
- **N'utilisez jamais de produits détergents abrasifs ou d'éponge à récurer pour le nettoyage.**

# 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 TURQUIE  
SOURCING & CREATION  
CRT LESQUIN  
F-59273 FRETIN