

Reencle

Manuel d'utilisation

# Reencle Prime

Composteur de déchets alimentaires



# Contenu

## 01. Précautions de sécurité

## 02. Présentation de Reencle Prime

## 03. Configuration initiale

## 04. Noms des pièces et caractéristiques

## 05. Utilisation et fonctionnement continu

## 06. Déchets alimentaires acceptés et interdits

## 07. Gestion des sous-produits/micro-organismes/compost

## 08. Foire aux questions

## 09. Alertes de remplacement & avertissements

### **Veillez lire attentivement les instructions suivantes avant utilisation.**

- Ce manuel d'instructions contient la garantie Reencle
- Cette garantie ne s'applique pas aux produits qui ne sont pas de la marque Reencle, même s'ils sont emballés ou vendus avec du matériel Reencle
- Cette garantie est régie et interprétée conformément aux lois du pays dans lequel l'achat du produit Reencle a eu lieu.
- Le service de garantie sera limité aux options disponibles dans le pays où le service est demandé. Les options de service, la disponibilité des pièces et les délais de réponse peuvent varier selon le pays.

# 01. PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

## INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

**AVERTISSEMENT** : votre sécurité est importante pour nous. Veuillez lire attentivement ce guide pour obtenir des informations importantes sur l'utilisation et la sécurité, et suivez strictement les règles de sécurité. L'utilisation correcte et sécurisée de votre Reencle Prime relève de votre responsabilité. Pour réduire les risques d'incendie, de choc électrique, de blessure ou de dommage lors de l'utilisation de votre Reencle Prime, veuillez suivre les précautions de sécurité de base, y compris les suivantes :

**Remarque : Le cordon d'alimentation et la tension varient selon le pays.** « Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, sauf si elles ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. »

- Lisez ce guide avant d'utiliser votre composteur de déchets alimentaires
- utilisez votre composteur de déchets alimentaires uniquement comme décrit dans le manuel.
- Pour réduire le risque de choc électrique, n'utilisez pas l'appareil à l'extérieur sur des surfaces mouillées.
- Débranchez l'alimentation électrique avant d'effectuer l'entretien ou de nettoyer l'intérieur de la chambre. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un choc électrique ou des blessures.
- Éteignez toujours l'appareil avant de le débrancher.
- N'utilisez pas le composteur de déchets alimentaires s'il ne fonctionne pas correctement, s'il a été laissé tomber, endommagé, laissé à l'extérieur ou immergé dans l'eau.
- Pour débrancher, saisissez la prise et non le cordon ; ne débranchez pas en tirant sur le cordon.
- N'utilisez pas l'appareil avec un cordon ou une prise endommagé(e).
- Ne tirez pas et ne transportez pas le composteur de déchets alimentaires par son cordon, n'utilisez pas le cordon comme poignée, ne coinciez pas le cordon dans une porte et ne faites pas passer le cordon autour d'arêtes vives ou de coins.
- Gardez le cordon éloigné des surfaces chauffées.
- Ne laissez pas le composteur de déchets alimentaires être utilisé comme un jouet. Une surveillance attentive est nécessaire lorsqu'il est utilisé par ou à proximité d'enfants.
- Ne manipulez pas la prise ou le composteur de déchets alimentaires avec les mains mouillées.
- Évitez de mettre des plastiques, du verre, des métaux, du bois, des baguettes, des contenants ou couverts biodégradables, des os ou d'autres matériaux non comestibles dans le composteur de déchets alimentaires.

## 02. Présentation de Reencle Prime

	<p><b>Micro-organisme</b></p>	<p>Reencle Prime est un composteur domestique de déchets alimentaires qui utilise les micro-organismes brevetés de Reencle pour décomposer naturellement les déchets alimentaires et les transformer en compost.</p>
	<p><b>Chambre de brassage</b></p>	<p>Reencle Prime régule la température et brasse en continu afin de créer un environnement optimal pour les micro-organismes de Reencle. Le brassage continu aide à décomposer les déchets alimentaires, tandis que la température constante permet aux micro-organismes de rester actifs pour fermenter et décomposer les déchets alimentaires en un temps relativement court.</p>
	<p><b>Sans odeur &amp; silencieux</b></p>	<p>Reencle est sans odeur grâce à un système de filtration à trois couches intégrant un filtre à charbon. Le filtre à charbon est situé à l'arrière du réceptacle Reencle Prime et peut être retiré et remplacé. Reencle Prime est pratiquement silencieux, ce qui lui permet de s'intégrer parfaitement à votre vie quotidienne.</p>
	<p><b>Conception</b></p>	<p>Reencle est conçu pour être utilisé en intérieur, avec des fonctionnalités pratiques. Le capteur de mouvement, situé à l'avant du réceptacle, ouvrira automatiquement le couvercle lorsque vous vous approchez, facilitant ainsi l'élimination des déchets alimentaires. Des fonctions de séchage, de purification du contenu et de verrouillage de divers contrôles sont également disponibles.</p>

## 03. Configuration initiale

**01**



Déballez votre Reencle Prime et placez-le sur une surface plane dans un endroit bien ventilé.

Laissez 10 cm entre la machine et le mur arrière pour assurer une ventilation adéquate.

À utiliser uniquement à l'intérieur, là où les températures ne descendent jamais en dessous de 0°C

Ne l'installez pas dans une zone humide ou à un endroit où la machine pourrait être exposée à la pluie.

**02**



Retirez tout le contenu à l'intérieur de la chambre de brassage.

**03**

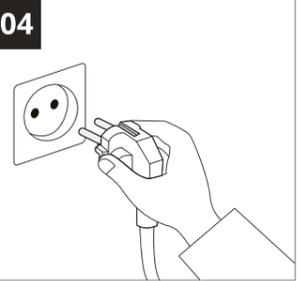


Retirez l'autocollant sur le filtre à charbon.

Le Reencle Prime sera livré avec le filtre à charbon déjà installé. Vérifiez si votre filtre comporte un autocollant jaune et retirez-le avant utilisation.

Si vous avez commandé un filtre à charbon supplémentaire, conservez-le à l'intérieur dans un endroit sec pour une utilisation ultérieure.

**04**



Branchez le Reencle Prime et appuyez sur le bouton d'alimentation.

**05**



Ouvrez le sachet de Démarreur de Compost et versez-le entièrement dans le réservoir de brassage.

À son stade initial, le Démarreur de Compost contient des micro-organismes qui ressemblent à de la sciure avec des granulés.

Au fur et à mesure de son fonctionnement et de sa culture normale au cours des quatre prochaines semaines, il commencera à ressembler à une texture de sol brun et souple.

**06**



Versez 7 tasses (1-1,7 l) d'eau dans le réservoir de brassage avec le Démarreur de Compost. Fermez le couvercle.

**07**



Laissez le Démarreur de Compost et l'eau se mélanger pendant 18 à 24 heures.

Ne mettez pas encore de déchets alimentaires dans la machine.

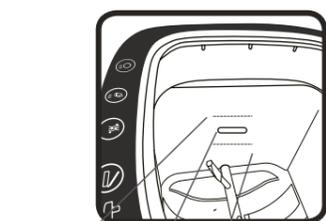
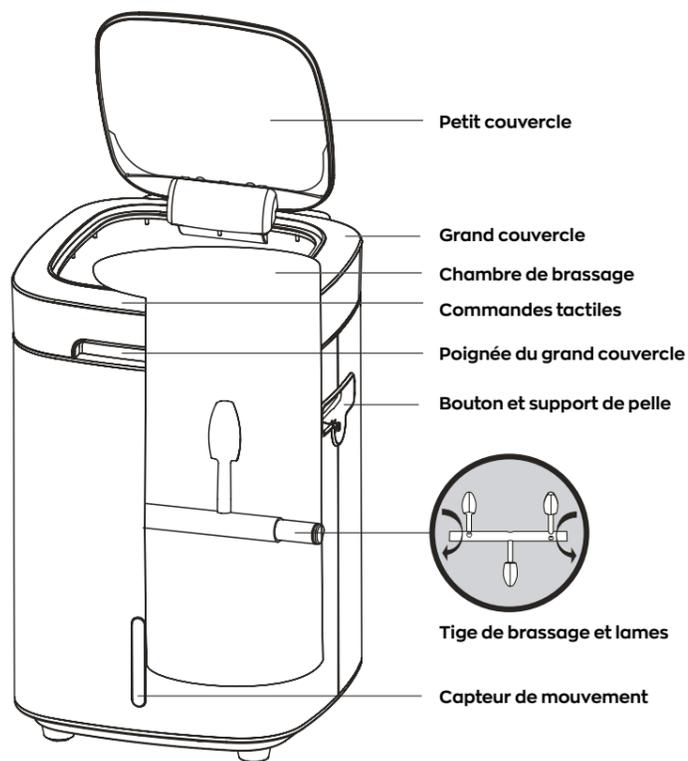
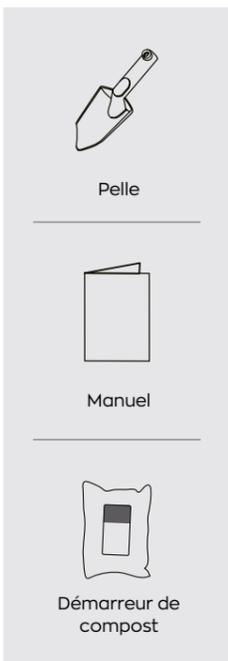
**08**



Après 18 à 24 heures, vous pouvez commencer à ajouter des déchets alimentaires à votre Reencle Prime.

# 04. Noms des pièces et caractéristiques

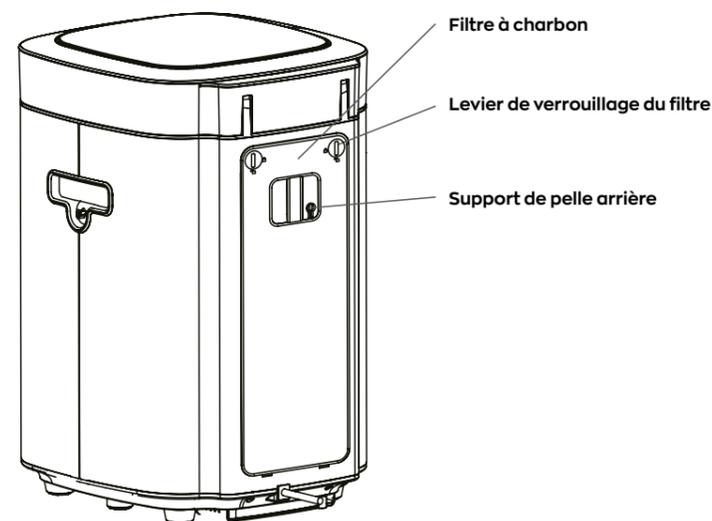
Accessoires trouvés à l'intérieur de la chambre de brassage.



**MAX**  
(Limite supérieure)

**Normale**  
(Avec lampe)

**MIN**  
(Limite inférieure)



## Boutons de commande

Les commandes tactiles du Reencle Prime sont situées sur le dessus du réceptacle. Les fonctions sont les suivantes :



### Alimentation

Appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer et éteindre l'appareil.

Laissez toujours l'alimentation allumée. Reencle est équipé d'un mode veille automatique. En cas de maintenance ou de réparation, éteignez d'abord l'appareil, puis débranchez-le.



### Sèche

Appuyez sur ce bouton lorsque le contenu interne de la chambre de brassage devient détrempé avec trop d'eau.



### Purifier

Appuyez sur ce bouton si vous remarquez une mauvaise odeur, afin de réduire les odeurs.



### Ouvrir

Appuyez sur ce bouton pour ouvrir le petit couvercle de Reencle afin de déposer les déchets alimentaires.



### Vérifier

Indique les erreurs du produit ou des boutons par un clignotement de LED accompagné de signaux sonores d'alarme.



### Verrouillage

Le bouton d'ouverture comprend une fonction de verrouillage. Comment utiliser le bouton de verrouillage :

#### 1er clic

Appuyez et maintenez le bouton de verrouillage pendant trois secondes pour désactiver le capteur qui ouvre automatiquement le couvercle.

Une LED rouge clignotera et vous devrez alors appuyer sur le bouton d'ouverture pour ouvrir le couvercle. Le capteur ne sera plus actif.

#### 2e clic

Appuyez et maintenez le bouton de verrouillage pendant trois secondes une seconde fois pour désactiver également le bouton d'ouverture.

Une LED rouge s'allumera autour du bouton d'ouverture. Dans ce mode, ni le capteur automatique ni le bouton d'ouverture n'ouvriront le petit couvercle.

#### 3ème clic

Appuyez et maintenez le bouton de verrouillage pendant trois secondes une troisième fois pour revenir au réglage par défaut.

Désormais, à la fois le capteur et le bouton d'ouverture fonctionneront normalement.

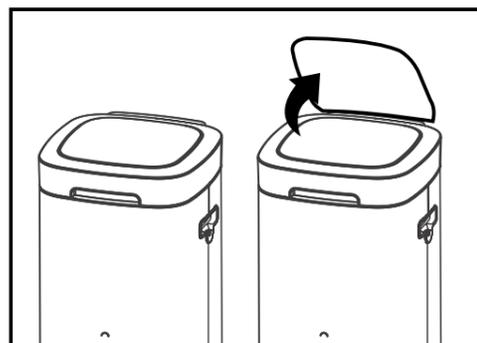
# 05. Utilisation et fonctionnement continu

Accessoires trouvés à l'intérieur de la chambre de brassage.

01

## Ouvrir le petit couvercle

Appuyez sur ce bouton si vous remarquez une mauvaise odeur, afin de réduire les odeurs.

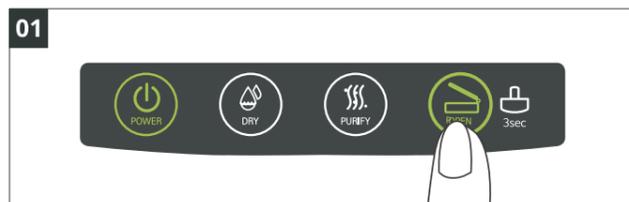


Ouvrez le petit couvercle pour ajouter des restes alimentaires dans la chambre de brassage de Reencle Prime.

Lorsque le petit couvercle est ouvert, la tige de brassage s'arrête temporairement. Elle redémarrera automatiquement lorsque le couvercle sera refermé.

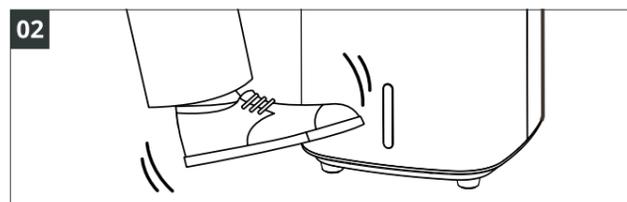
## Vous pouvez ouvrir le petit couvercle de deux manières

Appuyez sur ce bouton si vous remarquez une mauvaise odeur, afin de réduire les odeurs.



**Bouton d'ouverture :** Appuyez sur le bouton d'ouverture pour ouvrir ou fermer le petit couvercle.

02

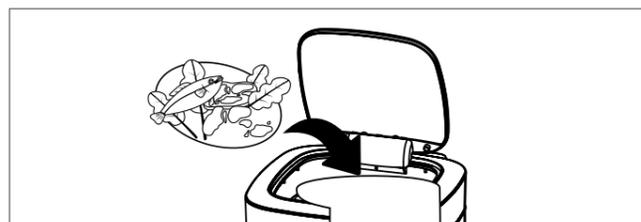


**Bouton d'ouverture :** Approchez-vous lentement de l'avant du Reencle Prime et couvrez le capteur avec votre pied. Maintenez votre pied devant le capteur pendant 2 à 3 secondes et le couvercle s'ouvrira automatiquement.

Lorsque le capteur fonctionne, une lumière verte clignote sur le capteur avant. Selon les conditions d'éclairage de l'environnement d'installation, la vitesse de détection peut varier.

02

## Ajoutez des restes alimentaires dans le Reencle Prime



Ajoutez des déchets alimentaires dans le Reencle Prime tout au long de la journée. Pour les éléments plus volumineux (par exemple, pelures de banane, tiges), coupez-les en petits morceaux. Cela évitera des problèmes avec la tige de brassage et aidera les restes alimentaires à se décomposer plus rapidement.

03

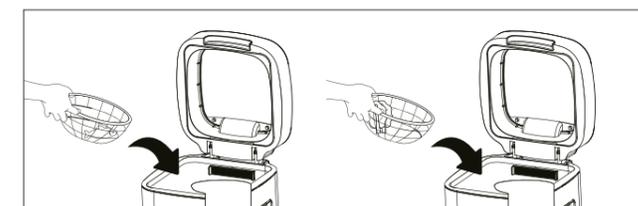
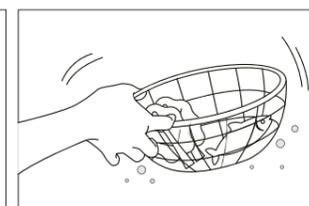
## Maintenez correctement l'apport de déchets alimentaires

La quantité quotidienne optimale à ajouter dans le Reencle Prime est de 0,7 kg par jour, avec un maximum de 1 kg par jour. Suivez cette recommandation pour garantir le meilleur résultat.

Séparez les restes alimentaires des déchets généraux afin que seuls les déchets alimentaires acceptables soient introduits dans le Reencle Prime.

Coupez les gros éléments, tels que les pelures de banane, les feuilles de chou et les oignons verts, en petits morceaux.

Pour de plus grands volumes de restes, placez-les dans la chambre de brassage en petites quantités, en laissant le Reencle Prime mélanger entre chaque ajout.

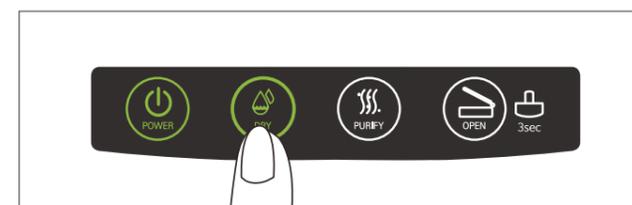


Évitez de mettre des aliments trop salés ou des sauces dans le Reencle Prime, car cela peut perturber le processus de décomposition. Si vous ajoutez des aliments avec de la sauce ou du sel, rincez-les avant de les placer dans le Reencle Prime.

Pour de grandes quantités de déchets liquides, divisez-les en petites portions et introduisez-les dans le Reencle Prime en plusieurs fois.

04

## Gérer le contenu interne



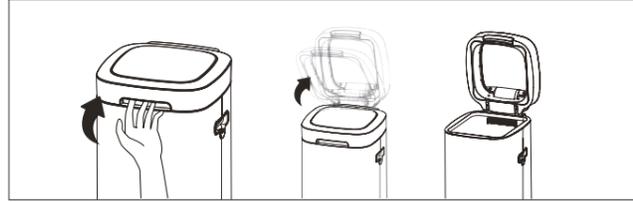
Si le contenu de la chambre de brassage devient détremé et contient trop d'eau, appuyez sur le bouton Séchage et n'ajoutez pas de déchets alimentaires pendant un ou deux jours, ou jusqu'à ce que le contenu soit à nouveau sec.

Après l'ajout de nourriture, des gouttelettes d'eau peuvent se former sur le couvercle en raison de la différence de température entre l'intérieur et l'extérieur de la machine. Ces gouttelettes sont normales et causées par la fermentation microbienne ; elles ne sont donc pas le signe d'un contenu trop humide dans la chambre de brassage.

Après 24 heures, la plupart des déchets alimentaires auront été fermentés et décomposés.

## 05 Ouvrir le grand couvercle

Ouvrez le grand couvercle lorsqu'il est temps de retirer le compost de la chambre de brassage du Reencle Prime. Placez votre main sur la poignée située à l'avant de la machine et tirez-la doucement vers le haut. Le grand couvercle s'ouvrira pour permettre l'accès au contenu de la chambre de brassage.



Lorsque le grand couvercle est ouvert, la tige de brassage s'arrête temporairement. Elle recommencera à brasser automatiquement lorsque le couvercle sera refermé. Cependant, avant de retirer le compost, éteignez le Reencle Prime à l'aide du bouton d'alimentation pour garantir une sécurité maximale.

Une fois que les déchets décomposés atteignent la ligne limite, indiquée à l'intérieur du réservoir de brassage, utilisez la pelle fournie pour retirer le compost jusqu'à ce qu'il atteigne la ligne minimale.

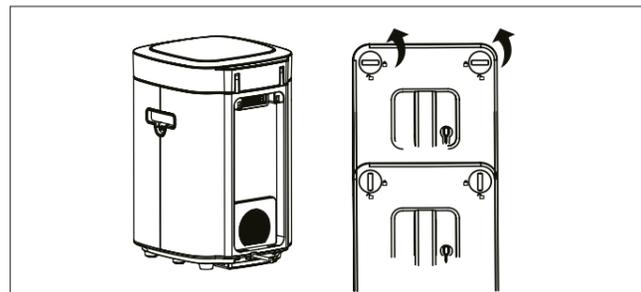
Laissez toujours la chambre de brassage remplie jusqu'à la ligne « MIN » afin de permettre la poursuite du processus de fermentation et de décomposition des micro-organismes sur place.

L'humidité et les éventuelles odeurs sont évacuées sous forme de vapeur d'air purifiée par le bas de la machine grâce à la fonction de déshumidification automatique.

## 06 Conseils pour un entretien approprié du Reencle Prime

Avant d'introduire des déchets alimentaires dans le Reencle Prime, rincez les aliments à l'eau courante et séchez-les. Cela garantit des performances optimales pour le processus de fermentation et de décomposition.

Nettoyez fréquemment le filtre à mailles, situé à l'intérieur de la chambre de brassage, à l'aide d'une brosse de nettoyage. Le filtre à mailles peut être retiré, lavé à l'eau, puis replacé dans le Reencle Prime.



Le filtre purificateur, situé à l'arrière du Reencle Prime, devrait durer jusqu'à 9 à 12 mois. Retirez le filtre purificateur, tournez les deux vis en plastique de chaque côté dans le sens antihoraire jusqu'à la position de déverrouillage et retirez le filtre. Pour le réinstaller, placez le nouveau filtre dans la même position, insérez les vis en plastique et tournez-les dans le sens horaire jusqu'à la position de verrouillage.

Pour acheter un filtre purificateur, veuillez contacter le vendeur auprès duquel vous avez acheté le Reencle Prime ou rendez-vous sur [www.vetasapiens.com](http://www.vetasapiens.com).

**Si vous n'utilisez pas le Reencle Prime pendant une période prolongée (1 mois ou plus), veuillez suivre les étapes suivantes :**

**01** - Cessez d'ajouter des déchets alimentaires dans le Reencle Prime et laissez-le décomposer complètement tous les déchets alimentaires.

**02** - Débranchez le Reencle Prime, retirez tous les sous-produits de la chambre de brassage et placez-les dans un récipient bien fermé. Stockez le sous-produit dans un endroit bien ventilé. Évitez de l'exposer au soleil. Le sous-produit pourra ensuite être réutilisé à votre retour.

# 06. Déchets alimentaires acceptés et interdits

## V Déchets alimentaires acceptés :

La plupart des éléments sont décomposés en 24 heures



Protéines



Œuf cuit



Fruit



Grains



Noix



Légumes cuits



Légumineuses



Fromage



Glucides



Pâtes à tartiner (par exemple, beurre, confiture)



Coquilles d'œufs



Marc de café



Croûte de pizza



Écorce de pastèque



Légumes crus (par exemple, carottes, maïs, concombres, chou)



Saucisse, salami



Pâtes à tartiner (par exemple, beurre de cacahuète, Nutella)



Tiges, racines (par exemple, ciboulette, oignons)

## X Déchets interdits



Os



Coquilles



Noyaux (par exemple, avocat, prune)



Coques dures (par exemple, noix, grenade)



Plastique



Caoutchouc



Verre



Médicaments



Produits de nettoyage, produits chimiques



Cigarettes



Autocollants sur les fruits et légumes



Contenants biodégradables, couverts



Ruban adhésif



Carton

## 07. Gestion des micro-organismes Sous-produit/Compost

### Gestion des micro-organismes

Reencle fonctionne comme un système digestif, utilisant l'oxygène, les micro-organismes et la chaleur pour décomposer les déchets alimentaires en compost. Prendre soin de vos micro-organismes est essentiel pour maintenir un environnement optimal pour le compostage. Ils sont résistants, donc même si le système devient trop humide ou trop sec, ils prospéreront avec une alimentation équilibrée. Pour de meilleurs résultats, veuillez suivre la section 5.

Au départ, les micro-organismes ressemblent à de la sciure de bois mélangée à de petits morceaux de charbon (carbone). Avec le temps, le carbone disparaîtra à mesure que votre compost mûrit. Il stimule la croissance microbienne mais n'est pas nécessaire en continu.



### Qu'est-ce que le compostage et le compost ?

Reencle accélère le compostage en utilisant des micro-organismes, de l'oxygène, de l'humidité et de la chaleur pour décomposer les déchets alimentaires en compost. Il simule le « compostage à chaud », produisant un compost qui nécessite une période de maturation après son retrait.

Compostage : la décomposition contrôlée et aérobie des matières organiques par des micro-organismes.

Compost : matière sombre, friable et à l'odeur de terre, produite par la décomposition aérobie de la matière organique.

### Utilisation du compost Reencle

La qualité de votre compost dépend de ce que vous donnez à Reencle et de la durée de séjour dans l'appareil. Bien que 90 % des déchets alimentaires se décomposent en 24 heures, une décomposition plus longue donne de meilleurs résultats. Laissez l'appareil fonctionner pendant 48 heures sans ajouter de déchets avant de retirer le compost, afin de vous assurer qu'il est complètement décomposé.

Lorsque le compost atteint la ligne MAX, retirez-le jusqu'aux lignes MIN, en laissant les compartiments remplis à un tiers. Tamiser les plus gros morceaux accélérera le processus de maturation, mais cela reste facultatif.

Maturation : le compost met environ 3 semaines à mûrir complètement, selon le temps passé dans l'appareil. Un compost instable peut être utilisé comme paillis mais ne doit pas toucher les racines des plantes. Pour l'amendement du sol, mélangez 1 part de compost avec 4 parts de terre et laissez-le mûrir pendant 3 semaines dans un récipient respirant. Le compost mûr ressemblera à une terre sombre, friable et à l'odeur de terre. S'il sent l'acidité ou est encore chaud, il a besoin de plus de temps pour mûrir.

### Qu'est-ce que la moisissure blanche ?

La moisissure blanche est normale et inoffensive ; les actinomycètes aident à décomposer des substances telles que la lignine et le glucose, favorisant la croissance des plantes et protégeant contre les agents pathogènes. Votre compost doit dégager une odeur de terre.

## 08. Foire aux questions

### Q. Il y a de la condensation sur la surface intérieure du couvercle et sur les parois internes du produit.

La température interne du produit est réglée pour être maintenue entre 50 et 60 degrés Celsius, ce qui est adapté à la culture des micro-organismes. Lorsque 6 à 7 tasses d'eau sont ajoutées au départ, ou lors de la décomposition générale des aliments, de la condensation peut apparaître sur le couvercle et les parois internes en raison de la différence de température entre l'intérieur et l'extérieur. La condensation est un phénomène naturel et n'est pas considérée comme un problème.

### Q. De la moisissure s'est développée sur les parois internes et sur les micro-organismes.

La moisissure se trouve souvent sur les micro-organismes, les parois internes et les tiges de brassage, mais elle n'a aucun lien avec les micro-organismes. Utilisez la pelle fournie pour la mélanger avec le sous-produit à l'intérieur de la chambre de brassage ; la moisissure disparaîtra après quelques heures, car elle sera décomposée avec le mélange. Maintenir les parois intérieures propres aidera à prévenir la moisissure.

### Q. Des microbes se sont accumulés et fixés dans les coins et sur les parois du réservoir.

La tige de brassage tourne près du centre du produit. Bien qu'elle mélange la plupart des micro-organismes, des sous-produits peuvent s'accumuler dans les coins, laissant ainsi des microbes s'accumuler dans les coins et sur les parois. Utilisez la spatule fournie pour racler ces microbes et les mélanger avec le mélange avant d'ajouter des aliments.

### Q. Si je m'absente de chez moi pendant plusieurs jours, dois-je prendre des mesures particulières ?

- Si vous vous absentez de chez vous moins de 7 jours, utilisez Reencle comme d'habitude et évitez de mettre des aliments dans le Reencle Prime pendant les deux jours précédant votre départ.
- Si vous vous absentez plus de 7 jours, arrêtez d'ajouter des aliments dans le Reencle Prime 2 jours avant votre départ afin de laisser le temps aux déchets existants de se décomposer. Le jour du départ, éteignez le produit et débranchez le cordon d'alimentation.
- Vous n'avez pas besoin de retirer le sous-produit ou les micro-organismes du Reencle Prime. Laissez-le simplement fermé. À votre retour, allumez le Reencle Prime, ajoutez deux tasses d'eau au mélange et laissez-le reposer pendant 4 à 6 heures avant de recommencer à l'utiliser.

### Q. Les micro-organismes s'agglomèrent (forment des amas)

L'agglomération des micro-organismes présents à l'intérieur du produit indique une décomposition insuffisante des micro-organismes. Accordez-leur plus de temps pour la décomposition et n'ajoutez pas de déchets supplémentaires dans le Reencle Prime. Lorsque les micro-organismes retrouvent leur forme d'origine, qui peut ressembler à de la terre, cela signifie qu'ils sont à nouveau prêts à décomposer les aliments.

**Q. Le Reencle cesse-t-il de fonctionner lorsque le couvercle est ouvert ?**

Pour des raisons de sécurité, la tige de brassage ne fonctionne que lorsque les couvercles sont fermés.

**Q. Que dois-je faire lorsque les micro-organismes sont secs ?**

- L'intérieur du Reencle Prime est composé de matériaux isolants thermiques, maintenant des conditions idéales pour que les micro-organismes décomposent les aliments lors du fonctionnement. Si peu ou pas de nourriture est ajoutée, l'intérieur du Reencle Prime peut devenir sec et le Reencle Prime peut émettre des bruits. Dans ce cas, les parois internes du Reencle peuvent également être souillées par des particules, le filtre contaminé, et des poudres peuvent être libérées dans l'air.
- En cas de sécheresse, ajoutez des déchets alimentaires supplémentaires ou 500 à 900 ml d'eau afin de prévenir les frottements à l'intérieur du Reencle.

**Q. Comment nettoyer le Reencle ?**

Ne nettoyez pas / ne rincez pas le Reencle Prime avec de l'eau. Des pannes mécaniques peuvent survenir si vous nettoyez le Reencle avec de l'eau, ce qui peut entraîner des frais. Si les parois internes du Reencle Prime sont souillées par des particules, essuyez-les avec une lingette humide.

**Q. Que sont les fragments noirs présents dans les micro-organismes ?**

Les fragments noirs sont du charbon actif. Ils servent à fournir un apport constant en oxygène aux micro-organismes lors des premières étapes de la culture, ainsi qu'à désodoriser. Le charbon actif aide les jeunes micro-organismes à s'adapter plus rapidement à l'environnement interne, mais l'absence de charbon actif n'affecte pas les capacités de décomposition. Par conséquent, il n'est pas nécessaire de tamiser ou de remplacer le charbon.

Vous pouvez soit les retirer lorsque votre compost atteint la ligne MAX, soit les laisser dans le Reencle.

## 09. Alertes de remplacement & avertissements

### Alertes, indications et réponses

Alerte	Problème	Action
Le bouton d'ouverture clignote / Alarme toutes les 10 secondes	Le couvercle est ouvert	Vérifiez et fermez les couvercles
Le bouton de purification clignote / Alarme toutes les 10 secondes	Problème de moteur du ventilateur	Veillez contacter le centre client
Le bouton de séchage clignote / Alarme toutes les 10 secondes	Problème de chauffage du tambour	Veillez contacter le centre client

En cas de dysfonctionnement du produit, veuillez contacter notre centre client pour obtenir de l'aide.

La société n'est pas responsable de tout accident causé par une personne non habilitée réparant ou modifiant la machine.

### Service client

Veillez contacter notre service client concernant le retour, l'échange ou le remboursement du Reencle. Pour un retour, un échange ou un remboursement, veuillez contacter un représentant Reencle. Les produits achetés en dehors de Veta Sapiens (GPBM Nordic) doivent contacter le canal d'achat pour toute question de retour, d'échange ou de remboursement.

### Informations de contact

 Téléphone : +46 (0)31 799 16 00 Courriel : info@vetasapiens.com

 instagram : vetasapiens

 Facebook : vetasapiens

The background features a stylized illustration of a window with a white grid pattern set against a light orange background. In the top right corner, a green vine with heart-shaped leaves hangs from a small orange pot. In the bottom right corner, a larger green plant with broad, rounded leaves sits in an orange pot. The bottom left corner shows a partial view of another green plant. The overall aesthetic is clean and modern.

# Reencle

Commercialisé et vendu par GPBM Nordic AB

+46 (0)31 799 16 00

[info@gpbmnordic.se](mailto:info@gpbmnordic.se)