



## **MODE D'EMPLOI**

### **FRITEUSE CONNECTEE A AIR PULSE**

*Modèle : WiFry Chef*



#### **Caractéristiques techniques :**

Puissance 1800 watts, 220-240V~ ; 50-60Hz

Dim. extérieures : hauteur 39 cm, largeur 30,0 cm, profondeur 34,7 cm

Dim. intérieures de la cuve : hauteur 11,7 cm, largeur 23,8 cm,  
profondeur 23,8 cm

Capacité de la cuve : 7 litres / poids de l'appareil : 6,4 kg

**IMPORTANT** : Lire cette notice d'utilisation attentivement pour vous familiariser avec l'appareil. Conserver cette notice pour la relire plus tard ou pour le propriétaire suivant en cas de transmission de l'appareil



## CONSIGNES DE SECURITE

**AVERTISSEMENT : Les consignes de sécurité font partie de l'appareil. Pour votre sécurité, veuillez les lire attentivement avant d'utiliser votre nouvel appareil.**

1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance s'ils (si elles) sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés. Maintenez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

2. Assurez-vous que la tension de votre appareil indiquée sur la plaque signalétique corresponde à celle de votre installation électrique. La fiche du cordon d'alimentation est à brancher sur une prise murale alimentée en 220 V-240 volts avec connexion à la terre.

Si le circuit électrique est surchargé parce qu'il doit alimenter d'autres appareils en plus du nouvel appareil, ce dernier ne fonctionnera pas correctement. Il est conseillé de faire fonctionner l'appareil sur un circuit distinct.

En fin d'utilisation, déconnecter la prise du secteur d'alimentation électrique et laisser refroidir l'appareil.

3. **Cordon d'alimentation** : La longueur du cordon de cet appareil a été définie pour éviter les risques d'accidents. S'il est trop court, il faut utiliser un cordon de rallonge, avec une prise de terre et une puissance électrique au moins égale à celle de l'appareil. Veillez à ne pas le laisser pendre hors du plan de travail et prendre toutes les précautions pour qu'on ne puisse se prendre les pieds dedans ou le tirer accidentellement.

Le câble doit être entièrement déroulé pendant l'usage.

N'utilisez jamais un appareil électrique dont le cordon ou la fiche est endommagé ni un appareil défectueux ou endommagé d'une quelconque façon.

Avant toute utilisation, vérifiez régulièrement l'état du cordon d'alimentation et de l'appareil.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

Si l'appareil est défectueux, il doit être examiné, ajusté ou réparé mécaniquement ou électriquement par un technicien qualifié afin d'éviter tout danger. Ne tentez pas de démonter l'appareil vous-même, vous perdriez le bénéfice de la garantie.

Afin de prévenir de tout risque d'électrocution, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.

4. Déconnectez toujours l'appareil pour le déplacer, l'assembler, le désassembler, le nettoyer, effectuer la maintenance ou en cas d'anomalie. Ne jamais tirer sur le cordon. Pour l'éteindre ou le déplacer, il convient de débrancher délicatement la prise murale.
5. L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie ou par un système de commande à distance séparé.
6. L'utilisation d'équipements ou d'accessoires non recommandés par le fabricant peut entraîner un incendie, une électrocution, des blessures.

7. Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu – cuire des aliments dans un récipient adapté - risque de blessures en cas de mauvaise utilisation.
8. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
9. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement, pendant son refroidissement et lorsqu'il est connecté au secteur d'alimentation électrique.
10. Si cet appareil tombe ou qu'il est accidentellement immergé dans l'eau ou dans un autre liquide, débranchez-le immédiatement. Ne pas tenter de sortir l'appareil de l'eau et ne plus l'utiliser... contactez le service après-vente.
11. Ne pas utiliser l'appareil avec les mains et, ou les pieds humides.
12. Si l'appareil montre des signes de défectuosité durant l'utilisation, débranchez-le immédiatement. Ne pas utiliser un appareil défectueux et ne pas tenter de le réparer. Il doit être réparé par une personne qualifiée.
13. **Positionnement de l'appareil dans la cuisine** : Laissez un espace libre d'au moins 30 centimètres autour et sur le dessus de l'appareil. Assurez-vous que la surface de travail sur laquelle l'appareil est posé est propre, stable, sèche, horizontale, non inclinée, à l'abri des projections d'eau, qu'elle supporte la chaleur et le poids de l'appareil lorsqu'il est rempli.  
Ne pas installer l'appareil à proximité de matières et objets inflammables tels que les rideaux, voilages, ni à proximité immédiate d'une source de chaleur.
14. Veillez à ce que la câble de raccordement, de même que les câbles d'appareils avoisinants ne touchent pas les parties chaudes de l'appareil.

## PRECAUTIONS D'UTILISATION :

### **MISE EN GARDE : Risques de blessures en cas de mauvaise utilisation**

15. **Afin d'éviter les brûlures**, ne pas toucher les surfaces chaudes accessibles de l'appareil pendant et après le fonctionnement. Les déplacer ou les toucher uniquement lorsque les éléments ont refroidi.
16. La cuve et la grille de fond deviennent très chaudes pendant la cuisson. Evitez tout contact physique lors du retrait de la cuve ou de la grille de fond. Pour éviter des brûlures ou des blessures, utilisez des gants isolants et la poignée de la cuve. Utilisez uniquement la poignée de la cuve pour la replacer dans l'appareil. Placez toujours la cuve ou la grille de fond sur une surface résistante à la chaleur après les avoir retirées.
17. Les aliments ne doivent pas être en contact avec l'élément chauffant : nous préconisons de ne pas dépasser le dessus de la fenêtre de la cuve lors du remplissage. Un remplissage excessif peut causer des blessures, un feu, des dommages matériels et/ou affecter l'utilisation de l'appareil
18. Ne pas utiliser la cuve si celle-ci est mal insérée, endommagée ou présente des craquelures.
19. Ne jamais transporter l'appareil tant qu'il est chaud ou en fonctionnement : après l'avoir débranché, laissez-le refroidir au minimum 45 minutes.
20. Ne jamais l'appareil ou ses accessoires (cuve, grille) à chauffer sur un autre appareil.
21. Si votre friteuse produit de la fumée noire, débranchez-la et attendez que la fumée cesse avant de retirer tout accessoire de cuisson.
22. Ne pas utiliser d'ustensile en métal, comme un couteau, pour retirer des restes de

nourriture collés à l'élément chauffant : vous risquez de l'endommager ou de vous électrocuter.

23. Ne couvrez pas les arrivées d'air ou les sorties d'air pendant la cuisson, cela causerait des dommages irréversibles
24. En fin d'utilisation, débranchez la prise du secteur et laissez refroidir l'appareil avant nettoyage et avant de déplacer l'appareil ou de le ranger
25. Cet appareil doit toujours rester propre puisqu'il est en contact avec des aliments.

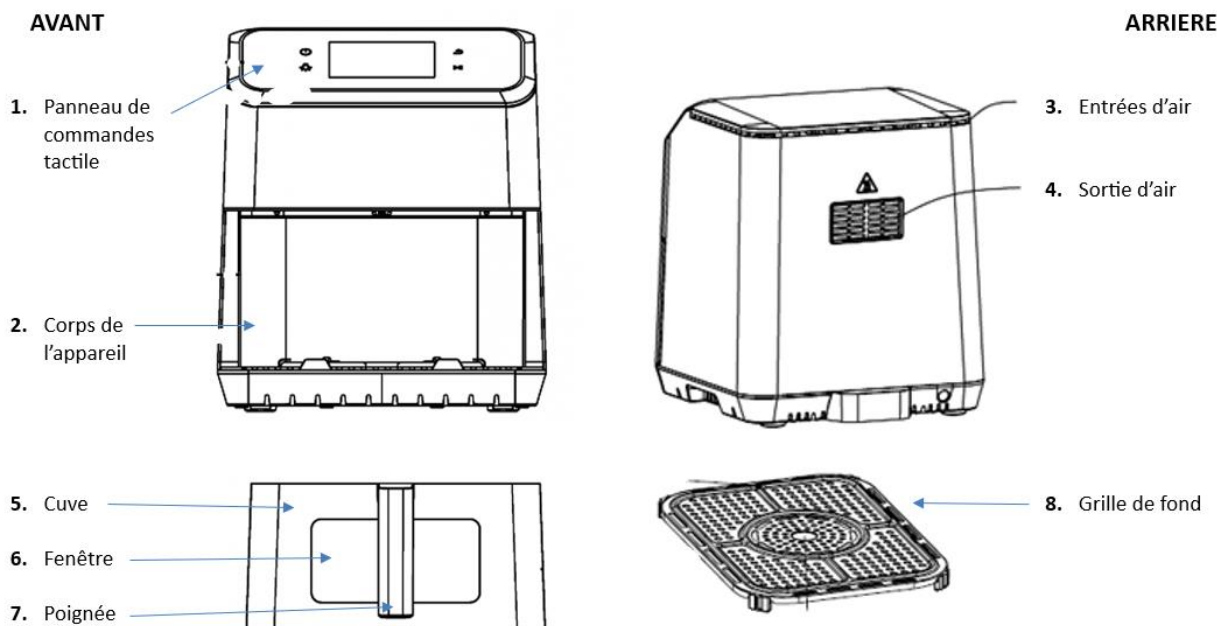


Ce symbole appliqué sur l'appareil indique : Danger surface chaude


**CET APPAREIL EST CONCU POUR UNE UTILISATION DOMESTIQUE OU ANALOGUE TELLE QUE :**

- Dans des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels
  - Des gîtes et « *bed and breakfast* », dans des fermes
  - L'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel
  - Des environnements de type chambres d'hôtes
- ... sous réserve de conserver le présent mode d'emploi à disposition des utilisateurs

# DESCRIPTION de votre FRITEUSE



- La cuve et la grille de fond sont revêtues avec un revêtement antiadhésif
- La grille de fond est un support de cuisson permettant l'écoulement des graisses pour une cuisson plus saine.
- La fenêtre permet d'apercevoir les aliments en cours de cuisson lorsque l'éclairage est en fonctionnement.

Appuyez sur l'icône  : La fenêtre sera éclairée pendant 3 min.

## PANNEAU DE COMMANDE – ECRAN D'ACCUEIL



- 1. Commande de mise sous tension et mise hors tension
- 2. Commande d'éclairage
- 3. Recettes : recettes intégrées, pas à pas
- 4. Modes : Programmes prédéfinis
- 5. Paramètres
- 6. Commande de retour au menu précédent
- 7. Lancement de la cuisson / Mise en pause de la cuisson


Les différents menus « recettes » et « modes » seront détaillés dans la section suivante « Utilisation de votre friteuse ».

## UTILISATION de votre FRITEUSE

### Avant la 1<sup>ère</sup> utilisation

- Avant d'utiliser l'appareil pour la 1<sup>ère</sup> fois, il est nécessaire de bien enlever tous les calages et les éléments d'emballage de l'appareil : **attention !** Ne pas laisser à portée des enfants et bébés les éléments d'emballage en plastique pour éviter tout danger de suffocation.
- Nettoyez minutieusement la cuve et la grille de fond à l'aide d'une éponge humide et bien les sécher avant utilisation.
- **Lors de la 1<sup>ère</sup> utilisation, il est normal qu'il y ait de la fumée claire (brûlage des graisses de fabrication) :** laisser tourner l'appareil pendant 30 min à 200°C afin d'éliminer les odeurs et la fumée résiduelle.

### Mise en tension

Après avoir branché la prise sur le secteur, le témoin de la commande de mise en tension  devient rouge. La mise en fonctionnement de l'appareil s'effectue en appuyant **brièvement** sur cette touche.

Un appui prolongé sur cette même touche permet de mettre l'appareil hors tension : celui-ci se met hors tension automatiquement au bout de 10 minutes d'inutilisation.

### WIFI

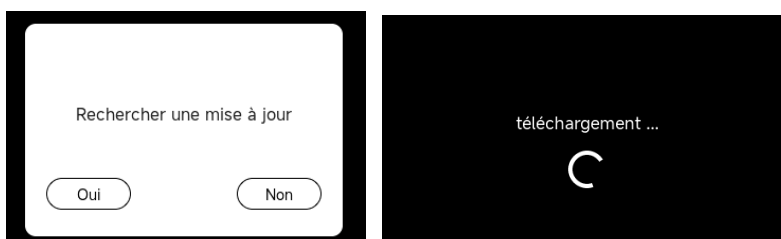
Votre friteuse peut se connecter à votre réseau WIFI afin de bénéficier de mises à jour comprenant l'ajout de nouvelles recettes.

Depuis les paramètres , sélectionnez « *WIFI* » : les réseaux disponibles apparaissent à l'écran.

Cliquez sur le réseau de votre choix, saisissez votre mot de passe/ code fourni avec votre box puis confirmez pour vous connecter.

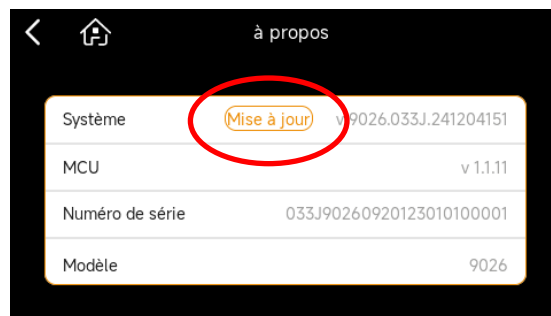
Les paramètres sont alors mémorisés par votre appareil de sorte que la prochaine connexion se fasse automatiquement.

**Lorsqu'une mise à jour est disponible, le message ci-contre apparaît automatiquement si l'appareil est connecté à un réseau :**



Appuyez sur « OUI » pour effectuer la mise à jour qui télécharge toutes les nouvelles recettes disponibles. L'écran restera noir quelques secondes avant d'afficher les nouvelles recettes.

Si vous aviez refusé la mise à jour au préalable, vous pouvez relancer la recherche manuellement depuis les paramètres, dans la section « à propos ». Sélectionner **Mise à jour** pour lancer la recherche de nouveautés.

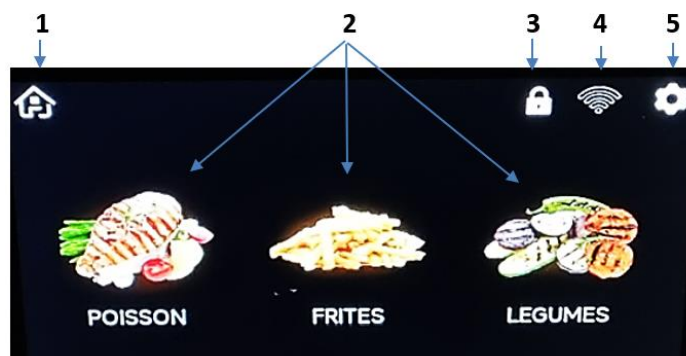


## – PROGRAMMES PREDEFINIS

Un appui bref à droite de l'écran d'accueil vous permet d'afficher les programmes prédéfinis dans l'appareil. Un balayage de droite à gauche avec votre doigt sur l'écran tactile vous permet de faire défiler les programmes dont les températures et les temps de cuisson sont prédéfinis.

### DESCRIPTIF DE L'ECRAN

1. Retour à l'écran d'accueil
2. Programmes prédéfinis
3. Témoin de verrouillage de la cuve
4. Témoin de connexion au WIFI
5. Accès aux paramètres



1. Sélectionnez le programme adapté à vos aliments en appuyant brièvement sur la touche correspondante :

Nom du programme	Température (°C) prédéfinie *	Durée prédéfinie *	Rappel à mi-cuisson **	Quantité suggérée
<b>Cuisson panée</b>	180 °C	15 min	Oui	X
<b>Poulet entier</b>	180°C	50 min	Oui	Poulet de 1,3 kg
<b>Viande rouge</b>	200 °C	6 min	Oui	4 steaks hachés
<b>Poisson</b>	180°C	8 min	Oui	4 à 6 pavés
<b>Frites</b>	200°C	25 min	Oui	1 kg de pommes de terre
<b>Légumes</b>	180°C	12 min	Oui	X
<b>Déshydratation</b>	60°C	8 heures	Oui	X
<b>Réchauffer</b>	200°C	5 min	Non	X
<b>Maintien au chaud</b>	60°C	5 min	Non	X
<b>Toasts</b>	200°C	3 min 30s	Oui	X
<b>Rôti</b>	180°C	30 min	Oui	Rôti de 600 g
<b>Gâteaux</b>	170°C	20 min	Non	6 muffins

### **Notes :**

\*Ces durées et températures de cuisson prédéfinies sont à titre indicatif. En fonction de la fraîcheur de vos aliments, de la taille et du poids des morceaux, vous devrez ajuster manuellement ces paramètres.

\*\* Cette notification vous suggère de retourner ou secouer les aliments à mi-cuisson afin d'obtenir une cuisson homogène.

2. Placez vos aliments sur la grille de fond dans la cuve. **ATTENTION :** ne pas trop remplir la cuve afin d'éviter une « sur-cuisson » des aliments positionnés proches de la résistance et une « sous-cuisson » de ceux positionnés dans le fond. Nous préconisons de ne pas dépasser la hauteur de la fenêtre de la cuve. Bien insérer la cuve dans l'appareil (vous référez au témoin).
3. Réglez les paramètres prédéfinis (durée et temps de cuisson) si besoin comme suit :




Appuyez sur la commande de réglage de temps / durée puis sur - / + pour diminuer / augmenter la température / durée.

Vous pouvez également faire glisser de bas en haut les paramètres avec votre doigt pour les régler à votre convenance.

La température est réglable de 60 à 200°C, avec une précision de 5°C.

La durée de cuisson est réglable de 1s à 1h, avec une précision de 1s, excepté pour le programme « déshydratation » réglable jusqu'à 12h.


4. Appuyez sur l'icône  du menu ou du panneau de commande pour lancer la cuisson. Appuyez une seconde fois sur cette même touche pour mettre en pause la cuisson. Un appui prolongé permet d'arrêter le programme en cours.
5. Lorsque la cuisson est terminée, vous entendrez sonner 3 fois un « BIP » rapide.

**MISE EN GARDE :** Surtout ne positionnez pas la cuve sur le dessus de l'appareil ni sur une surface qui ne supporte pas de hautes températures



Selon le programme sélectionné (voir tableau des programmes p.7), une notification vous suggérera de retourner / secouer les aliments à mi-cuisson : celui-ci sera notifié par l'icône ci-contre, accompagné de 5 BIP sonores lents.



La cuisson s'arrête automatiquement lorsque vous retirez la cuve (par exemple lorsque vous retournez les aliments à mi-cuisson) : pour remettre le programme en fonctionnement, réinsérez la cuve et appuyez sur l'icône 

## RECETTES - RECETTES INTEGREES

Un appui bref à gauche de l'écran d'accueil vous permet d'afficher les recettes intégrées dans l'appareil. Un balayage de droite à gauche avec votre doigt sur l'écran tactile vous permet de faire défiler les recettes.

► Les recettes sont élaborées de manière à vous guider pas à pas

### DESRIPTIF DE L'ECRAN




- |  |  |
|--|--|
| <b>A.</b> Retour à l'écran d'accueil                                   | <b>E.</b> Témoin de connexion au WIFI      |
| <b>B.</b> Recherche des recettes par nature (entrées, desserts etc...) | <b>F.</b> Paramètres                       |
| <b>C.</b> Affichage des recettes par ordre alphabétique                | <b>G.</b> Affichage des recettes           |
| <b>D.</b> Menu déroulant (accès : favoris, historique)                 | <b>H.</b> Sélection par ordre alphabétique |

### Réaliser la recette en "pas à pas"

Appuyez sur le visuel d'une recette pour obtenir les détails de sa réalisation, indiqués par les icônes ci-dessous :

- |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|
|  |  |  |  |  |
| Liste des ingrédients   | Description du déroulé de la recette  | Accessoires requis  | Ajouter aux favoris   | Démarrer le « pas à pas »   |

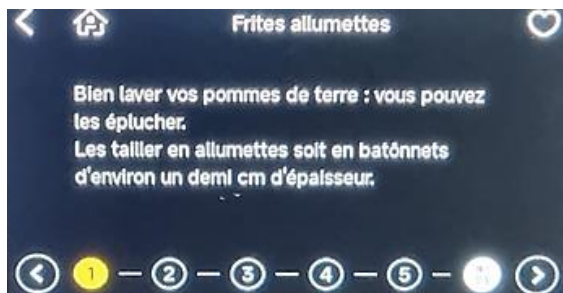
**Sur l'écran tactile, faites glisser votre doigt de bas en haut pour lire les instructions dans leur intégralité.**

Appuyez sur l'icône  pour lancer la recette : à partir de cet instant, vous serez guidé « pas à pas » pour la réaliser.

Chaque étape est matérialisée par un écran spécifique : chaque écran vous indique le détail de ce qu'il faut faire ou les paramètres de cuisson.

➤ *L'enchaînement des étapes de réalisation de la recette, est un enchaînement d'actions de plusieurs natures différentes définies ci-dessous :*

- 1) **Etapes descriptives** de ce que vous devez réaliser (découpe des aliments, préparation, organisation sur la grille de cuisson, secouer/ retourner les aliments entre deux cuissons...)
- 2) **Etapes de cuisson** dont les paramètres (température et durée) sont prédéfinis. Vous pouvez tout de même modifier la programmation en utilisant l'écran tel qu'indiqué dans la section (« paramètres prédéfinis », page 8), pour prolonger une cuisson par exemple.




► Pour naviguer entre les étapes, vous pouvez appuyer sur le numéro de l'étape suivante ou sur l'icône .


► En cours de cuisson, vous pouvez mettre l'appareil en pause.

► La fin d'une étape de cuisson est indiquée par un signal sonore rapide qui retentit 3 fois.

# ASSISTANCE A LA RESOLUTION DE PROBLEMES

**Si, malgré les indications ci-dessous, vous ne remédiez pas au problème rencontré, appelez immédiatement votre revendeur en priorité ou notre S.A.V. Nous vous rappelons que toute réparation qui nécessite un démontage autre que pour le nettoyage doit être effectuée par un technicien qualifié.**

Problème observé	Cause	Vérifications / Résolution(s) possible(s)
Le compteur électrique disjoncte	Il y a un court-circuit ou une surcharge du circuit électrique	Vérifiez que les paramètres indiqués sur la plaque signalétique de votre appareil correspondent à ceux de votre installation électrique (intensité et puissance notamment).  Si vous utilisez une rallonge, vérifiez les paramètres et ne pas y brancher trop d'appareils en même temps.
La cuisson ne se lance pas / le programme ne répond pas.	La cuve de la friteuse n'est pas correctement insérée dans l'appareil. Le message suivant apparaît : « Attention : Bien insérer la cuve dans l'appareil »  OU Présence de saleté, gras ou humidité sur l'écran tactile / sur les mains qui perturbe son fonctionnement.	Bien insérer la cuve : le témoin  doit apparaître sur l'écran.  Eteindre l'appareil et bien nettoyer l'écran à l'aide d'un chiffon doux légèrement humide. Bien sécher, rallumer l'appareil et appuyer sur la touche de démarrage de la cuisson après l'avoir reprogrammée.
L'écran tactile ne s'affiche pas correctement.	L'écran ou son circuit imprimé est endommagé.	Eteindre puis remettre en marche l'appareil. Si le problème persiste, contactez le S.A.V.
Les aliments ne sont pas assez cuits (l'appareil chauffe)	Les temps de cuisson proposés dans les recettes intégrées ou les programmes prédéfinis restent indicatifs : la durée de cuisson dépend de la taille des morceaux, de leur épaisseur, de leur fraîcheur...	Prolonger le temps de cuisson ou utiliser des morceaux moins épais.
La cuisson de mes frites n'est pas homogène.	La cuve est trop remplie pour permettre un brassage efficace / les frites n'ont pas été mélangées à mi-cuisson.	Ne pas excéder 1KG de pommes de terre fraîches. Bien secouer les frites à mi-cuisson.
Une fumée noire et épaisse* se dégage de l'appareil en cours de cuisson.	Les aliments surcuissent / brûlent**.  Un circuit est défectueux.	Débrancher immédiatement l'appareil. Si les aliments ne sont pas brûlés, contacter le S.A.V.

<p>La notification suivante apparait lorsque je charge la mise à jour / télécharger de nouvelles recettes :</p> 	<p>Le téléchargement de la mise à jour a échoué : L'appareil n'est pas connecté au WIFI local / il n'y a pas de réseau</p>	<p>Vérifier que l'appareil est bien connecté à un réseau internet avant de relancer la mise à jour.</p>
---	--	---

#### Notes :

\* Une légère fumée et odeur lors de la première utilisation est normale (brûlage des graisses de fabrication).

**\*\* Ne restez jamais loin de la friteuse pour surveiller la cuisson et évitez d'utiliser des huiles peu stables lors de la chauffe (l'utilisation de l'huile d'olive doit être réduite pour cet appareil) ou des aliments susceptibles de se coincer sur la résistance (cuve trop remplie, pop-corn...).**

## **ENTRETIEN – NETTOYAGE - RANGEMENT**

***Un nettoyage est requis après chaque utilisation.***

1. Il faut toujours débrancher l'appareil de la prise murale avant de le nettoyer, de le déplacer ou de le ranger
2. Attendez que l'appareil soit complètement froid avant de le nettoyer ou de le ranger
3. Nettoyez la carrosserie extérieure (corps) dont le panneau de commande, à l'aide d'un chiffon doux légèrement humide et savonneux puis essuyez-la avec un chiffon légèrement humide et séchez (à l'aide d'un linge sec et doux). Ne jamais l'immerger dans l'eau ou dans un autre liquide afin de prévenir de tout risque d'électrocution
4. Après avoir enlevé la cuve et la grille de fond, nettoyez-les manuellement et minutieusement à l'eau tiède savonneuse, puis rincez à l'eau claire. Bien sécher après nettoyage. La cuve et la grille de fond peuvent être lavées au lave-vaisselle si la température de chauffe n'excède pas 50°C.
5. Que ce soit pour le corps de l'appareil ou les accessoires (cuve, grille), ne pas utiliser de détergent abrasif ou d'éponge abrasive
6. Essuyez et séchez tous les éléments avant rangement.
7. Remontez entièrement l'appareil une fois qu'il est correctement séché
8. Rangez l'appareil dans sa boîte et le conserver dans un endroit sec et frais
9. Votre appareil doit être utilisé et stocké en intérieur, à une température ambiante de 10°C minimum et 35°C maximum permettant un fonctionnement correct et ne présentant aucun risque sécuritaire.

## GARANTIE

Cet appareil est garanti 2 ans à partir de la date d'achat, contre tout défaut ou vice de fabrication. Garantie pièces et main d'œuvre, la garantie concerne le remplacement de toute pièce défectueuse mais ne saurait couvrir l'usure normale de l'appareil, **le manque d'entretien, les chocs** ni les détériorations qui pourraient survenir à la suite d'une sur tension ou d'un mauvais emploi. **Ne pas réparer l'appareil vous-même, vous perdriez le bénéfice de la garantie.** Toute intervention par l'utilisateur sur l'appareil, ou toute modification apportée par l'utilisateur à l'appareil ou à ses accessoires d'origine entraîne la suppression du bénéfice de la garantie. **Un emploi inapproprié, autre que pour ce qui est décrit dans la présente notice d'utilisation, entraînera la perte de garantie.** *Le fabricant, le distributeur et l'importateur KITCHEN CHEF ne sont pas responsables d'une utilisation inappropriée ou d'un mauvais entretien de l'appareil*

### COMMENT FAIRE REPARER VOTRE APPAREIL ?

Si cet appareil ne fonctionne plus normalement, adressez-vous à votre revendeur qui le plus souvent pourra résoudre le problème, ou téléphonez au **N° 04.42.63.15.33 entre 9 et 12 heures**

Un 1<sup>er</sup> diagnostic sera fait par téléphone et nous vous indiquerons la procédure à suivre pour la réparation de votre appareil. **Votre appareil ne peut nous être retourné sans notre accord préalable.** Un N° de retour vous sera communiqué. Ce N° est à indiquer en gros de manière très lisible sur le carton de retour. Sans ce N°, le colis sera refusé. **Votre appareil doit être nettoyé,** sinon il ne pourra être réparé ou il fera l'objet d'un devis concernant le nettoyage. **Prendre toutes les précautions nécessaires pour que l'appareil soit bien emballé.** Tout appareil ou accessoire retourné mal emballé et arrivant détérioré ne sera pas couvert par la garantie, **il en est de même s'il n'est pas nettoyé.**

L'emballage et le calage d'origine sont tout particulièrement conçus pour le transport de cet appareil. Nous vous préconisons vivement de les conserver et de les utiliser pour expédier votre appareil

Il vous sera rendu dans les 3 semaines maximum à dater de la réception de votre colis. Les appareils envoyés seront réexpédiés port payé. **Ne pas oublier de placer une copie de votre facture d'achat dans le colis ainsi qu'un descriptif précis de la panne** contenant l'appareil retourné.

Ce symbole, figurant sur l'étiquette signalétique signifie que cet article, lorsqu'il est usagé, fait l'objet d'une collecte sélective, (pour les modalités de cette collecte, se renseigner auprès de votre commune) où d'une reprise à titre gratuit par le distributeur pour l'acquisition d'un article similaire (port à vos frais). Compte tenu des effets sur l'environnement et la santé humaine, en raison de la présence de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques, **CET ARTICLE NE DOIT PAS ETRE JETE AVEC LES DECHETS MUNICIPAUX NON TRIES**





FR

Cet appareil  
et ses accessoires  
se recyclent

À DÉPOSER  
EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER  
EN DÉCHÈTERIE



Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



**LE TRI**  
**+ FACILE**

EMBALLAGE  
CARTON + MODE  
D'EMPLOI EN PAPIER



*Séparez les éléments avant de trier*