

SENCOR®

SBU 8800NP

SBU 8850NP



FR ■ Mélangeur multifonction

VEUILLEZ LES LIRE ATTENTIVEMENT ET LES CONSERVER POUR UNE UTILISATION FUTURE.

- Cet appareil peut être utilisé par des personnes 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 et qu'elles comprennent les risques potentiels.
- Les enfants ne doivent pas utiliser cet appareil ni jouer avec. Conservez cet appareil et son cordon d'alimentation hors de la portée des enfants.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement. Il n'est pas conçu pour être utilisé dans des lieux comme :
 - coins cuisine réservés au personnel de magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
 - chambres d'hôtel ou de motel et autres environnements à caractère résidentiel ;
 - exploitations agricoles ;
 - établissements de type chambre d'hôtes.
- Cet appareil est conçu pour mixer la nourriture. Il ne doit pas être utilisé à des fins autres que celles prévues.



Avertissement :

Une mauvaise utilisation peut entraîner des blessures.

- Cet appareil n'est pas destiné à un usage industriel ou à l'extérieur.
- Avant de brancher cet appareil à une prise de courant, vérifiez que la tension nominale mentionnée sur la plaque signalétique correspond bien à celle de la tension d'alimentation de la prise.
- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'une cuisinière ou de plaques de cuisson électriques. Ne le placez pas à proximité du bord de la table ou sur une surface chaude. L'appareil doit être placé sur une surface stable, sèche et plane.
- Utilisez l'appareil avec les accessoires d'origine fournis avec uniquement.
- Ne dépassez pas la capacité maximale du bol de mélange.
- Avant de mettre l'appareil en marche, vérifiez qu'il est assemblé correctement et que le bol est bien fermé. L'appareil est équipé d'un mécanisme de sécurité qui l'empêche de démarrer si le bol de mélange ne repose pas correctement sur le bloc-moteur.



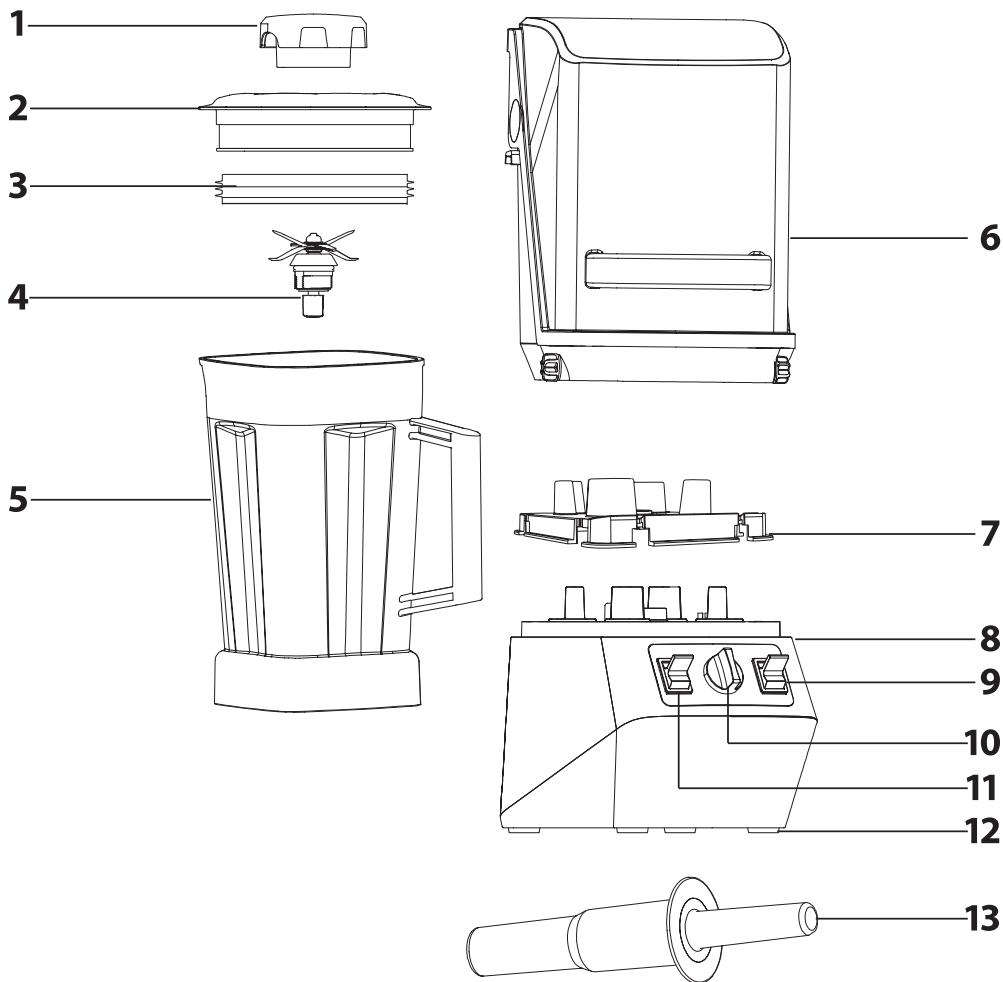
Avertissement :

Démarez le mélangeur seulement si le couvercle extérieur est correctement fixé sur le bol de mélange.

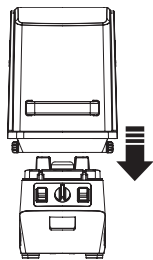
- Avant de mélanger des fruits ou légumes, retirez les noyaux durs qui sont contenus dans, par exemple, les abricots, les pêches, les mangues, les avocats, etc., et les peaux non comestibles, par exemple, des oranges, des mandarines, des ananas, des melons, etc. Retirez les coquilles des fruits à coque et les os de la viande.
- Soyez particulièrement prudent lors de la manipulation de liquides et d'aliments chauds. La vapeur chaude ou les éclaboussures d'aliments et de liquides chauds peuvent vous ébouillanter. Ne versez pas de liquides à plus de 80 °C dans le bol de mélange. Pour des raisons de sécurité, il est recommandé de laisser les liquides chauds refroidir avant de les mélanger.
- Mélangez des liquides chauds uniquement à basse vitesse. De la vapeur chaude s'échappera naturellement à travers les orifices de ventilation du couvercle.
- Pour empêcher la vapeur chaude de se condenser à l'intérieur du couvercle anti-bruit, ne l'utilisez pas lors du mélange de liquides et d'aliments chauds.
- Évitez le contact avec des surfaces chaudes. Utilisez la poignée pour transporter le bol de mélange.
- Vous pouvez ajouter des ingrédients dans le bol de mélange pendant la préparation à travers l'ouverture sur le couvercle extérieur ou utiliser le poussoir pour accélérer le processus de mélange. Lorsque vous utilisez le poussoir, le couvercle extérieur doit reposer sur le bol de mélange et ce dernier ne doit pas être rempli de plus de $\frac{2}{3}$ de sa capacité maximale. Lors du mélange de liquides ou d'aliments chauds, pour des raisons de sécurité, le bouchon intérieur doit rester fermé.
- Ne placez pas vos mains ou des accessoires, comme des couteaux de cuisine, fourchettes ou cuillères en bois dans le bol pendant le mélange. Vous risqueriez de vous blesser ou d'endommager l'appareil.
- L'appareil peut fonctionner en continu pendant 3 minutes maximum. Puis, l'appareil s'éteint automatiquement pour éviter de surchauffer. Avant de le rallumer, laissez-le refroidir pendant au moins 1 minute. Après cinq cycles consécutifs, laissez l'appareil refroidir pendant 30 minutes.
- Pour utiliser le poussoir, afin de ne pas provoquer la surchauffe du moteur, n'utilisez pas l'appareil en continu pendant plus de 30 secondes.
- Lors de l'élaboration de beurre de cacahuètes ou la transformation de repas ayant une forte teneur en matières grasses, ne laissez pas l'appareil fonctionner pendant plus de 30 secondes à partir du moment où le mélange commence à circuler à l'intérieur du bol de mélange. Sinon, l'appareil risque de surchauffer.
- Ne mélangez pas d'aliments secs (graines, etc.) pendant plus de 45 minutes ; sinon, le mélangeur risque d'être endommagé. Mélanger fréquemment des ingrédients secs comme des graines, provoque l'usure excessive des lames et affecte l'apparence du bol de mélange.
- L'appareil est équipé d'un fusible thermique qui protège le moteur de tout dommage en cas de surcharge. Si l'appareil s'éteint automatiquement à cause d'une surcharge du moteur, débranchez-le de la prise de courant et laissez-le refroidir pendant au moins 30 minutes. Puis, vous pouvez continuer à utiliser l'appareil
- N'allumez pas l'appareil s'il est vide. Une mauvaise utilisation de l'appareil peut nuire à sa durée de vie.
- Si des ingrédients se collent contre les lames ou à l'intérieur des parois du bol de mélange, éteignez l'appareil et débranchez-le de l'alimentation. Assurez-vous que les lames sont à l'arrêt complet. Retirez prudemment le bol de mélange du bloc-moteur. Ouvrez le couvercle, et nettoyez les lames et les parois du bol de mélange à l'aide d'une spatule propre. Fermez correctement le couvercle et reposez le bol de mélange sur le bloc-moteur. Branchez le cordon d'alimentation, puis continuez le mélange.

- Pour éviter de vous blesser lors de la manipulation des lames, soyez particulièrement prudent lorsque vous videz le bol et lorsque vous le nettoyez.
- Le bol de mélange n'est pas destiné à être utilisé pour chauffer des aliments dans un four à micro-ondes ou pour les conserver.
- Éteignez toujours l'appareil et débranchez-le de la prise de courant si vous ne l'utilisez pas et si vous le laissez sans surveillance, avant de l'assembler, de le désassembler, le nettoyer ou le déplacer.
- Vérifiez que les parties en rotation sont complètement arrêtées avant de retirer le bol de mélange du bloc-moteur.
- Nettoyez-le conformément aux consignes du chapitre Nettoyage et entretien. Ne submergez pas le bloc-moteur et le cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide, et ne lavez pas ces pièces à l'eau courante.
- Assurez-vous que la fiche d'alimentation n'entre pas en contact avec des parties humides. Ne placez pas d'objets lourds sur le cordon d'alimentation. Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne pende pas d'un bord de la table ou qu'il n'entre pas en contact avec une surface chaude.
- Débranchez l'appareil de la prise de courant en tirant sur la fiche, ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation. Sinon, le cordon d'alimentation ou la prise pourraient être endommagés.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, un centre de réparation autorisé devra le remplacer ou une personne ayant des qualifications similaires, pour prévenir la création d'une situation dangereuse. Il est interdit d'utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation est endommagé.
- N'utilisez pas l'appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il montre un quelconque signe d'usure. Pour prévenir une situation de danger, ne réparez pas ni ne modifiez l'appareil vous-même. Toutes les réparations ou réglages doivent être réalisés par un centre de réparation autorisé. En modifiant l'appareil, vous risquez d'annuler vos droits légaux découlant de la garantie pour qualité ou prestation non satisfaisante.

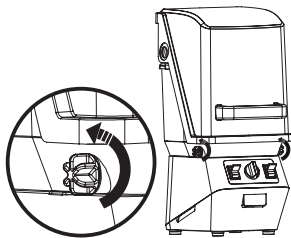
A



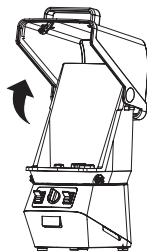
B 1



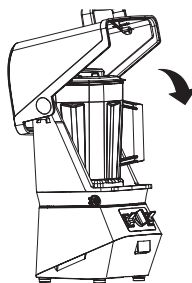
2



C



D



- Avant d'utiliser cet appareil, veuillez lire attentivement la notice d'utilisation, même si vous êtes déjà habitué au fonctionnement d'appareils similaires. Utilisez l'appareil uniquement de la façon décrite par cette notice d'utilisation. Conservez cette notice d'utilisation dans un lieu sûr et facile d'accès pour la consulter à l'avenir.
- Nous vous recommandons de conserver la boîte en carton d'origine, les matériaux d'emballage et le ticket de caisse, ainsi que la déclaration de responsabilité du vendeur ou la carte de garantie pendant au moins la durée de responsabilité légale, en cas de prestations ou de qualité non satisfaisantes. En cas de transport de l'appareil, nous vous recommandons de l'emballer dans la boîte d'origine du fabricant.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

A1 Bouchon interne

Il peut être utilisé pour ajouter des ingrédients dans le bol pendant que le mélangeur est en marche.

A2 Couvercle externe avec ouverture

Après avoir retiré le couvercle, vous pouvez ajouter les ingrédients dans le bol pendant la préparation ou utiliser le poussoir pour accélérer processus de préparation.

A3 Joint d'étanchéité

A4 Jeu de 6 lames en acier inoxydable recouvertes de titane

A5 Bol de mélange en Tritan d'une capacité de 2 litres

A6 Couvercle*

sert à amortir le bruit.

A7 Coussinet

A8 Bloc-moteur

A9 Interrupteur

marche/arrêt pour allumer et éteindre le bloc-moteur

A10 Bouton de commande de vitesse (max. 33 000 tr/min) et

programme de mélange

DESSERT – SMOOTHIE – CONCASSAGE DE GLACE – ARRÊT –

BASSE (basse vitesse) – MOYENNE (vitesse moyenne) – HAUTE

(haute vitesse)

A11 Interrupteur IMPULSION utilisé pour un mélange à impulsion courte

A12 Pieds antidérapants

A13 Poussoir

sa longueur est conçue pour ne pas rentrer en contact avec les lames après insertion dans l'ouverture du couvercle extérieur.



*Remarque :

Couvercle **A6** fourni uniquement avec le modèle SBU 8850NP.



Remarque :

Le bol de mélange **A5** est fabriqué à partir d'un matériau exempt de BPA. Il s'agit d'un matériau qui ne contient pas de Bisphénol A toxique.

OBJECTIF DE L'APPAREIL ET SES PROPRIÉTÉS

- Ce mélangeur multifonction est une solution révolutionnaire dans le secteur de la transformation des aliments. Il vous permettra de préparer en quelques instants une grande variété de plats et de boissons remarquables, comme des smoothies frais, milk-shakes, soupes crémeuses, sauces, pâtes à tartiner, nourriture pour bébé ; vous pourrez hacher de la viande, des graines et des fruits à coques ou faire du lait de soja, de la glace pilée ou de délicieuses glaces ou sorbets crémeux. Grâce à son puissant moteur de 2000 W, ce mélangeur manipulera les gros morceaux de fruits et de légumes, y compris les cerneaux mous, ainsi que les peaux et écorces. De cette façon, vous donnerez à votre corps toutes les substances nutritives précieuses que l'on trouve dans la pulpe, les cerneaux et les peaux sous forme de boisson nutritive digestible sans devoir couper à l'avance les fruits et les légumes en petits morceaux. Le bol de mélange est fabriqué en plastique Tritan. C'est un plastique de haute qualité qui se caractérise par sa longue durée de vie et qui n'absorbe pas les odeurs. Le jeu de lames en acier inoxydable recouvertes de titane évite l'oxydation des boissons nutritives. Le couvercle spécial réduit le bruit de jusqu'à 20 % lors du mélange. Le poussoir permettra de faciliter le mélange des gros morceaux et accélérera la préparation des aliments congelés pour éviter qu'ils ne se décongèlent. Le couvercle en deux parties permet d'ajouter des ingrédients dans le bol pendant la préparation ou le mélange d'aliments chauds grâce aux ouvertures pour l'évacuation de la vapeur du couvercle. Ses pieds antidérapants permettent au mélangeur de rester stable pendant son fonctionnement.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Retirez tous les matériaux d'emballage de l'appareil ; éliminez tout le matériel promotionnel de l'appareil et de ses accessoires, tel que les étiquettes et adhésifs.
- Lavez minutieusement toutes les accessoires amovibles destinés à entrer en contact avec de la nourriture à l'eau chaude avec un détergent ménager neutre. Ensuite, rincez-les à l'eau potable et essuyez-les complètement avec un torchon ou laissez-les sécher à l'air. Toutes les parties amovibles, à l'exception du bol de mélange **A5** avec le jeu de lames **A4**, sont compatibles lave-vaisselle (dans l'étagère supérieure).
- Ne rincez pas le bloc-moteur **A8** sous l'eau ni ne le submergez dans l'eau.



Attention :

Lors du nettoyage du bol **A5**, faites attention à ne pas vous blesser avec les bords tranchants des lames **A4**.

MONTAGE ET DÉMONTAGE DE L'APPAREIL

- Avant de commencer le montage ou le démontage de l'appareil, assurez-vous que le bloc-moteur **A8** est éteint et débranché de la prise de courant, et que les parties qui tournent sont à l'arrêt complet.
- Placez le bloc-moteur **A8** sur une surface stable, sèche et plane, par exemple, sur un plan de travail, et posez le coussinet **A7** dessus par le haut.
- Placez le couvercle **A6** sur le bloc-moteur et fixez-le en tournant la vis de blocage dans le sens antihoraire, voir figures B1 et B2. Basculez complètement la partie avant du couvercle **A6**, voir figure C.
- Assurez-vous que le joint d'étanchéité **A3** est monté sur le couvercle extérieur **A2**. Montez le couvercle extérieur **A2** sur le bol de mélange **A5** et appuyez dessus correctement, afin qu'il adhère bien au bord.
- Insérez le bouchon intérieur **A2** dans le couvercle extérieur **A1** et tournez-le complètement dans le sens horaire. Ceci permettra de le verrouiller à sa place.
- Fixez le bol de mélange assemblé sur le bloc-moteur **A8**. L'appareil est équipé d'un mécanisme de sécurité qui l'empêchera de démarrer si le bol de mélange **A5** ne repose pas correctement sur le bloc-moteur **A8**.
- Après avoir installé le bol de mélange **A5**, basculez la partie avant du couvercle **A6**, voir figure D.
- Pour démonter l'appareil, procédez en sens inverse.



Remarque :

Sur le modèle SBU 8800NP, omettez les étapes relatives à l'installation du couvercle **A6**.

FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL

1. Assurez-vous que l'interrupteur **A9** et le bouton de commande **A10** sont positionnés sur ARRÊT et que le bloc-moteur **A8** est débranché de la prise de courant. Placez les ingrédients que vous souhaitez mélanger dans le bol de mélange **A5**, et assemblez l'appareil conformément aux instructions fournies au chapitre Montage et démontage de l'appareil.



Attention :

Le bol de mélange **A5** a une capacité maximale de 2 litres. Ne dépassez pas la marque signalant le maximum.

Pour obtenir d'excellents résultats, le bol de mélange **A5** doit être rempli au moins au ¼ de sa capacité.

Lors de l'utilisation du poussoir **A13**, le bol de mélange **A5** ne doit pas être rempli de plus de ¾ de sa capacité nominale.

2. Branchez le cordon d'alimentation à une prise de courant, réglez l'interrupteur **A9** en position MARCHE et utilisez le bouton de commande **A10** pour sélectionner la vitesse souhaitée BASSE, MOYENNE et HAUTE, ou l'un des programmes de mélange prédéfinis.

Programme prédéfini	Usage prévu
DESSERT	Pour mélanger des desserts, sorbets et glaces
SMOOTHIE	Pour préparer des smoothies à base de fruits et de légumes
Bouton CONCASSAGE DE GLACE	Pour concasser de la glace et faire de la glace pilée

Nous recommandons de concasser les ingrédients d'abord à basse vitesse, puis de l'augmenter, le cas échéant. Dans un programme de mélange prédéfini, la vitesse est contrôlée automatiquement. Pour l'arrêter, réglez le bouton de commande **A10** en position ARRÊT.



Attention :

L'appareil peut fonctionner en continu pendant 3 minutes maximum. Puis, l'appareil s'éteint automatiquement pour éviter de surchauffer. Avant de le rallumer, laissez-le refroidir pendant au moins 1 minute. Après cinq cycles consécutifs, laissez l'appareil refroidir pendant 30 minutes.

Pour utiliser le poussoir, afin de ne pas provoquer la surchauffe du moteur, n'utilisez pas l'appareil en continu pendant plus de 30 secondes.

Lors de l'élaboration de beurre de cacahuètes ou de repas ayant une forte teneur en matières grasses, ne laissez pas l'appareil fonctionner pendant plus de 30 secondes à partir du moment où le mélange commence à circuler à l'intérieur du bol de mélange **A5**. Sinon, l'appareil risque de surchauffer.

3. L'interrupteur à impulsion **A11** est utilisé pour un mélange à impulsion courte. Pour démarrer le mode d'impulsion, tournez l'interrupteur **A11** vers le bas et maintenez-le dans cette position pendant un moment. Dès que vous relâchez l'interrupteur **A11**, l'appareil s'arrêtera automatiquement et l'interrupteur **A11** retournera à sa position par défaut.

4. Si les ingrédients ne circulent pas à l'intérieur du bol de mélange **A5** au cours du mélange, retirez le bouchon intérieur **A1** et utilisez le poussoir **A13** pour pousser les ingrédients vers les lames **A4**. Le poussoir **A13** est conçu pour ne pas rentrer en contact avec les lames **A4** après insertion dans l'ouverture du couvercle extérieur **A2**. Ne poussez jamais le poussoir **A13** dans le bol de mélange **A5** à moins qu'il ne soit fermé avec le couvercle extérieur **A2**. Pendant le mélange, vous pouvez ajouter des ingrédients dans le bol de mélange **A5** à travers l'ouverture dans le couvercle **A2**. Toutefois, cela ne s'applique pas lors du mélange de liquides chauds, où le couvercle intérieur **A1** doit rester en position verrouillée.

5. Si des aliments restent collés au jeu de lames **A4** ou sur les parois du bol de mélange **A5**, éteignez l'appareil en positionnant le bouton de commande **A10** et en basculant l'interrupteur **A9** sur ARRÊT. Débranchez le bloc-moteur **A8** de la prise de courant et assurez-vous que le jeu de lames **A4** a arrêté de tourner. Retirez prudemment le bol de mélange **A5** du bloc-moteur **A8**. Inclinez ouvert le couvercle assemblé et à l'aide d'une spatule en plastique, nettoyez le jeu de lames **A4** et les parois du bol de mélange **A5**. Remettez le couvercle en place et posez de nouveau le bol **A5** sur le bloc moteur **A8**. Branchez le cordon d'alimentation et continuez le mélange.

6. Après utilisation, positionnez le bouton de commande **A10** et basculez l'interrupteur **A9** sur ARRÊT. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise de courant et assurez-vous que le jeu de lames **A4** a arrêté de tourner. Retirez le bol de mélange **A5** du bloc-moteur **A8**. Utilisez une spatule en plastique pour retirer la nourriture du bol de mélange **A5**.

7. Démontez et nettoyez l'appareil conformément aux consignes du chapitre Nettoyage et entretien.

CONSEILS ET ASTUCES POUR LE MÉLANGE

- Les gros morceaux de fruits et de légumes, les ingrédients congelés, la purée et le beurre de fruits à coque doivent d'abord être mélangés à basse vitesse, puis un moment à vitesse moyenne, et enfin à la vitesse la plus élevée. Grâce au puissant bloc-moteur, qui peut atteindre des vitesses très élevées, généralement 30 à 60 secondes sont suffisantes pour que les ingrédients soient complètement transformés. Une consistance lisse est atteinte en un court laps de temps et les ingrédients congelés n'ont pas le temps de se décongeler.
- Lors d'un mélange à vitesse élevée et si les ingrédients ne circulent pas à l'intérieur du bol de mélange, utilisez le poussoir **A13** ou essayez de diminuer la vitesse. Dès que les ingrédients commencent à circuler à l'intérieur du bol de mélange, ajustez la vitesse nécessaire.
- Mélangez les aliments et liquides chauds à basse vitesse.
- Ne mélangez pas d'aliments secs (graines, etc.) pendant plus de 45 minutes.
- Les glaçons doivent être mélangés immédiatement après avoir été retirés du congélateur. S'ils commencent à fondre, ils resteront collés entre eux et vous ne pourrez plus les mélanger.

GUIDE RAPIDE DE TRANSFORMATION DES INGRÉDIENTS

Ingrédients/repas	Réglage du bouton de commande	Temps de mélange recommandé
Desserts à base de fruits : sorbets et glaces	Mode DESSERT	60 s
Smoothies à boire	Mode SMOOTHIE	60 s
Glaçons	Mode CONCASSAGE DE GLACE	15 s
Fruits et légumes	Haute vitesse	35 s
Sauces et soupes	Vitesse moyenne	40 s
Pâtes à tartiner	Vitesse moyenne	15 s
Broyage de fruits à coque, blé, etc.	Vitesse moyenne	15–45 s
Hachage de viande	Vitesse moyenne	50 s
Ingrédients congelés	Haute vitesse	30–60 s
Élaboration de lait de soja	Vitesse moyenne à haute	90 s



Remarque :

Les temps de transformation ci-dessus sont indiqués à titre d'information uniquement. La durée de transformation réelle dépend de la taille des ingrédients, leur quantité et la consistance finale souhaitée.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Avant de nettoyer l'appareil, assurez-vous qu'il est éteint, débranché de la prise de courant et que les parties qui tournent sont à l'arrêt.
- Démontez toutes les pièces de l'appareil. Lavez minutieusement les accessoires amovibles à l'eau chaude avec un détergent ménager neutre. Puis, rincez-les avec de l'eau propre et essuyez-les minutieusement avec un torchon. Toutes les parties amovibles, à l'exception du bol de mélange **A5** avec le jeu de lames **A4**, sont compatibles lave-vaisselle (dans l'étagère supérieure).



Attention :

Lors du nettoyage du bol **A5**, faites attention à ne pas vous blesser avec les bords tranchants des lames **A4**.

- Lorsque vous avez fini de l'utiliser, vous pouvez également nettoyer le bol de mélange **A5** en le remplissant d'un litre d'eau propre et de quelques gouttes de détergent ménager neutre, et en le faisant fonctionner pendant 20 secondes. Puis, éteignez l'appareil, débranchez-le de la prise de courant et démontez-le après l'arrêt de toutes les parties en rotation. Ensuite, rincez minutieusement le bol de mélange **A5** avec de l'eau propre et séchez-le.
- Pour nettoyer la surface externe du bloc moteur **A8**, utilisez un chiffon imbibé d'une solution détergente non agressive. Après l'application du liquide vaisselle, essuyez la surface avec un chiffon légèrement trempé dans de l'eau propre puis séchez.
- Ne submergez jamais le bloc-moteur **A8** ou le cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.
- N'utilisez pas de solvants, diluants ou produits nettoyants abrasifs pour le nettoyage. Ils peuvent abîmer la surface de l'appareil.

RANGEMENT

- Lorsque vous n'utilisez pas l'appareil, rangez-le dans un endroit sec hors de la portée des enfants. Nous recommandons de ranger le bol **A5** légèrement ouvert pour permettre à l'air de circuler librement et pour éviter la formation de mauvaises odeurs à l'intérieur.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Plage de tension nominale	220–240 V
Fréquence nominale	50–60 Hz
Puissance nominale en entrée.....	2 000 W
Index de protection contre les chocs électriques	II
Niveau de bruit (SBU 8800NP/SBU 8850NP).....	84/78 dB(A)

Le niveau d'émission sonore déclaré de l'appareil (SBU 8800NP/SBU 8850NP) est 84/78 dB(A), ce qui représente un niveau A de puissance acoustique par rapport à la puissance acoustique de référence de 1 pW.

Explication des termes techniques

Index de protection contre les chocs électriques :

Classe II – la protection contre les chocs électriques est fournie par la double isolation ou l'isolation pour usage intensif.

Modifications du texte et paramètres techniques réservés.

INSTRUCTIONS ET INFORMATIONS CONCERNANT L'ÉLIMINATION DES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE USÉS

Éliminez les matériaux d'emballage à la déchetterie de votre ville.

ÉLIMINATION DES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRONIQUES ET ÉLECTRIQUES



Ce symbole sur les produits ou les documents originaux signifie que les équipements électroniques ou électriques ne doivent pas être éliminés avec les déchets ménagers. Pour une bonne élimination, rénovation et recyclage, apportez tous ces équipements aux déchetteries prévues. Sinon, dans certains états de l'Union européenne ou dans d'autres pays européens, vous pouvez retourner vos appareils au revendeur local lors de l'achat d'un nouvel appareil similaire.

La bonne élimination de ce produit aide à conserver les ressources naturelles précieuses et prévient tout effet potentiel négatif sur l'environnement et la santé humaine, pouvant découler d'une mauvaise élimination des déchets. Pour plus d'informations, renseignez-vous auprès des autorités locales ou des installations de collecte des déchets. Conformément à la réglementation nationale, des sanctions peuvent être prononcées contre la mauvaise élimination de ce type de déchet.

Pour les organismes commerciaux dans les états de l'Union européenne

Si vous désirez éliminer les équipements électroniques ou électriques, demandez de plus amples informations à votre revendeur ou fournisseur.

Élimination dans les pays hors Union européenne.

Ce symbole est valide dans l'Union européenne. Si vous désirez éliminer ce produit, demandez de plus amples informations sur la bonne méthode d'élimination à votre revendeur ou administration locale.



Ce produit satisfait aux exigences essentielles des directives UE afférentes.