

Cuiseur multifonction



Référence : DOP106 Version : 1.3 Langue : Français



Vous venez d'acheter un produit de haute marque DOMOCLIP PREMIUM et nous vous en remercions. Nous prenons grand soin dans la conception, l'ergonomie et la facilité d'utilisation de nos produits. Nous espérons que celui-ci vous donnera entière satisfaction.

Consigne de sécurité

S'IL VOUS PLAIT, PRENEZ LE TEMPS DE BIEN LIRE LA NOTICE D'UTILISATION PARTICULIEREMENT AVANT LA PREMIERE UTILISATION.

Une mauvaise utilisation de l'appareil peut l'endommager ou blesser l'utilisateur. Assurez-vous que vous utilisez l'appareil dans le but pour lequel il est conçu; nous refusons toutes responsabilités quant aux dégâts (aux dommages et intérêts) dus à une utilisation incorrecte ou une mauvaise manipulation.

- 1. Avant sa mise en service, vérifiez que la tension de votre prise murale correspond à la tension nominale indiquée.
- 2. Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un cordon endommagé de quelque façon que ce soit ou si l'appareil fonctionne mal.
- 3. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un risque d'électrocution.
- 4. Ne laissez pas le cordon pendre de la table ou du comptoir ou toucher une surface chaude.
- 5. Pour diminuer les risques de choc électrique, ne mettez jamais en marche ce produit avec les mains mouillées.



Notice d'utilisation

- 6. L'appareil ne doit pas être immergé.
- 7. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance quand il est en marche.
- 8. Ne touchez pas la surface chaude. Utilisez uniquement les poignées ou les touches.
- 9. Une surveillance étroite s'impose lorsque votre appareil est utilisé à proximité des enfants ou des personnes handicapées.
- 10. Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'un gaz chaud ou sur un four chauffé.
- 11. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur (usage domestique uniquement).
- 12. N'insérez pas d'objets (couteaux, fourchettes, cuillères, etc.) dans le bol pendant que le produit est en marche, cela pour éviter tout risque de blessures graves.
- 13. Pour éviter tout risque de blessure corporelle, ce produit ne doit pas être mis en marche par des enfants ou des personnes qui ne sont pas habituées à ces instructions.
- 14. Ne mettez jamais en marche ce produit avec un bol vide.
- 15. Ne déplacez jamais l'appareil lorsqu'il est en marche.
- 16. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants âgés de 0 à 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus s'ils sont continuellement surveillés. Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant une déficience physiques, sensorielles ou mentales ou un manque d'expérience et de connaissances, s'ils sont surveillés ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et ont compris les



Notice d'utilisation

risques encourus. Le nettoyage et l'entretien de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par les enfants. Tenez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

- 17. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- 18. Les appareils de cuisson devraient être placés dans une situation stable avec les poignées (s'il y en a) positionnées de sorte à éviter que des liquides chauds soient renversés.
- 19. Il n'est pas destiné à être mis en marche au moyen d'une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- 20. Mettez l'appareil hors tension lors qu'il n'est pas en usage.
- 21. Conservez ces instructions avec l'appareil.
- 22. Il est absolument nécessaire de garder cet appareil propre en tout temps vu qu'il est mis en contact direct avec les aliments.
- 23. Concernant les instructions de nettoyage des surfaces en contact avec de la nourriture, merci de vous référer on paragraphe ci-dessous « nettoyage » du manuel.
- 24. Cet appareil est destiné à un usage domestique et des applications similaires, telles que :
 - les secteurs de cuisine du personnel dans les magasins,
 les bureaux et autres milieux de travail
 - les fermes
 - par les clients dans les hôtels, motels et autres types de milieux résidentiels
 - les milieux de type bed and breakfast (chambre d'hôte)



(*) Électricien qualifié et compétent : service après vente du fabricant ou de l'importateur ou de toute personne qualifiée agréée et compétente pour effectuer ce type de réparation afin d'éviter tout danger. Dans tous les cas, vous devez retourner l'appareil chez cet électricien.

Cette notice d'utilisation est également disponible sur notre site www.domoclip.com

Avertissement:

- Attention, l'appareil devient très chaud lorsqu'il est en fonction, ne pas toucher les parties métalliques.
- En cas de court-circuit, il est indispensable de laisser sécher l'appareil pendant 48 heures

Faire attention lorsque vous versez de l'eau dans la marmite amovible intérieure, ne mouillez aucune autre partie de l'appareil.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Voltage: 220-240V 50/60Hz

Puissance: 860-1000W

UTILISATION



- Brancher le produit et assurez-vous que la tension de la prise correspond à celle du produit.
- Retirer toutes les pièces amovibles comme la marmite intérieure avec revêtement anti adhésif, la sortie de vapeur, le couvercle intérieur et lavez les.
- Ensuite effectuez une rotation gauche et droite de la marmite intérieure, pour vous assurer qu'elle est solidement fixée à la plaque chauffante.

Note : Pour chaque fonction, la température est présélectionnée automatiquement (sauf pour la fonction « FRIRE »)

Fonction Céréales/Flocon d'avoine

- Essuyez l'extérieur de la cuve
- Mesurez les céréales / flocons d'avoine à l'aide de la mesure graduée fournie.
- Placez les céréales dans la cuve
- Ajoutez de l'eau jusqu'au niveau correspondant au nombre de tasses utilisées. Étalez ensuite uniformément le riz.
- Refermez le couvercle
- Appuyez sur la touche 'Menu' puis sélectionnez 'Céréales '

Important: appuyez plusieurs fois sur le bouton 'Menu' pour faire défiler les fonctions

- Le temps programmable est, par défaut, de 30 mn. Mais il peut varier de 10 mn à 1 heure. Appuyez sur la touche 'hr' (heure) ou "min" (minute) pour le régler en fonction de votre choix.
- Puis appuyez pendant 2 secondes sur la touche "Start" (Démarrer). Le voyant lumineux de la fonction correspondante choisie clignote
- Un "bip" "bip" sonore signale que le processus est terminé et que l'appareil passe automatiquement en
- · mode 'maintien au chaud'.

Fonction Cuire

- Essuyez l'extérieur de la cuve
- Mettre les ingrédients dans la cuve et placez celle-ci dans le multi cuiseur
- Refermez le couvercle
- Appuyez sur la touche 'Menu' puis sélectionnez la fonction 'Cuire' :

Important: appuyez plusieurs fois sur le bouton 'Menu' pour faire défiler les fonctions

- Le temps programmable est, par défaut, de 30 mn. Mais il peut varier de 10 mn à 1 heure. Appuyez sur la touche 'Hr' (heure) ou "Min" (minute) pour le régler en fonction de votre choix
- Puis appuyez pendant **2 secondes** sur la touche "Start" (Démarrer). Le voyant lumineux de la fonction correspondante choisie clignote
- Au cours de la cuisson, mélangez en permanence les aliments à l'aide d'une spatule
- Un "bip" "bip" sonore signale que le processus est terminé et que l'appareil passe automatiquement en mode 'maintien au chaud'.

Fonction Dessert



- Essuyez l'extérieur de la cuve
- Mettre les ingrédients dans la cuve et placez celle-ci dans le multi cuiseur
- Refermez le couvercle
- Appuyez sur la touche 'Menu' puis sélectionnez 'Dessert',

Important: appuyez plusieurs fois sur le bouton 'Menu' pour faire défiler les fonctions

- Le temps programmable est, par défaut, de 1 heure. Mais il peut varier de 1 heure à 4 heures. Appuyez sur la touche 'hr' (heure) ou "min" (minute) pour le régler en fonction de votre choix
- Puis appuyez pendant 2 secondes sur la touche "Start" (Démarrer). Le voyant lumineux de la fonction correspondante choisie clignote
- Un "bip" "bip" sonore signale que le processus est terminé et que l'appareil passe automatiquement en mode 'maintien au chaud'.

Note: pour la cuisson d'un gâteau, les meilleurs résultats sont avec une cuisson d'environ 45 minutes à 1h.

Note2 : Si vous souhaitez utiliser cette fonction pour un temps inférieur à 1h, il vous faudra arrêter l'appareil manuellement.

Fonction Frire

- Essuyez l'extérieur de la cuve
- Mettre les ingrédients dans la cuve et placez celle-ci dans le multi cuiseur
- Appuyez sur la touche 'Menu' puis sélectionnez la fonction 'Frire' :
- Important: appuyez plusieurs fois sur le bouton 'Menu' pour faire défiler les fonctions
- Régler la température désirée de 100 à 160°C
- Le temps programmable est, par défaut, de 30 mn. Mais il peut varier de 10 mn à 1 heure. Appuyez sur la touche 'Hr' (heure) ou "Min" (minute) pour le régler en fonction de votre choix
- Puis appuyez pendant **2 secondes** sur la touche "Start" (Démarrer). Le voyant lumineux de la fonction correspondante choisie clignote
- Au cours de la cuisson, mélangez en permanence les aliments à l'aide d'une spatule
- Un "bip" "bip" sonore signale que le processus est terminé et que l'appareil passe automatiquement en mode 'maintien au chaud'.

Fonction Gâteau

- Essuyez l'extérieur de la cuve
- Mettre les ingrédients dans la cuve et placez celle-ci dans le multi cuiseur.
- Refermez le couvercle
- Appuyez sur la touche 'Menu' puis sélectionnez 'Gâteau'
- Le temps programmable est, par défaut de 50 minutes; il ne peut pas être modifié.
- Puis appuyez pendant 2 secondes sur la touche "Start" (Démarrer). Le voyant lumineux de la fonction correspondante choisie clignote



• Un "bip" "bip" sonore signale que le processus est terminé et que l'appareil passe automatiquement en mode 'maintien au chaud'.

Note: Si vous souhaitez utiliser cette fonction pour un temps inférieur à 50 min, il vous faudra arrêter l'appareil manuellement.

Fonction Mijoter

- Essuyez l'extérieur de la cuve
- Mettre les ingrédients dans la cuve et placez celle-ci dans le multi cuiseur.
- Refermez le couvercle
- Appuyez sur la touche 'Menu' puis sélectionnez 'Mijoter'
- Important: appuyez plusieurs fois sur le bouton 'Menu' pour faire défiler les fonctions
- Le temps programmable est, par défaut de 2 heures. Mais il peut varier de 2 à 8 heures. Appuyez sur la touche 'hr' (heure) ou "min" (minute) pour le régler en fonction de votre choix
- Puis appuyez pendant **2 secondes** sur la touche "Start" (Démarrer). Le voyant lumineux de la fonction correspondante choisie clignote
- Un "bip" "bip" sonore signale que le processus est terminé et que l'appareil passe automatiquement en mode 'maintien au chaud'.

Note: Si vous souhaitez utiliser cette fonction pour une durée inférieure à 2 heures, il vous faudra arrêter l'appareil manuellement.

Fonction Pâte

- Essuyez l'extérieur de la cuve
- Mesurez les pâtes à l'aide de la mesure graduée fournie.
- Placez les pates dans la cuve
- Ajoutez de l'eau jusqu'au niveau correspondant au nombre de tasses utilisées. Étalez ensuite uniformément les pâtes
- Appuyez sur la touche 'Menu' puis sélectionnez 'Pâtes'

Important: appuyez plusieurs fois sur le bouton 'Menu' pour faire défiler les fonctions

- Le temps programmable est, par défaut de 8 mn. Mais il peut varier de 8 à 20 mn. Appuyez sur la touche heure ou "min" (minute) pour le régler en fonction de votre choix
- Puis appuyez pendant **2 secondes** sur la touche "Start" (Démarrer). Le voyant lumineux de la fonction correspondante choisie clignote
- Un "bip" "bip" sonore signale que le processus est terminé et que vous pouvez incorporer les pâtes puis appuyez sur la touche "start" (démarrer), ouvrez le couvercle et la cuisson des pâtes commence.
- Un "bip" "bip" sonore signale que le processus est terminé et que l'appareil passe automatiquement en mode 'maintien au chaud'.

Note: prenez garde à la vapeur chaude et aux éclaboussures



Fonction Pizza

- Essuyez l'extérieur de la cuve
- Mettre la pizza dans la cuve et placez celle-ci dans le multi cuiseur.
- Appuyez sur la touche 'Menu' puis sélectionnez 'Pizza',
- Important: appuyez plusieurs fois sur le bouton 'menu' pour faire défiler les fonctions
- Le temps programmable est, par défaut de 25 mn. Mais il peut varier de 20 à 50 mn. Appuyez sur la touche 'hr' (heure) ou "min" (minute) pour le régler en fonction de votre choix
- Puis appuyez pendant **2 secondes** sur la touche "Start" (Démarrer). Le voyant lumineux de la fonction correspondante choisie clignote
- Un "bip" "bip" sonore signale que le processus est terminé et que l'appareil passe automatiquement en mode 'maintien au chaud'.

Fonction Réchauffer

- Essuyez l'extérieur de la cuve
- Décollez le riz ayant refroidi et le répartir de façon uniforme dans la cuve.
- Versez de l'eau sur le riz pour éviter qu'il ne sèche trop.
 - Note : la quantité d'eau dépend de la quantité de riz
- Pour les autres plats à réchauffer, placer simplement les ingrédients dans la cuve
- Refermez le couvercle
- Appuyez sur la touche 'Menu' puis sélectionnez 'Réchauffer',
- Important: appuyez plusieurs fois sur le bouton 'Menu' pour faire défiler les fonctions
- Appuyez pendant **2 secondes** sur "Start" (Démarrer).
- Le temps programmable est, par défaut de 20 mn. Si vous souhaitez utiliser cette fonction pour une durée inférieur à 20 minutes, il vous faudra arrêter l'appareil manuellement en touchant sur la touche 'OFF/Maintien au chaud'
- Un "bip" "bip" sonore signale que le processus est terminé et que l'appareil passe automatiquement en mode 'maintien au chaud'.

Fonction Rôtir

- Essuyez l'extérieur de la cuve
- Mettre les ingrédients dans la cuve et placez celle-ci dans le multi cuiseur.
- Fermez le couvercle
- Appuyez sur la touche 'Menu' puis sélectionnez 'Rôtir'.

Important: appuyez plusieurs fois sur le bouton 'Menu' pour faire défiler les fonctions

• Le temps programmable est, par défaut de 1 heure 30 mn. Mais il peut varier de 1 heure à 2 heures. Appuyez sur la touche 'hr' (heure) ou "min" (minute) pour le régler en fonction de votre choix.



- Puis appuyez pendant 2 secondes sur la touche "Start" (Démarrer). Le voyant lumineux de la fonction correspondante choisie clignote
- Un "bip" "bip" sonore signale que le processus est terminé et que l'appareil passe automatiquement en mode 'maintien au chaud'.

Fonction Riz

- Essuyez l'extérieur de la cuve
- Mesurez-le à l'aide de la mesure graduée fournie.
 - Note : Quantité de riz recommandée : 1 verre de riz pour 1,1 verre d'eau.
- Placez le riz dans la cuve
- Ajoutez de l'eau jusqu'au niveau correspondant au nombre de tasses utilisées. Étalez ensuite uniformément le riz
- Fermez le couvercle
- Appuyez sur la touche 'Menu' puis sélectionnez 'Riz'. Le voyant lumineux de la fonction correspondante choisie clignote.

Important: appuyez plusieurs fois sur le bouton 'Menu' pour faire défiler les fonctions

- Le temps programmable est, par défaut de 25 mn.
- Puis appuyez pendant 2 secondes sur la touche "Start" (Démarrer).
- Un "bip" "bip" sonore signale que le processus est terminé et que l'appareil passe automatiquement en mode 'maintien au chaud'.

Note: prenez garde à la vapeur chaude et aux éclaboussures

Note2 : Ne pas dépasser les quantités d'eau maximales spécifiées à l'intérieur de la marmite :

Pour 4L de riz, ne pas excéder le niveau 6 ; pour 5L de riz, ne pas excéder le niveau 8

Fonction Soupe

- Essuyez l'extérieur de la cuve
- Mettre les ingrédients dans la cuve et placez celle-ci dans le multi cuiseur
- Fermez le couvercle
- Appuyez sur la touche 'Menu' puis sélectionnez 'Soupe'

Important: appuyez plusieurs fois sur le bouton 'Menu' pour faire défiler les fonctions

- Le temps programmable est, par défaut de 1 heure. Mais il peut varier de de 1 heure à 4 heures. Appuyez sur la touche 'hr' (heure) ou 'min' (minute) pour le régler en fonction de votre choix.
- Puis appuyez sur la touche "Start" (Démarrer). Le voyant lumineux de la fonction correspondante choisie clignote
- Un "bip" "bip" sonore signale que le processus est terminé et que l'appareil passe automatiquement en mode 'maintien au chaud'.



Fonction Vapeur (cuisson)

- Essuyez l'extérieur de la cuve
- Versez de l'eau dans le récipient, 3 à 4 verres mesureur selon le plat et la quantité d'aliments à cuire
- Placez les aliments dans le panier vapeur
- Appuyez sur la touche 'Menu' puis sélectionnez 'Vapeur'

Important: appuyez plusieurs fois sur le bouton 'menu' pour faire défiler les fonctions

- Le temps programmable est, par défaut de 5 mn. Mais il peut varier de 5 mn à 1 heure. Appuyez sur la touche 'hr' (heure) ou "min" (minute) pour le régler en fonction de votre choix.
- Puis appuyez pendant **2 secondes** sur la touche "Start" (Démarrer). Le voyant lumineux de la fonction correspondante choisie clignote
- Un "bip" "bip" sonore signale que le processus est terminé et que l'appareil passe automatiquement en mode 'maintien au chaud'.

Note: Information sur les temps de cuisson:

- -Pour le poisson, 20 minutes
- -Pour la viande, 30 minutes
- -Pour les légumes, 20 minutes

Note 2 : La quantité d'eau maximale dans la cuve ne doit pas dépasser la marque maximum de "10 CUP »

Note 3 : Lorsque vous retirez les aliments cuits à la vapeur du panier vapeur, utilisez un gant de cuisine ou un torchon car la plaque et le panier vapeur sont très chauds

Fonction Yaourt

- Mélangez bien les ingrédients pour le yaourt à l'aide d'un fouet et versez-les dans un récipient en verre ou plusieurs petits pots en verre
- Placez le(s) récipient(s) en verre dans la cuve. Assurez-vous que le(s) récipient(s) soit bien fermé.
- Versez un peu d'eau dans la cuve. Assurez-vous que la moitié du récipient est immergé dans l'eau.
- Essuyez l'extérieur de la cuve et placer la dans le multi cuiseur.
- Fermer le couvercle.
- Appuyez sur la touche 'Menu' puis sélectionnez 'Yaourt'
- Important: appuyez plusieurs fois sur le bouton 'menu' pour faire défiler les fonctions
- Le temps programmable est, par défaut de 8 heures. Mais il peut varier de 6 à 12 heures. Appuyez sur la touche 'hr'(heure) ou "min" (minute) pour le régler en fonction de votre choix.
- Puis appuyez pendant 2 secondes sur la touche "Start" (Démarrer). Le voyant lumineux de la fonction correspondante choisie clignote
- Un "bip" "bip" sonore signale que le processus est terminé

Fonction Maintien au chaud/OFF

 Après les différents processus, toutes les fonctions entrent automatiquement en mode 'maintien au chaud' (à l'exception de yaourt)



- Si vous souhaitez annuler/stopper une fonction pendant que le cuiseur est en marche, appuyez sur la touche "maintenir au chaud/OFF", l'appareil passe en mode 'veille',
- Lorsque le cuiseur est en mode veille. Appuyez sur la touche "Maintenir au chaud/Annulé" pour passer en mode 'maintenir au chaud'.

Fonction de départ différé

Le départ différé consiste à programmer un temps de cuisson ultérieur (jusqu'à 24h) Il ne peut être utilisé qu'avec certaines fonctions : Mijoter, Céréales, Dessert, Vapeur et soupe de riz.

- Les consignes sont les suivantes :
- -Sélectionnez la fonction souhaitée grâce à la touche « Menu »
- -Appuyez sur la touche « Départ différé », sélectionner le nombre d'heures et minutes au bout desquelles vous souhaitez que le programme se mette en route
- -Appuyez pendant 2 secondes sur la touche « Start »

Note: Cependant il vaut mieux éviter de mettre les ingrédients trop à l'avance dans la marmite (pas plus de 12 heures avant) afin que les ingrédients ne se dégradent pas.

NETTOYAGE ET MAINTENANCE.

- Utilisez de l'eau chaude, un détergent doux et une éponge pour nettoyer le panier vapeur, le bol doseur, la spatule et la cuillère ou passez les au lave-vaisselle.
 - Si les aliments adhèrent dans la marmite amovible, retirer la de la base et laissez-la un peu tremper avant de la nettoyer.

Attention : bien sécher la marmite avant de la remettre sur la base du cuiseur.

- Ne trempez pas l'ensemble du cuiseur dans l'eau. Nettoyer l'extérieur du cuiseur, l'intérieur du couvercle, le cordon d'alimentation avec un chiffon humide.
- Ne pas couper d'aliments dans la marmite du cuiseur afin de ne pas l'endommager. Ne pas utiliser d'accessoires métallique ni de vinaigre dans la marmite.
- Assurez-vous de toujours bien la fixer sur la plaque chauffante du cuiseur.

Important:

 Après avoir utilisé le cuiseur de nombreuses fois, il est normal qu'apparaissent des traces brunes, vous pouvez continuer à l'utiliser sans craintes.



Notice d'utilisation

Pannes et dépannage

Arrêt	Cause	Résolution
	pas d'alimentation de la 'Plaque de commande d'alimentation'	Vérifier le branchement du cuiseur
Indicateur éteint, la plaque chauffante ne chauffe pas	2. 'Plaque de commande d'alimentation' endommagée.	
·	3. La connexion ne s'établit pas avec la 'Plaque de commande d'alimentation'.	Envoyer au 'Service de réparation"
	4. Plaque de commande d'alimentation principale endommagée.	
Indicateur allumé, la	1. Plaque chauffante	
plaque chauffante ne chauffe pas	endommagée	
	2. La connexion de la plaque de commande d'alimentation ne s'établit pas .	Envoyer au 'Service de réparation"
	3. Plaque de commande d'alimentation' endommagée.	
	1. Trop grande ou trop petite quantité de riz	Il faut maintenir la quantité d'eau ou de riz entre les niveaux 'plus haut' et 'plus bas'.
	2. Plaque chauffante déformée	Envoyer au 'Service de réparation"
Du riz sous le cuiseur	3. Marmite intérieure inclinée	Tourner la marmite intérieure, vérifier le capteur de la 'plaque chauffante'
	4. Un objet se trouve entre la marmite intérieure et la plaque chauffante	N'utilisez pas de l'eau pour nettoyer le cuiseur
	5. Déformation de la marmite intérieure	Envoyer au 'Service de réparation"
	6. Plaque de commande d'alimentation principale endommagée	Envoyer au 'Service de réparation"
	7. Commande de température endommagée	Envoyer au 'Service de réparation"
	1. Trop grande ou trop petite	Il faut maintenir la quantité d'eau ou de riz entre les



	quantité de riz	niveaux 'plus haut' et 'plus bas'.
Riz trop cuit	Plaque de commande d'alimentation principale endommagée 3 Commande de température endommagée	Envoyer au 'Service de réparation"
Débordement	Trop grande quantité d'eau	Diminuer la quantité d'eau
Affichage LCD : E1, E2, E3, E4	Plaque de commande d'alimentation en panne	Envoyer au 'Service de réparation"





Mise au rebut correcte de l'appareil (Equipement électrique et électronique)

(Applicable dans l'Union européenne et dans les autres pays d'Europe qui ont adopté des systèmes de collecte séparés)

La directive Européenne 2012/19/UE sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets ménagers.

Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement.

Le symbole de la poubelle barrée est apposé sur tous les produits pour rappeler les obligations de la collecte séparée.

Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur appareil.





DOMOCLIPBP 61071 67452 Mundolsheim

- Photo non contractuelle
- Soucieux de la qualité de ses produits le constructeur se réserve le droit d'effectuer des modifications sans préavis