

MANUEL D'UTILISATION AUTOUISEUR INTELLIGENT



Lisez attentivement
ce mode d'emploi avant
d'utiliser le produit et
conservez-le pour un usage ultérieur

POUR USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

FR

Merci beaucoup pour votre confiance !

Nous vous félicitons pour l'achat de votre nouvel autocuiseur. Pour manipuler l'appareil en toute sécurité et vous familiariser avec l'ensemble de ses fonctionnalités :

- **Lisez attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation.**
- **Respectez en priorité les consignes de sécurité !**
- **L'appareil ne doit être utilisé qu'aux fins décrites dans ce mode d'emploi.**
- **Conservez ce mode d'emploi.**
- **Si vous transmettez l'appareil à un tiers, n'oubliez pas d'y joindre ce mode d'emploi. Le mode d'emploi fait partie intégrante du produit.**

Avertissements

Les avertissements suivants sont utilisés si nécessaires dans le présent mode d'emploi :



DANGER ! Risque élevé : le non-respect de l'avertissement peut provoquer des blessures graves, voire la mort.

AVERTISSEMENT ! Risque moyen : le non-respect de l'avertissement peut provoquer des blessures ou des dommages matériels graves.

ATTENTION : risque faible : le non-respect de l'avertissement peut provoquer des blessures légères ou entraîner des dommages matériels.

REMARQUE : remarques et particularités dont il faut tenir compte en manipulant l'appareil.

Instructions De Sécurité

- **Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées, ou manquant d'expérience et de**

connaissances, à condition de recevoir une supervision ou des consignes concernant l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et de comprendre les risques qu'il présente. Il est interdit de laisser les enfants jouer avec l'appareil. Il est interdit de laisser aux enfants le soin de procéder au nettoyage et à l'entretien de l'appareil sans supervision.

- **Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.**
- **Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants.**
- **Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.**
- Après avoir déballé votre appareil, assurez-vous d'abord qu'il n'a pas été abîmé. Cet appareil ne doit pas être utilisé s'il a chuté, s'il présente des dommages apparents, s'il fuit ou présente des anomalies de fonctionnement.
- En cas de doute, n'utilisez pas votre appareil, et consultez le centre de service agréé ou un technicien qualifié pour le faire examiner ou réparer, ou effectuer un réglage électrique ou mécanique.
- Des parties des surfaces de l'appareil peuvent devenir chaudes lors du fonctionnement. Lorsque l'appareil est en fonctionnement, touchez-le uniquement au niveau du champ de commande ou des poignées. **Utilisez toujours des maniques ou des gants de cuisine pour saisir la cuve après fonctionnement de l'appareil.**
- Avant la première utilisation, nettoyez toutes les pièces et surfaces qui seront en contact avec les aliments (voir « Nettoyage et rangement »).
- **Enlevez bien tous les éléments de l'emballage, et ne laissez pas les éléments tels que les sacs plastiques, du polystyrène ou des élastiques à portée des enfants. Ces éléments pourraient être dangereux pour eux.**
- N'utilisez jamais d'accessoires ou de pièces d'un autre fabricant. Cet appareil doit être utilisé uniquement avec la

base et les accessoires fournis.

- Brancher votre appareil sur une prise murale équipée d'une prise de terre, correctement installée et reliée au réseau électrique conformément aux normes en vigueur.
- En cas de cuisson sous pression : ne dépassez pas le niveau de remplissage maximal de l'appareil (repère 2/3 sur la cuve) afin d'éviter que de l'eau bouillante ne gicle hors de la cuve. En cas de préparation d'aliments tels que du riz ou des légumes secs gonflant lors du processus de cuisson, remplissez la cuve au maximum jusqu'à la moitié (repère 1/2 dans la cuve).
- Les canaux du dispositif de régulation de la pression doivent être contrôlés régulièrement afin de s'assurer qu'ils ne sont pas obstrués (voir « Nettoyage et entretien »).
- Avant chaque utilisation, assurez-vous que la soupape n'est pas obstruées.
- **N'ouvrez pas l'appareil tant qu'il se trouve sous pression.**
- À l'aide des poignées, installez l'appareil dans une position stable afin d'éviter le renversement du liquide chaud.
- Ne réparez pas l'appareil vous-même. Contactez plutôt un technicien qualifié. Pour éviter toute mise en danger, ne faites remplacer le câble défectueux que par un câble équivalent et que par le fabricant, son service après-vente ou toute personne de qualification similaire.
- Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage.
- Cet appareil ne doit pas être immergé. Ne jamais plonger son fil électrique et sa prise de courant dans l'eau ou tout autre liquide. Ne jamais faire couler d'eau sur les boutons de commandes de l'appareil. Ne jamais plonger le bol de préparation de l'appareil dans l'eau.
- Si du liquide pénètre dans l'appareil de base, débranchez immédiatement la fiche secteur. Faites contrôler l'appareil

avant de le remettre en service.

- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- Il ne faut jamais recouvrir l'appareil pour éviter une surchauffe. Sinon, il peut se produire une surchauffe dans l'appareil.
- Ne vous penchez pas au-dessus de l'appareil lorsque vous ouvrez le couvercle et que le contenu est encore très chaud et que de la vapeur très chaude s'échappe de l'appareil.
- Veillez à ce qu'aucune partie de votre corps (p. ex. la main ou le bras) ne se trouve au-dessus de la soupape de pression lorsque la vapeur s'échappe. La vapeur d'eau qui s'échappe risque de vous brûler.
- **AVERTISSEMENT** : risque de blessures en cas de mauvaise utilisation de l'appareil !
- Cet appareil est également destiné à une utilisation domestique et quasi domestique, par exemple,
 - Dans des cuisines du personnel aménagées dans des magasins, des bureaux et d'autres locaux commerciaux ;
 - Dans des propriétés agricoles ;
 - Par des clients dans des hôtels, motels et d'autres logements ;
 - Dans des pensions offrant le petit déjeuner.
- Veillez à ce qu'aucun liquide ne déborde sur la fiche de raccordement de l'appareil.
- Cet appareil doit être utilisé et posé sur une surface plane, sèche et stable. Laissez un espace suffisant de 20 cm autour de l'appareil, et une distance de 50 cm au-dessus de l'appareil. Ne posez pas votre appareil et son cordon d'alimentation ou à proximité d'une source de chaleur similaire, telle que plaque chauffante, four, appareil chauffage, etc.
- Cet appareil ne doit pas être placé à l'intérieur d'un

meuble lorsqu'il est en cours d'utilisation.

- Attention : la surface de l'élément de chauffage reste encore chaude après l'utilisation.
- N'utilisez aucun détergent abrasif, corrosif ou provoquant des rayures.



DANGER pour les enfants!

- **Le matériel d'emballage n'est pas un jouet. Les enfants ne doivent pas jouer avec les sachets en plastique. Ceux-ci présentent un risque d'asphyxie.**
- **Conservez l'appareil hors de portée des enfants.**



DANGER pour et provoqué par les animaux domestiques et d'élevage !

- Les appareils électriques peuvent présenter des dangers pour les animaux domestiques et d'élevage. De plus, ceux-ci peuvent endommager l'appareil. Maintenez par conséquent les animaux éloignés des appareils électriques.



DANGER ! Risque d'électrocution en raison de l'humidité !

- Les liquides et aliments doivent être versés uniquement dans la cuve, jamais directement dans l'appareil de base.
- L'appareil de base, le câble de raccordement au secteur et la fiche secteur ne doivent pas être plongés dans l'eau ou dans un autre liquide.
- Protégez l'appareil de base contre l'humidité, les gouttes et les projections d'eau : le non-respect de cette précaution risque de provoquer une décharge électrique.
- Si du liquide pénètre dans l'appareil de base, débranchez immédiatement la fiche secteur. Faites contrôler l'appareil avant de le remettre en service.
- N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.

- Veillez à ce que le support situé sous l'appareil soit sec.



DANGER ! Risque d'électrocution !

- Ne mettez pas l'appareil en service si l'appareil ou le câble de raccordement au secteur présente des dommages visibles ou si l'appareil a subi une chute.
- Raccordez la fiche secteur uniquement à une prise de courant avec contact de protection conforme et facilement accessible, dont la tension correspond aux indications figurant sur la plaque signalétique. Après avoir branché l'appareil, la prise de courant doit rester facilement accessible.
- Évitez toute détérioration du câble de raccordement au secteur par des arêtes vives ou des surfaces brûlantes.
- Lors de l'utilisation de l'appareil, le câble de raccordement au secteur ne doit pas être coincé ou écrasé.
- Pour débrancher la fiche secteur de la prise de courant, tirez toujours sur la fiche mâle, jamais sur le câble.
- Débranchez la fiche secteur de la prise de courant,
 - Lorsqu'une panne survient,
 - Quand vous n'utilisez pas l'appareil,
 - Avant de nettoyer l'appareil et
 - En cas d'orage.
- 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.
- Afin d'éviter tout risque d'accident, n'effectuez aucune modification au niveau de l'article.



DANGER ! Risque d'incendie !

- Avant de mettre l'appareil en marche, posez-le sur une surface plane, stable, sèche et résistante à la chaleur.

- Le contact de sécurité situé au centre de la plaque chauffante doit être propre et mobile afin d'éviter une surchauffe.
- Il n'est pas nécessaire de surveiller en permanence l'appareil lors du fonctionnement, un contrôle régulier suffit. Cela vaut notamment si les temps de cuisson réglés sont très longs.
- Ne placez pas le robot dans un four chaud.



DANGER ! Risque de brûlures !

- Des parties des surfaces de l'appareil peuvent devenir chaudes lors du fonctionnement. Lorsque l'appareil est en fonctionnement, touchez-le uniquement au niveau du champ de commande ou des poignées. **Utilisez toujours des maniques ou des gants de cuisine pour saisir la cuve après fonctionnement de l'appareil.**
- Ne transportez l'appareil que lorsqu'il est refroidi.
- Avant de nettoyer l'appareil, attendez qu'il ait refroidi.



DANGER ! Risque de blessures lié à des aliments chauds !

- Si vous avez fait chauffer des aliments visqueux, agitez prudemment le robot avant de l'ouvrir. Cela doit permettre d'éviter les projections.
- Si vous avez fait cuire de la viande avec la peau, cette dernière peut enfler. N'enfoncez rien dans la viande tant que la peau est gonflée.



DANGER ! Risque de brûlures !

- N'ouvrez pas le couvercle tant qu'il se trouve sous pression. Tenez compte de l'indicateur de pression.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- Ne vous penchez pas au-dessus du robot
Lorsque vous ouvrez le couvercle et que le contenu est encore très chaud et que de la vapeur très chaude s'échappe de l'appareil.

- Veillez à ce qu'aucune partie de votre corps (p. ex. la main ou le bras) ne se trouve au-dessus des orifices de sorties suivants lorsque de la vapeur s'échappe :
 - De la soupape de pression lorsque vous l'ouvrez sur la position « Évacuation »
 - De l'indicateur de pression, surtout en phase de préchauffage.

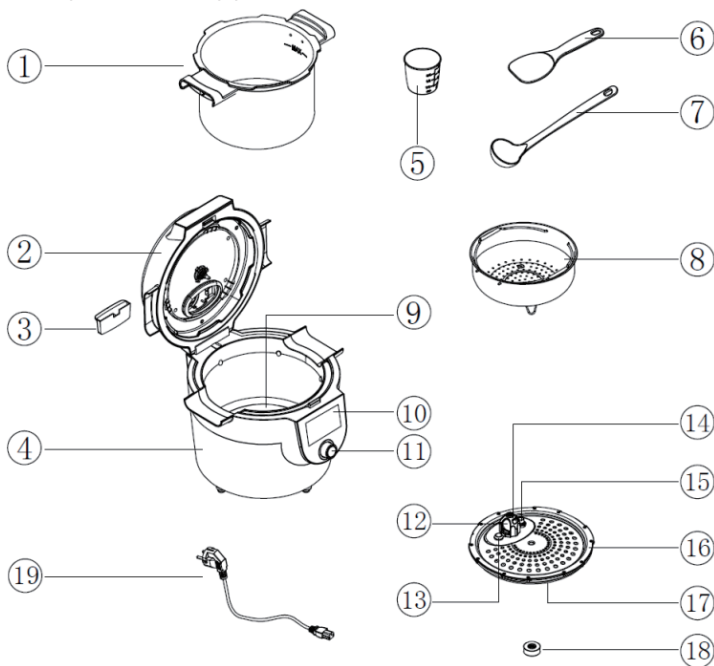
AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels

- L'appareil ne doit pas être utilisé à vide afin d'éviter tout risque de surchauffe.
- Ne faites jamais fonctionner l'appareil sans la cuve.
- Veillez à ce qu'il n'y ait jamais ni trop ni trop peu d'eau et d'aliments dans l'appareil. Tenez compte des remarques concernant les contenances et les repères situés dans la cuve (voir « Repères situés dans la cuve / contenances »).
- Ne placez jamais l'appareil directement sous un meuble suspendu car la vapeur est évacuée vers le haut et pourrait endommager le meuble.
- Ne placez jamais l'appareil sur des surfaces très chaudes (comme p. ex. les plaques de cuisson) ni à proximité de sources de chaleur ou d'un feu ouvert.
- Utilisez uniquement les accessoires d'origine.
- L'appareil est équipé de pieds en plastique antidérapants. Étant donné que les meubles sont recouverts d'une variété de laques et de matières synthétiques et sont traités avec différents produits d'entretien, il ne peut pas être totalement exclu que certaines de ces substances contiennent des composants qui attaquent et ramollissent les pieds antidérapants en plastique. Au besoin, placez un support antidérapant sous l'appareil.
- N'utilisez pas de détergent corrosif ou provoquant des rayures.

Information technique

Tension secteur :	220-240V~, 50/60Hz	Pression de cuisson :	20-80kPa
Puissance :	1200W	Pression maximale :	130kPa
Capacité :	5,5L		

Description de l'appareil



- | | |
|------------------------------|---|
| 1. Cuve | 11. Bouton rotatif |
| 2. Couvercle | 12. Boule de contrôle |
| 3. Réservoir d'eau condensée | 13. Soupape d'assurance (protection d'anti-surpression) |
| 4. Appareil de base | 14. Enveloppe de boule |
| 5. Tasse à mesurer | 15. Capteur de pression |
| 6. Cuillère à riz | 16. Blindage de vapeur |
| 7. Louche | 17. Joint d'étanchéité |
| 8. Panier vapeur | 18. Ecran de fixation |
| 9. Evènement chauffant | 19. Cordon d'alimentation |
| 10. Ecran | |

Utilisation

Contrôler l'appareil et le contenu de l'emballage

Danger ! **Risque d'étouffement !**

Il existe un risque d'étouffement pour les enfants qui jouent avec les films d'emballage.

- Ne laissez jamais des enfants jouer avec les films d'emballage. Ils risquent de s'y retrouver piégés et de s'étouffer.

1. Sortez l'appareil de l'emballage et retirez tous les films de protection de l'appareil et de ses accessoires.

2. Vérifiez si le contenu de l'emballage est complet.

3. Contrôlez si l'appareil ou les pièces individuelles présentent des dommages.

Si c'est le cas, n'utilisez pas l'appareil. Contactez le fabricant à l'adresse du SAV indiquée sur la carte de garantie.

Nettoyage complet

1. Retirez les matériaux d'emballage et tous les films protecteurs.

2. Avant la première utilisation, nettoyez toutes les pièces de l'appareil comme indiqué au chapitre « Nettoyage ».

Préparation de la mise en service

1. Déroulez entièrement le cordon d'alimentation et placez le produit à proximité d'une prise de courant sur un support sec, stable, plan et résistant à la chaleur.

2. Vérifiez le joint d'étanchéité et les soupapes, assurez-vous qu'ils soient en bon état et qu'ils ne soient pas bouchés

3. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise de courant secteur. L'écran de l'appareil s'allume.

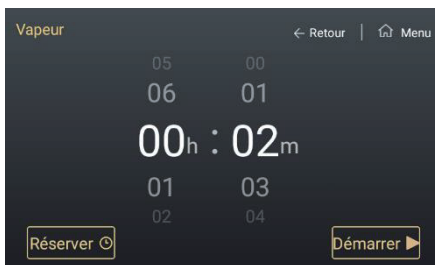
4. Veuillez faire mise à jour de système et la recette avant la première utilisation. (Voyez <Mise à jour> pour faire la mise à jour)

Contrôle générale

Vous pouvez tourner le bouton <11> pour sélectionner l'élément (ex : sélection de modes de cuisson sur la page d'accueil et la mode sélectionnée est en jaune) et régler la valeur de cuisson. En appuyant ce bouton, vous pouvez entrer dans le mode sélectionnée ou la prochaine étape de cuisson.





La mode sélectionnée est en jaune



Réglage de durée de cuisson


Fermeture et ouverture de couvercle

Fermeture : Avant de fermer le couvercle, Vérifiez si le <17> joint d'étanchéité est en bon état et assurez qu'il n'a pas d'évènement au bord du joint d'étanchéité et de la cuve.

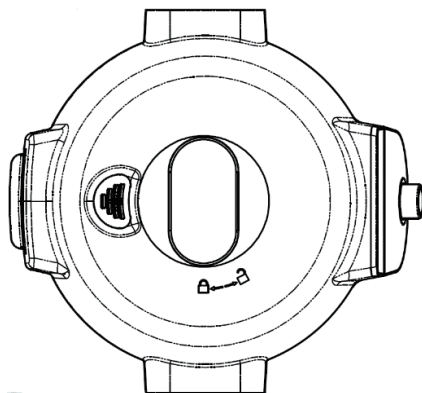
Mettez-la poignée sur la position de  en tournant, puis fermez le couvercle et tournez le bouton **11** pour qu'elle sur la position de . Le couvercle est bien fermé.

Ouverture :

Attention ! Il ne faut pas essayer d'ouvrir le couvercle pendant la cuisson ou quand l'appareil est sur la pression. Risque de brûlure !!!

Assurez que la cuisson est terminée et l'échappement de pression est fini, l'appareil n'est plus sur pression. Tournez la poignée à la position , puis vous pouvez ouvrir le couvercle.

Attention la vapeur chaude, Risque de brûlure !!!



Pour bloquer ou débloquer le couvercle, tournez la poignée

La fermeture de couvercle est obligée pendant certaines méthodes de cuisson. Vous auriez un signal pour vous rappeler de fermer le couvercle quand il faut.



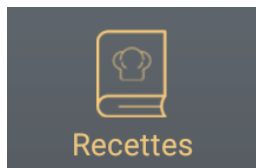
Sélection de mode

Après le démarrage, vous êtes sur la page d'accueil. Choisissez la mode que vous souhaitez utiliser ou entrer le <Réglages> en appuyant sur l'écran ou utilisant le bouton **11**.



Les Modes

Recettes



Dans cette mode, vous pouvez cuisiner les recettes enregistrées dans l'appareil.

1. Sélection de livret de recette et recherche la recette



2. Sélection de catégorie de cuisine

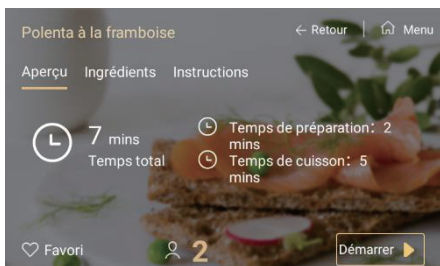
3. Retour à la page d'accueil

Vous pouvez glisser à droite et gauche pour parcourir les recettes. Appuyez sur la recette choisie, puis choisissez la portion de cuisine. La quantité de

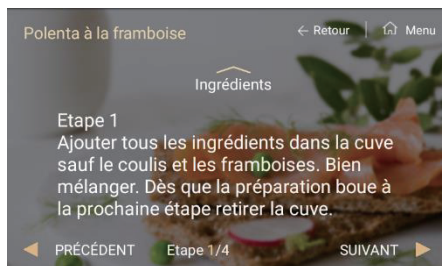


Sélection de portion de cuisine

ingrédients indiquées changera selon votre choix de portion différent. Après avoir choisi la portion, vous pouvez voir les informations de recette comme le temps de cuisson, les ingrédients et les étapes de préparations. Appuyez <Démarrer> pour commencer à cuisiner, et suivez les étapes pour finir la cuisson. Quand vous finissez l'opération d'étape, cliquez sur <Suivant> pour continuer la cuisson. En cas de besoin voir l'introduction précédente, veuillez cliquer sur <Précédent> pour revenir la dernière étape.



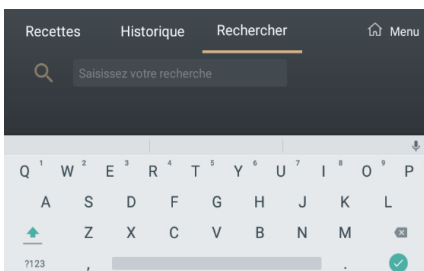
L'appareil en cours de cuisson de recette



Présentation de recette

Fonction de recherche :

Cet appareil vous permet de chercher la recette par des mots clés, cliquez sur la recherche et saisissez les mot clés dans le champ, vous auriez le résultat de recherche.

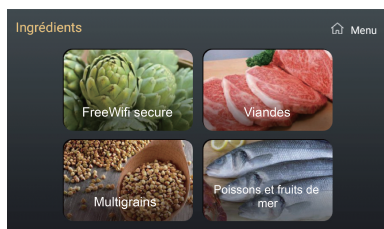


Recherche de recette

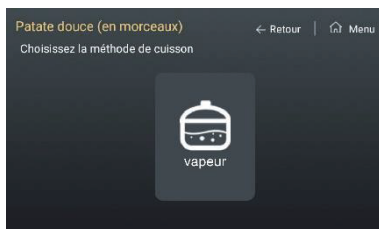
Cuisson par type d'ingrédient



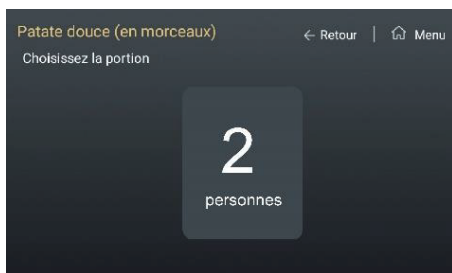
Dans ce mode vous pouvez cuisiner avec certains ingrédients. Les ingrédients sont classés dans les 4 types : Légumes, Céréales, Viandes et Poissons. Cliquez sur la catégorie d'aliment puis pour entrer la liste d'aliment. Puis, glissez horizontalement pour parcourir la liste et cliquez sur l'ingrédient sélectionné.



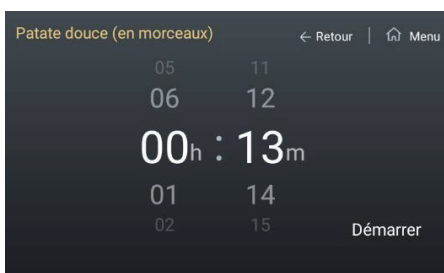
4 types des ingrédients



Sélection de méthode de cuisson



Sélection de portion



Durée de cuisson

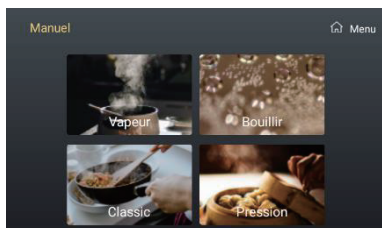


Manuel

Dans le mode <manuel>, vous avez la possibilité de créer vos propres recettes. Il y a 4 méthodes de cuisson à choisir. De Plus vous pouvez aussi régler la durée de cuisson (et le niveau de pression si vous choisissez la cuisson sous pression).

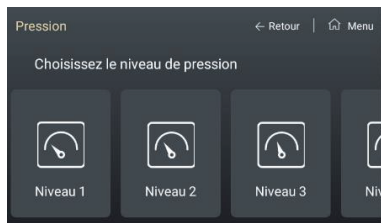
Méthode de cuisson	Statut de couvercle	Cuisson sous pression	Choix de puissance
Vapeur	Fermé	Non	Non
Bouillir	Fermé	Non	Non
Pression	Fermé	Oui	Non
Classique	Ouvert	Non	Oui

1. Appuyez sur la méthode que vous choisissez.



4 Méthodes de cuisson

2. Si vous utiliser la méthode <Pression> ou <Classique>, veuillez choisir le niveau de pression pour <Pression> ou <Puissance de feu> pour <Classique>

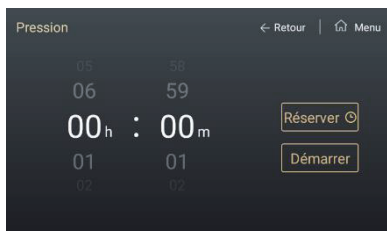


Réglage du niveau de pression



Réglage de la puissance du feu

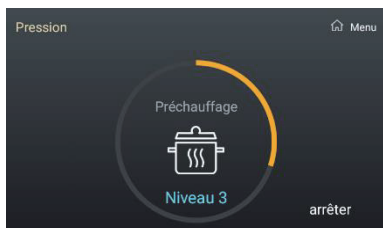
3. Réglez la durée de cuisson en glissant sur l'écran ou tournant le bouton.



Réglage de la durée de la cuisson

4. Appuyez le <Démarrer> pour démarrer l'opération. Vous pouvez annuler

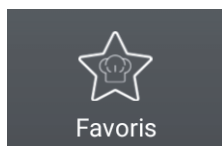
l'opération à tout moment en appuyez le <arrêter> sur l'écran.



En cours de cuisson

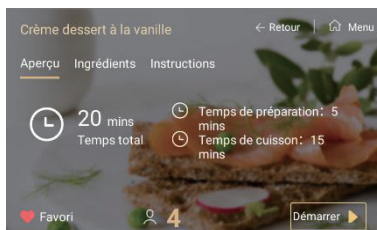
Danger ! Assurer-vous que l'appareil n'est plus sous la pression avant d'ouvrir le couvercle.

Favoris

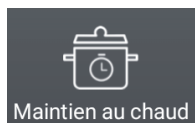


Dans ce mode, vous avez toutes les recettes que vous avez favorisé. Cela vous permet de trouver les recettes que vous aimez plus facilement.

Vous pouvez cliquer sur le Icon de cœur sur la recette pour l'ajouter dans votre liste de favori ; et recliquer pour défavoriser la recette.

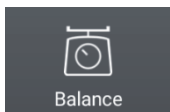


Maintient au chaud

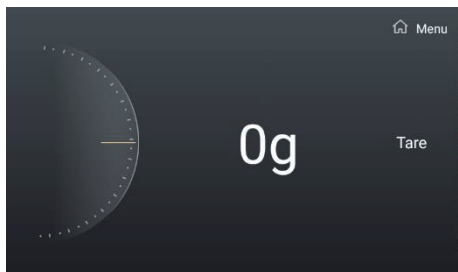


Ce mode se permet de maintenir le chaud de votre préparation dans la cuve. Vous pouvez cliquer ce mode sur la page d'accueil, ou l'appareil entrera automatiquement dans ce mode après la fin de cuisson.

Balance



Dans cette mode l'appareil pèse les ingrédients mis dans la cuve, le



Cliquez <tare> pour remettre à 0

Signal de surpoids.

Le poids maximum est de 5 Kg. Cela vous permet de suivre les recettes plus facilement : vous pouvez ajouter directement les ingrédients dans la cuve sans les peser sur une balance. Il est possible de peser plusieurs ingrédients en remettant la pèse à zéro entre chaque ajout d'ingrédient (TARE).

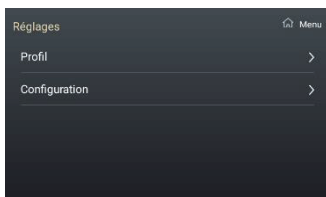
Configuration

Connexion de Wifi

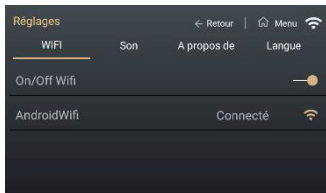
Avec la connexion de WIFI, vous pouvez faire mise à jour de recette.

Connexion de WIFI :

Après être entré dans les paramètres cliquez sur <Configuration >.



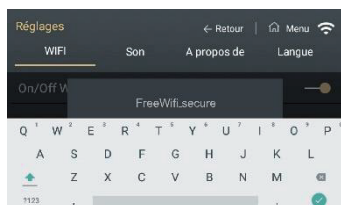
Cliquez sur la colonne <WIFI>, puis sélectionnez votre WIFI.



Appuyez sur l'espace vide pour afficher le clavier de saisie.



A la fin de la saisie, appuyez le  pour fermer le clavier.



Appuyez sur <connecter>

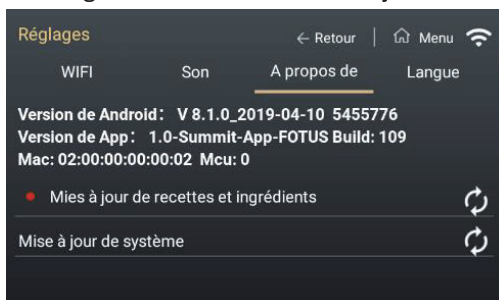


Mise à jour

Remarque : Avant votre première utilisation, il est conseillé fortement de faire une mise à jour afin d'avoir une meilleure expérience de votre utilisation.

Dans la colonne de <A propos de >, vous pouvez faire mise à jour de recette en appuyant < Mise à jour de recettes et d'ingrédients > et faire mise à jour de système en appuyant <Mise à jour de système>.

Si la nouvelle version est à mettre à jour, vous voyez un point rouge.



Nettoyage et entretien

DANGER ! Risque de brûlures !

Avant de nettoyer l'appareil, attendez qu'il ait refroidi.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

N'utilisez pas de détergent corrosif ou provoquant des rayures.

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation et éliminez tous les restes d'aliments.

Démonter l'appareil

1. Débranchez la fiche secteur de la prise de courant et laissez l'appareil refroidir.
2. Débranchez le câble de raccordement de la prise située sur l'appareil de base.
3. Tournez l'écrou de fixation dans la sens inverse des aiguilles d'une montre, et retirez <16> le blindage de vapeur.
4. Otez vigoureusement le filtre de soupape de la face inférieure du blindage de vapeur.
5. Retirez la cuve de l'appareil de base.
6. Retirez le réservoir d'eau.

Nettoyer les accessoires au lave-vaisselle

Les accessoires suivants peuvent être nettoyés au lave-vaisselle :

- la cuve
- le blindage de vapeur et toutes les pièces sur celui-ci
- le réservoir d'eau condensée
- la panier vapeur
- le gobelet doseur
- la cuillère à riz
- la cuillère à soupe

Nettoyer le corps et le câble d'alimentation :

Nettoyez ainsi l'appareil de base, le couvercle et le câble de raccordement :

1. Essuyez ces pièces avec un chiffon humide (éventuellement avec un peu de produit vaisselle).
2. Séchez complètement toutes les pièces avant de réutiliser l'appareil.

Assembler les accessoires

1. Laissez sécher complètement toutes les pièces avant de les assembler à nouveau.

2. Installez le filtre de soupape

3. Remplacez le blindage de vapeur et fixez-le par l'écrou de fixation.

Vérifiez :

- que toutes les pièces sont propres,
- que la soupape n'est pas bouchée
- que le joint est parfaitement ajusté à tous les endroits.

4. Remplacez le réservoir d'eau condensée dans le support.

DECLARATION UE DE CONFORMITE SIMPLIFIEE

La déclaration UE de conformité simplifiée visée à l'article 10, paragraphe 9, est établie comme suit :

Le soussigné, FORTUS, déclare que les équipements radioélectriques des références produit : LEO BLACK, LEO RED et LEO WHITE sont conformes à la directive 2014/53/UE.

Le texte complet de la déclaration UE de conformité est disponible à l'adresse internet suivante : <https://kitchencook.fr/content/53-declaration-afnor-leo>

Cet appareil est conforme aux directives CE appropriées et a été fabriqué selon les règles techniques de sécurité les plus récentes.



Recyclage

Cet appareil est marqué du symbole du tri sélectif relatif aux déchets d'équipements électriques et électroniques. Cela signifie que ce produit doit être pris en charge par un système de collecte sélectif conformément à la directive européenne 2012/19/EU afin de pouvoir être soit recyclé soit démantelé dans le but de réduire tout impact sur l'environnement.

Pour plus de renseignements, vous pouvez contacter votre administration locale ou régionale.

Ne pas jeter des appareils électriques avec les déchets managers municipaux non triés. Utiliser des équipements de collecte séparés. Contacter votre gouvernement local pour toute information concernant les systèmes de collecte disponibles.

Les produits électroniques n'ayant pas fait l'objet d'un tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l'environnement et la santé humaine en raison de la présence de substances dangereuses.



Importé par

F**ORTUS**

28 Bis rue du Goulet,
93300 Aubervilliers, France
www.kitchencook.fr