

Froothie Evolve

MANUEL UTILISATEUR



LE MEILLEUR MÉLANGEUR QUE VOUS ACHETerez JAMAIS

TABLE DES MATIÈRES

BIENVENU SUR VOTRE NOUVEAU ROBOT CULINAIRE	1
LA SÉCURITÉ AVANT TOUT	2
LA SÉCURITÉ AVANT TOUT (SUITE)	3
CONNAÎTRE VOTRE FROOTHIE EVOLVE	4
PANNEAU DE CONTRÔLE	5
DÉMARRAGE RAPIDE	6
UTILISATION DE L'OUTIL DE BOURRAGE (BASE DURE)	7
TIRER LE MEILLEUR PARTI DE VOTRE FROOTHIE EVOLVE	8
NETTOYAGE ET ENTRETIEN DU MÉLANGEUR	9
BLUETOOTH ET ACTIVATION VOCALE	10
SPÉCIFICATIONS DU PRODUIT	11
A L'AIDE ! UNE ERREUR S'EST PRODUITE	12
CONDITIONS GÉNÉRALES DE GARANTIE (INTERNATIONAL)	13

BIENVENU SUR VOTRE NOUVEL ASSISTANT CULINAIRE

Félicitations pour votre achat du mélangeur Froothie Evolve de qualité, professionnel, avec vortex à haute vitesse. Votre nouveau mélangeur est adapté à une variété d'applications domestiques, et peut être utilisé pour créer de fantastiques smoothies, purées ou pour découper, mélanger et broyer. Vous pouvez aussi l'utiliser pour préparer des jus de fruits et des jus de légumes, des glaces aux fruits glacés, des beurres de noix sans agent conservateur, des pâtes à tartiner et des sauces faites maison, ainsi que des soupes chaudes riches en nutriments. Ce mélangeur se révélera être votre meilleur ustensile de cuisine vous permettant de cuisiner comme un chef quatre étoiles

À travers ses nombreuses fonctions diverses, le Froothie Evolve a la capacité d'extraire beaucoup de nutriments de vos aliments en décomposant les microcellules et les phytonutriments de votre produit, créant ainsi des jus et des mélanges sains et bénéfiques sur le plan nutritif. Avec ses 6 lames en acier inoxydable haute technologie, son moteur puissant, son contrôle de vitesse de haute précision, vos smoothies se mélangeront en quelques secondes avec une uniformité onctueuse et délicieuse. Pour des résultats encore meilleurs et plus d'idées inspirantes, visitez notre site web et notre page Facebook, et essayez les délicieuses recettes et suggestions qui s'y trouvent.

**POUR GARANTIR VOTRE SÉCURITÉ ET OBTENIR LES MEILLEURES
PERFORMANCES AVEC VOTRE FROOTHIE EVOLVE
VEUILLEZ LIRE SOIGNEUSEMENT CES INSTRUCTIONS;**

LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

Avertissement de sécurité :

1. L'alimentation électrique est spécifique à une région, veuillez consulter le panneau d'information à l'arrière de la machine pour vous assurer que vous utilisez la tension et la fréquence d'alimentation adéquates.
2. Évitez les chocs électriques en coupant l'alimentation et en débranchant le cordon avant l'assemblage, le désassemblage ou le nettoyage du mélangeur.
3. N'immergez jamais la base du mélangeur, la carafe ou le cordon d'alimentation dans l'eau ou dans un autre liquide.
4. N'utilisez pas l'appareil électrique à l'extérieur.
5. Ne laissez pas pendre le cordon au-dessus du coin d'une table ou d'un plan de travail.
6. Ne laissez jamais le mélangeur sans surveillance lorsqu'il est en cours de fonctionnement.
7. Ne laissez pas des enfants à proximité, utiliser ou jouer avec l'appareil électrique.
8. Lorsqu'il n'est pas en cours d'utilisation, ou avant l'assemblage ou le désassemblage, éteignez le bouton marche/arrêt et débranchez le câble d'alimentation.
9. Assurez-vous que le couvercle, avec la prise du couvercle insérée, est positionné convenablement sur la carafe avant de mettre le mélangeur en marche.
10. Cet appareil électrique n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissance.
11. Éteignez l'appareil électrique et déconnectez l'application électrique avant de remplacer des accessoires ou des pièces à proximité qui bougent pendant l'utilisation.
12. Une grande attention devrait être portée lors de la manipulation de lames aiguisées, lors du vidage de la carafe et pendant le nettoyage.
13. L'appareil électrique est destiné à un usage domestique uniquement. Adhérez scrupuleusement aux instructions et aux mesures de sécurité contenues dans ce manuel et n'utilisez pas l'appareil électrique à aucune autre fin.
14. Évitez tout contact avec des pièces amovibles.
15. Les lames sont aiguisées — manipulez-les avec précaution.

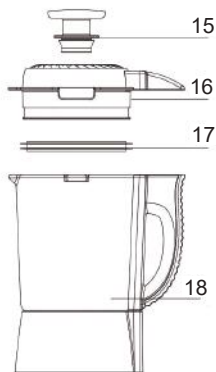
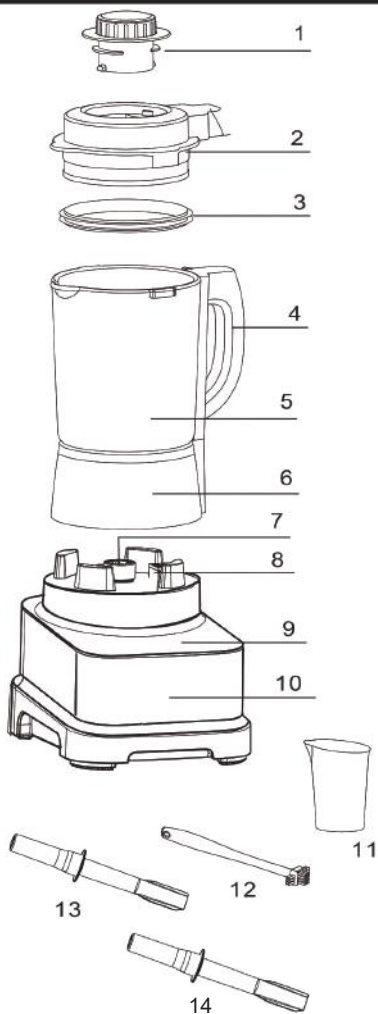
LA SÉCURITÉ AVANT TOUT (SUITE)

16. Ne faites pas fonctionner l'appareil si le cordon ou la prise est endommagée, la lame deviendrait relâchée ou cassée, s'il y a un dysfonctionnement de l'appareil, ou si elle chute ou est endommagée de quelque manière. Contactez le site web sur lequel vous avez acheté la machine pour une réparation ou un ajustement électrique et/ou mécanique.
17. Pour réduire le risque de blessure ou de dégât matériel sur le mélangeur, n'insérez rien (mis à part l'outil de bourrage fourni avec le mélangeur) dans la carafe lorsque le mélangeur est en marche.
18. Utilisez uniquement l'outil de bourrage si le couvercle du mélangeur (avec le couvercle du mélangeur retiré) est en place.
19. Ne retirez jamais la carafe lorsque le mélangeur est en marche.
20. N'utilisez pas de pièces attachées ou d'accessoires autres que ceux fournis ou conçus spécifiquement pour votre mélangeur.
21. Ne remplissez pas la carafe au-dessus de la marque de limite supérieure.
22. Les éléments internes de l'appareil électrique ne peuvent pas être entretenus par l'utilisateur et l'appareil ne devrait jamais être ouvert dans aucune circonstance.
23. Ne touchez pas la carafe de cuisson pendant l'utilisation. Elle chauffera.
24. Ne touchez pas le bol de verre après utilisation, portez des maniques lorsque vous retirez le bol de verre de l'unité de base si des aliments chauds ont été cuisinés.
25. N'ajoutez aucun liquide froid dans le bol de verre, de la vapeur chaude peut s'en échapper et provoquer des brûlures.
26. Ne faites pas fonctionner l'appareil électrique (fonctions ou programmes de chauffage, de mélange) lorsque le bol de verre est vide
27. Faites attention lorsque vous retirez le couvercle lors de la cuisson ou de l'étuvage, de la vapeur chaude peut s'échapper.
28. Éviter les brûlures dues à la montée de vapeur chaude en soulevant le couvercle vers l'avant.
29. Conservez l'appareil dans une position stable lorsqu'il contient quelque chose de chaud.
30. Faites attention lorsque vous versez un liquide chaud dans le bol de verre, car le liquide peut être éjecté à cause d'une vaporisation soudaine.
31. Évitez le débordement et le déversement d'eau vers le connecteur situé sous le bol.
32. N'ajoutez aucun ingrédient dans la carafe lorsque le mélangeur est en fonctionnement.

APPRENDRE À CONNAITRE VOTRE FROOTHIE EVOLVE

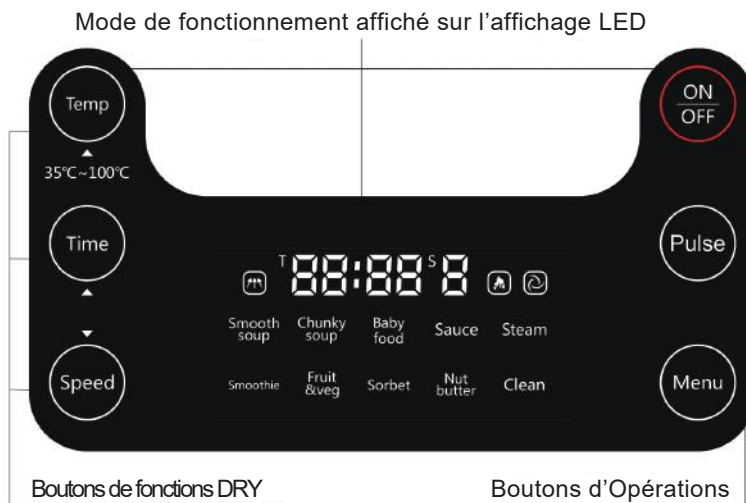
Cruche de cuisson

Cruche sous vide

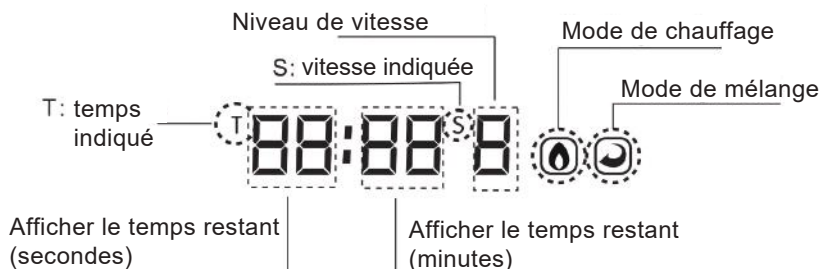


1. Insertion du couvercle
2. Couvercle de la cruche en verre
3. Joint en caoutchouc de la cruche en verre
4. Anse de la cruche en verre
5. Corps en verre
6. Base de la cruche de cuisson en verre
7. Connecteur
8. Raccord
9. Panneau de contrôle
10. Machine Evolve
11. Tasse à mesurer
12. Brosse de nettoyage
13. Outil de bourrage(Base dure)
14. Spatule (Base molle)
15. Insert du Couvercle sous vide
16. Couvercle de la cruche en verre sous vide
17. Joint en caoutchouc du Couvercle de la cruche
18. Corps en verre sous vide

APPRENDRE À CONNAITRE VOTRE FROOTHIE EVOLVE



Description des boutons d'opérations et affichage



Pour mettre en marche et active le mélange ou la fonction sélectionnée ou pour arrêter cette fonction



Pour impulser au mélange votre réglage sélectionné contrôlé manuellement en appuyant sur ce bouton



Pour sélectionner et augmenter ou diminuer la température de cuisson ou de cuisson à la vapeur sur le réglage choisi.



Pour sélectionner le menu, appuyez sur ce bouton et changez votre paramètre ou une autre fonction manuellement.



Augmenter ou diminuer le temps

DÉMARRAGE RAPIDE

1. Le panneau comporte un joint de protection pour éviter les éraflures. Veuillez le retirer avec soin.
2. Branchez le mélangeur sur l'alimentation principale.
3. Placez les aliments à mélanger dans la carafe, en démarrant avec les liquides/ les ingrédients plus mous, puis ajoutez ceux qui sont solides.
4. Attachez le couvercle, avec la prise du couvercle insérée, en fermant de manière hermétique tous les bords du couvercle sur les bords de la carafe et en enfonçant sur le côté opposé. Assurez-vous que le couvercle et la prise du couvercle sont correctement en place avant de faire fonctionner le mélangeur.

5. Positionnez correctement la carafe sur la base.

6. Sélectionnez votre fonction désirée — automatique ou manuelle.

Remarque : Ajustez la température, le temps et la vitesse pour la fonction de cuisson

7. N'ajoutez pas de nourriture lorsque le mélangeur est en cours de fonctionnement.

8. Pour remuer la nourriture lors du mélange, retirez la prise du couvercle et insérez l'outil de bourrage fourni avec le mélangeur.

REMARQUE : N'UTILISEZ PAS L'OUTIL DE BOURRAGE LORSQUE LE CONTENU EST CHAUD

9. Lorsque vous avez fini le mélange, éteignez le mélangeur et attendez que la lame s'arrête entièrement.
10. Une fois que la lame s'est arrêtée de tourner, soulevez la cruche de la base.
11. À chaque fois que vous avez besoin de retirer le couvercle de la cruche, veuillez retirer l'insertion du couvercle, puis le couvercle. C'est particulièrement important pour la cruche sous vide, car cela permet à l'air de retourner dans la cruche et de réduire la pression. Donc, veuillez toujours retirer le couvercle d'abord.
12. Versez le liquide dans le mélangeur, ou utilisez un racleur pour retirer les contenus mélangés.
13. Nous recommandons que vous utilisiez la cruche sous vide pour le mélange à froid, et non pas pour le mélange à chaud. Par conséquent, nous recommandons l'utilisation de la cruche de cuisson pour le mélange à chaud.



LORS DU MÉLANGE D'ALIMENTS CHAUDS, ASSUREZ-VOUS TOUJOURS QUE LA PRISE DU COUVERCLE EST INSÉRÉE DANS LE COUVERCLE ET QUE LE COUVERCLE EST FERMEMENT BLOQUÉ SUR LA CRUCHE.

UTILISATION DE L'OUTIL DE BOURRAGE (BASE DURE)

FONCTIONS DE MÉLANGE A FROID UNIQUEMENT



Utilisez l'outil de bourrage pour pousser des ingrédients dans les lames et empêcher les mélanges épais et congelés de se coller sur les côtés de la carafe.

Lors de l'utilisation de l'outil de bourrage, la cruche devrait être au maximum pleine au 2/3. Pointez et déplacez l'outil de bourrage vers les côtés de la carafe, plutôt qu'avec un mouvement vertical directement du haut vers le bas.

Pour éviter de chauffer des contenus congelés, utilisez uniquement le mélangeur en conjonction avec l'outil de bourrage pour un maximum de 30 secondes. Comme la friction crée de la chaleur, le Froothie Evolve fera monter les contenus de la carafe de 4 degrés toutes les 30 secondes. Si vous mélangez trop longtemps, vous aurez besoin d'ajouter de la glace supplémentaire pour congeler à nouveau les contenus.

Lors de la préparation de beurre de noix, etc., vous aurez besoin d'utiliser l'outil de bourrage pendant une période plus longue et cela ne provoquera aucun dommage à la machine, il y aura cependant toujours la même quantité de montées de chaleur.



**NE PLACEZ RIEN D'AUTRE DANS LA CRUCHE QUE DES ALIMENTS
OU DES LIQUIDES PENDANT LE FONCTIONNEMENT DU MÉLANGEUR.
POUR REMUER LA NOURRITURE PENDANT LE MÉLANGE, UTILISEZ
L'OUTIL DE BOURRAGE FOURNI AVEC VOTRE MÉLANGEUR.**

TIREZ LE MEILLEUR PARTI DE VOTRE FROOTHIE EVOLVE

Pour obtenir des résultats optimaux, placez les aliments dans la carafe dans l'ordre suivant :

1. D'abord les liquides
2. Ensuite les aliments mous/les légumes.
3. Finalement, ajoutez les produits congelés et la glace.

Pour traiter des légumes :

1. Pour des résultats optimaux, découpez les aliments en petits morceaux. Vous n'avez pas besoin d'enlever la peau, les noyaux ou les pépins, car le mélangeur les mélangera complètement.
2. Mettez les morceaux dans la carafe du mélangeur, et ensuite ajoutez de l'eau jusqu'à ce que la carafe soit aux 2/3 pleines.
3. Insérez le couvercle en toute sécurité (avec la prise du couvercle en bonne position).
4. Commencez à mélanger à vitesse LENTE et augmentez la vitesse jusqu'à une vitesse RAPIDE jusqu'à ce que les aliments aient l'homogénéité souhaitée.

Pour traiter de la glace :

1. Ajoutez de l'eau jusqu'environ aux trois quarts et laissez la glace flotter à la surface.
2. Insérez le couvercle de manière sécurisée (avec la prise du couvercle dans la bonne position).
3. Insérez le couvercle en toute sécurité (avec la prise du couvercle en bonne position).
4. Commencez à mélanger à vitesse LENTE et augmentez progressivement la vitesse jusqu'à une vitesse RAPIDE jusqu'à ce que la glace ait l'homogénéité souhaitée.

**POUR COMMANDER DES PIÈCES DE RECHANGE,
VEUILLEZ CONTACTER LE VENDEUR QUI VOUS A VENDU LA MACHINE
OU VOTRE DISTRIBUTEUR LOCAL FROOTHIE.**

NETTOYAGE ET MAINTENANCE DU MÉLANGEUR

Lisez entièrement les instructions avant de nettoyer la machine et respectez-les.

1. Veuillez utiliser la fonction de nettoyage qui se trouve dans les fonctions pré-réglées pour nettoyer la machine. N'exposez la base d'aucune des carafes à l'eau, car à la fois la pompe sous vide et l'élément de chauffage sont construits à l'intérieur de la base de la carafe. Les exposer à de l'eau peut les endommager. Si vous le souhaitez, vous pouvez ajouter du liquide vaisselle pour le premier lavage, puis répétez l'opération avec de l'eau.
2. Les deux carafes ne peuvent pas aller au lave-vaisselle, parce que la pompe sous vide est intégrée dans la carafe sous vide et la pompe à chaleur est intégrée dans la carafe de chauffage. Donc veuillez uniquement utiliser la fonction de nettoyage pré-réglée pour nettoyer les carafes.
3. Nettoyez toujours la machine immédiatement après chaque usage.
4. N'utilisez pas de lavettes, de détergents abrasifs ou de liquides corrosifs (tels que de l'essence ou de l'acétone) pour nettoyer la machine.
5. Nettoyez et essuyez le corps de la machine et l'extérieur de la cruche en verre avec un chiffon humide. Ne plongez jamais le corps de la machine et la cruche en verre dans l'eau ou d'autres liquides. Ne les arrosez jamais et ne les lavez jamais à l'eau courante. Dans le cas contraire, la machine risque d'être endommagée et des fuites d'électricité peuvent se produire.
6. Laver à l'eau claire l'ensemble de la cruche en verre et toutes les pièces correspondantes exposées aux ingrédients alimentaires pendant le traitement à l'eau claire. Videz d'abord la cruche en verre. La lame est extrêmement tranchante, donc soyez prudent lorsque vous nettoyez la lame, la cruche en verre et toutes les pièces correspondantes.
7. Veillez à ne pas toucher la lame à mains nues. Cela pourrait entraîner des blessures. Il est recommandé d'utiliser la brosse de nettoyage ou d'appliquer simplement la fonction de nettoyage automatique intégrée du robot culinaire multifonction.

(Lavage rapide : Ajoutez une quantité adéquate d'eau claire dans la cruche en verre. Installez le couvercle supérieur de l'alimentateur sur le couvercle de la cruche en verre et bloquez-le fermement pour former l'unité d'assemblage du couvercle de la cruche en verre. Installez l'unité d'assemblage de la cruche en verre sur le corps de la machine. Mettez la machine sous tension. Appuyez sur la touche « Fonction » et sélectionnez la fonction « Nettoyer », puis appuyez sur la touche « On/Off ». La machine passe alors en mode de nettoyage automatique. Une fois le nettoyage terminé, débranchez l'appareil, retirez la cruche en verre du corps de la machine et versez toute l'eau hors de la cruche en verre. Terminer le nettoyage en essuyant la machine avec un chiffon propre ou en se laissant sécher à l'air libre).

8. Avant de ranger le robot culinaire multifonctionnel, s'assurer que l'appareil est propre et sec. Placez-le dans un environnement aéré, sec et résistant au soleil.

BLUETOOTH ET ACTIVATION VOCALE

1. La machine est équipée de la technologie Bluetooth et de l'activation vocale intelligente.
2. Toutes les fonctions pré-réglées peuvent être activées à distance à l'aide du téléphone sans aller dans la cuisine.
3. La machine peut également être activée par la voix, ce qui permet un mélange mains libres.

Comment utiliser l'activation vocale :

1. Mettre la machine sous tension
2. Pour activer la machine, dites Hé Froothie.
3. Lancez les commandes suivantes selon vos nécessités:
(Remarque : Ne changez pas les noms de commande ci-dessous)

Make my smoothie

Make my soup

Make my Chunky soup

Make my baby food

Make my sauce

Make my sorbet

Make steam

Make my fruit & veg

Make Nut butter

Clean blender

Comment utiliser Bluetooth :

1. Téléchargez le code QR ci-dessous et activez Bluetooth.
2. Pour la première fois, téléchargez l'application
3. Ouvrez l'application
4. Vous pouvez sélectionner n'importe quelle fonction que vous voulez activer.
Toutes les fonctions sont disponibles sur Bluetooth.

Pour télécharger l'application :

1. Scannez le code QR
2. Cliquez sur le lien du site web
3. Cliquez sur Installer l'application
4. Cliquez sur Télécharger le fichier
5. Cliquez sur Ouvrir le fichier puis sur Installer
6. Cliquez sur Ouvrir
7. Connectez l'appareil

Vous devez utiliser le code suivant pour télécharger l'application



Figure 1: QR code pour Android



Figure 2: QR code pour iOS

BLUETOOTH ET ACTIVATION VOCALE

Numero de modèle	FE9600
Tension/ Fréquence nominale	220V / 50Hz
Puissance nominale	Chauffage: 900W / Mélange: 1400W
Capacité nominale	Chauffage: 1400mL / Mélange: 1750mL
Poids net	9.2kg



Seulement pour les pays de l'UE. Ne vous débarrassez pas des appareils électriques de la même façon que les déchets ménagers ! Conformément à la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques et à sa mise en œuvre conformément à la loi nationale, les appareils électriques qui ont atteint la fin de leur vie doivent être collectés et retournés dans un centre de recyclage respectueux de l'environnement.

A L'AIDE ! UNE ERREUR S'EST PRODUITE

PROBLÈME	SOLUTION
Cela ne fonctionne pas!	Vérifiez que la machine est branchée sur la prise murale et que l'alimentation est sous tension. Assurez-vous de placer correctement la cruche sur la base.
Mon mélangeur s'arrête de fonctionner à mi-chemin du processus de mélange...	Il se peut que votre mélangeur ait surchauffé, lors du mélange de contenus épais (des dattes, en préparant du beurre de noix) la machine doit être utilisée avec le réglage le plus élevé RAPIDE, pour en bref mélanger à faible vitesse pendant quelques secondes et ensuite passer à une vitesse rapide. Laissez la machine refroidir de 30 à 45 minutes avant de la remettre sous tension.
Les contenus de la cruche sont coincés sur le côté et ne se mélangent pas !	Éteignez le mélangeur, retirez la prise du couvercle et insérez l'outil de bourrage fourni avec le mélangeur. Inclinez l'outil de bourrage pour faire en sorte d'écartier les aliments des côtés de la cruche. Ajouter du liquide peut aussi aider à mieux mélanger. Vous pouvez aussi utiliser l'outil de bourrage pendant que vous mélangez pour pousser le contenu dans les lames et mélanger plus efficacement.
Pendant le processus de mélange, les contenus ne semblent ne pas bouger	La cruche peut être en surcharge ou avoir coincé une bulle d'air. Vous pouvez soigneusement retirer la prise du couvercle (l'insert) et utilisez l'outil de bourrage. Si les aliments continuent à ne pas circuler, essayez d'ajouter plus de liquide ou d'en réduire la quantité dans la cruche.
Mon mélangeur émet une forte odeur électrique.	Pendant les premières utilisations, il y a toujours une légère odeur de brûlé avec tous les mélangeurs à haute vitesse, cela provient des lubrifiants utilisés pendant le processus de fabrication, cela s'atténue après quelques utilisations et le quantité de lubrifiant diminue (de 20 à 50 cycles). Pendant le 1 à 3 mois suivants, l'ozone électrique (forte odeur) subsistera, cela provient de la ventilation de séchage du moteur.
Cette odeur se dégage	Lorsque le mélangeur subit une charge élevée (contenus épais/très épais) ou est utilisé pendant une période prolongée (préparation de soupes), cette odeur peut revenir. Cela est dû à la saturation de chaleur du moteur, mais cela se réduira également avec le temps. C'est typique de tous les mélangeurs à haute vitesse et il n'y a pas de quoi s'inquiéter.

CONDITIONS DE GARANTIE (INTERNATIONAL)

Cette garantie est décrite ci-dessous. Veuillez contacter votre distributeur pour obtenir la garantie complète du produit.

1. Optimum® garantit ce produit contre les défauts de matériaux et de fabrication pour une période de 1 an à compter de la date d'achat originale si utilisé conformément au manuel d'instructions qui l'accompagne.
2. Toute garantie dépassant cette période standard est considérée comme une prolongation par le distributeur vendeur et ne peut être réclamée que par l'intermédiaire de ce fournisseur.
3. Les défauts qui surviennent pendant la période de garantie du fabricant, dans des conditions normales d'utilisation et d'entretien, ne seront réparés ou remplacés à notre discrétion que si le distributeur vendeur n'est pas en mesure de le faire. Ceci est fait uniquement à notre choix, sans frais pour les pièces.
4. Cette garantie ne s'étend pas aux accessoires inclus ou achetés séparément. Les remplacements peuvent être effectués en cas de défauts majeurs déterminés par votre distributeur et à sa propre discrétion. Dans l'éventualité où les biens à réparer sont sous garantie et que ce distributeur n'est pas en mesure de les réparer, le client est responsable des frais de transport à destination ou en provenance d'Optimum® (ou de son fournisseur de service agréé).
5. Pendant le transport, les marchandises sont aux risques et périls du propriétaire et tout autre dommage pendant le transport n'est pas couvert par la garantie.
6. Les clients doivent s'assurer que le produit retourné est correctement emballé de manière à ce qu'aucun dommage ne se produise pendant le transport. Pour être en mesure de traiter la réclamation de garantie, assurez-vous d'avoir inclus une explication de tout problème, Optimum® ne recherchera pas de défaut et ne réparera que les défauts décrits qui sont couverts par la garantie.
7. Cette garantie complète est annulée si ce produit a fait l'objet d'abus, de négligence, d'accident, d'altération, de non-respect des instructions d'utilisation ou si le produit a été exposé à des conditions anormales ou extrêmes.
8. Les changements esthétiques qui n'affectent pas la performance, comme par exemple la décoloration de parties du produit ou les effets de l'utilisation de nettoyeurs abrasifs ne seront pas garantis ou considérés comme des défauts. Le nettoyage ou l'enlèvement des produits alimentaires ainsi que les dommages causés par leur accumulation ne sont pas couverts par la présente garantie.
9. Cette garantie ne couvre pas l'usure normale du produit ou des pièces.
10. Cette garantie ne couvre pas les défauts causés par un accident, une mauvaise utilisation, un abus, une mauvaise installation ou opération, un manque de soins suffisants, des traitements non autorisés,
11. La garantie ne s'applique pas en cas de dommages, de dysfonctionnement ou de défaillance résultant d'altérations, d'accident, de mauvaise utilisation, d'abus, d'incendie, de déversement de liquide, de mauvais réglage des commandes du client, d'utilisation sur une tension incorrecte, de surtensions et de chutes de tension, de tempêtes, de catastrophes naturelles, de problèmes d'alimentation électrique, de manipulation ou de réparations non autorisées par toute personne, d'accessoires défectueux ou incompatibles, d'exposition à des conditions anormalement corrosives ou de toute intrusion d'insectes, vermine ou objet étranger dans le produit.
12. Vous devez conserver votre reçu d'achat comme preuve d'achat et comme preuve de la date à laquelle l'achat a été effectué. Le reçu d'achat doit être présenté lors d'une réclamation en vertu de la présente garantie.
13. Si le reçu d'achat n'est pas présenté, cette garantie sera invalide. Le droit des consommateurs nous permet d'exiger une preuve d'achat raisonnable pour répondre à une demande de garantie.
14. Cette garantie n'implique pas, n'a pas l'intention de ou ne porte pas atteinte aux droits du consommateur énumérés dans la Loi sur la consommation réglementée et pouvant être appliqués, toute condition unique qui est considérée comme étant en violation de la loi sur la consommation sera nulle et toutes les autres conditions restent inchangées.

CONTACTEZ-NOUS

Veuillez contacter le distributeur situé dans le pays où vous avez effectué votre achat d'origine pour obtenir des informations sur le support client, le service après-vente et la garantie.

