

ROBOT CUISEUR MULTIFONCTIONS

Manuel d'utilisation



CS-5



CS-9



Cher utilisateur, avant la première utilisation, Lire la présente notice d'utilisation en respectant les consignes de sécurité et les Conseils d'utilisation. Aviser les utilisateurs potentiels de ces consignes. Conservez là pour une utilisation ultérieure. Déballez l'appareil en conservant tous les emballages.

MISES EN GARDE IMPORTANTES

- Lire attentivement le manuel d'instructions avant de vous servir de cet appareil.
 - Conserver le présent manuel d'instructions.
 - Vérifier que la tension de l'installation électrique correspond bien à celle indiquée sur l'appareil.
 - L'appareil est destiné à être utilisé pour des applications domestiques et analogues telles que :
 - Zone de travail de cuisine dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail.
 - Fermes.
 - Par des clients d'hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel.
 - Environnements de type chambres d'hôtes.
 - L'utiliser en suivant les indications de la notice.
 - Si malencontreusement l'appareil est mouillé, retirer immédiatement la fiche de la prise de courant.
 - Aviser les utilisateurs potentiels de ces consignes.
 - Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en cours d'utilisation.
 - L'appareil doit être utilisé conformément à sa destination.
- Aucune responsabilité ne saurait être engagée pour tout dommage, éventuellement, causé par une utilisation incorrecte ou une mauvaise manipulation.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants.
 - Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants.
 - Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et dans la mesure où ils en comprennent bien les dangers potentiels.
 - Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.

▫ Afin de protéger les enfants, ne pas laisser traîner les emballages (sac en plastique, carton, polystyrène . . .) et ne jamais les laisser jouer avec les films en plastique :

IL Y A RISQUE D'ETOUFFEMENT.

- De temps à autre, vérifier le cordon d'alimentation électrique en recherchant d'éventuels dommages.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide, et ce, pour quelque raison que ce soit. L'appareil ne doit pas être immergé.
- Ne jamais mettre l'appareil dans un lave-vaisselle.
- Ne jamais installer l'appareil à proximité de surfaces chaudes.
- Ne pas se servir d'un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé(e), ou après qu'il ait connu un dysfonctionnement ou avoir été endommagé en quoi que ce soit.
- Si le câble d'alimentation électrique est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Toujours débrancher le câble d'alimentation du réseau électrique si on le laisse sans surveillance et avant toute opération de nettoyage, de maintenance et de montage d'accessoires.
- Installer toujours cet appareil dans un environnement sec. Ne pas utiliser ou laisser cet appareil, à l'extérieur quand il pleut.
- Ne jamais se servir d'accessoires non recommandés par le constructeur. Ceux-ci pourraient constituer un danger pour l'utilisateur et risqueraient d'endommager l'appareil.
- Ne jamais utiliser de cordon électrique ou connecteur autre que celui fourni avec l'appareil.
- Ne jamais déplacer l'appareil en le tirant par le cordon d'alimentation électrique et Veiller à ce que le cordon d'alimentation électrique ne puisse pas être coincé de quelque façon que ce soit.
- Ne pas enrouler le cordon d'alimentation électrique autour de l'appareil et ne pas le plier.

- Veiller à ce que le cordon d'alimentation électrique n'entre jamais en contact avec les parties chaudes de cet appareil.
- S'assurer que l'appareil a refroidi avant de le nettoyer et de le ranger.
- Ne jamais toucher les parties, de cet appareil, qui pourraient devenir très chaudes en utilisation, Risque de brûlures.
- Prendre garde que les parties chaudes de l'appareil n'entrent jamais en contact avec des matières inflammables, comme des rideaux, tissus, etc. pendant qu'il est en fonctionnement, car un incendie pourrait se déclencher.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de contrôle à distance.
- Veiller à toujours Poser l'appareil sur une surface plate et stable.
- Veiller à ne pas couvrir l'appareil et à ne rien poser dessus.
- Toujours retirer la fiche de la prise murale si l'appareil n'est pas utilisé.
- Lors de l'utilisation d'une rallonge, toujours s'assurer que le câble est entièrement déroulé du dévidoir.
- Utiliser uniquement des rallonges approuvées CE. La puissance admissible doit être au minimum de 16A, 250V, 3000W.
- Un Mauvais fonctionnement et l'utilisation incorrecte peuvent endommager l'appareil et causer des blessures à l'utilisateur.
- Cet appareil est conforme aux normes en vigueur, relatives à ce type de produit.
- L'appareil ne doit pas être utilisé, s'il est tombé ou, s'il présente des signes visibles de dommages ou s'il fuit.
- En ce qui concerne les instructions de nettoyage de l'appareil, se référer au paragraphe ci-après de la notice.
- Cet appareil est destiné exclusivement à un usage domestique.

(*) Personne compétente qualifiée : technicien du service après-vente du constructeur ou de l'importateur ou toute

personne qualifiée, habilitée et compétente pour effectuer ce type de réparation.

MISE EN GARDE PARTICULIERE POUR LES ROBOTS

- Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage.
- Mettre l'appareil à l'arrêt et le déconnecter de l'alimentation avant de changer les accessoires ou d'approcher les parties qui sont mobiles lors du fonctionnement.
- il y a des risques de blessures en cas de mauvaise utilisation.
- Des précautions doivent être prises lors de la manipulation des couteaux affûtés, lorsqu'on vide le bol et lors du nettoyage.
- En ce qui concerne les instructions pour le nettoyage des surfaces en contact avec de la nourriture ou de l'huile, merci de se référer au paragraphe « NETTOYAGE ET ENTRETIEN » dans le manuel.
- En ce qui concerne les instructions pour l'utilisation d'accessoires, temps de fonctionnement et les paramètres de vitesse, se reporter aux paragraphes ci-dessous.
- Être vigilant si un liquide chaud est versé dans le préparateur culinaire ou le mélangeur, dans la mesure où il peut être éjecté de l'appareil, en raison d'une ébullition soudaine.
- Eviter tout débordement sur le connecteur.
- risque de blessure potentielle en cas de mauvaise utilisation.
- La surface de l'élément chauffant présente une chaleur résiduelle après utilisation.

ATTENTION : RISQUE DE BRULURE.

- Pendant le fonctionnement, la température de la surface de l'appareil peut être brûlante.
- Les parties chauffantes restent chaudes longtemps après l'arrêt de l'appareil.
- Le symbole «SURFACE CHAUDE » avertit l'utilisateur que les parois de l'appareil peuvent devenir très chaudes, et de prendre les précautions qui s'imposent.



INFORMATIONS GENERALES

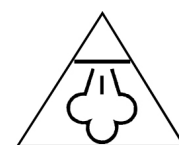
Le symbole «LIVRE OUVERT» signifie une recommandation de lire des choses importantes contenues dans la notice.



Le symbole «POUBELLE» barrée, sigle DEEE (Déchet d'Equipement Electrique et Electronique) signifie, qu'en fin de vie, il ne doit pas être jeté aux déchets ménagers, mais déposé au centre de tri de la localité. La valorisation des déchets permet de contribuer à préserver notre environnement.



Le symbole « VAPEUR» avertit l'utilisateur que de la vapeur peut sortir de l'appareil et de prendre toutes les précautions nécessaires. (Risque de brûlures)



Le symbole "marquage CE" est la garantie du respect des Normes Européennes harmonisées, facultatives, qui traduisent les exigences essentielles en spécifications techniques. Ces normes ne sont pas obligatoires mais sont garantes de la conformité aux exigences essentielles.



Le symbole « VERRE/FOURCHETTE » signifie que l'appareil est compatible et peut entrer en contact avec les denrées alimentaires.

Le symbole ROHS (Restriction of use of certain Hazardous Substances) relative à la protection de l'environnement certifie que pour chacune des 5 substances dangereuses • mercure • plomb • chrome hexavalent • produits de protection contre les flammes PBB et PBDE, La concentration maximale est égale ou inférieure à 0,1% du poids du matériau homogène, et 0,01% pour la 6^{ème} • le cadmium.



Le symbole « PAROI ou SURFACE CHAUDE » avertit l'utilisateur que les parois ou la surface de l'appareil peuvent devenir très chaudes, et de prendre les précautions qui s'imposent.



Le symbole « TRIMAN » indique que le consommateur est invité à se défaire du produit dans le cadre d'une collecte séparée (par exemple la poubelle de tri, la déchetterie, le point d'apport volontaire).



Le symbole "Marquage CMIM" est la garantie du respect des Normes Marocaines harmonisées, facultatives, qui traduisent les exigences essentielles en spécifications techniques. Ces normes ne sont pas obligatoires mais sont garantes de la conformité aux exigences essentielles.



Pour plus d'information : <http://www.quefairedemesdechets.fr>

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Toujours débrancher l'appareil et le laisser refroidir avant de le nettoyer.

Nettoyer l'extérieur de l'appareil avec une éponge ou un linge légèrement humide.

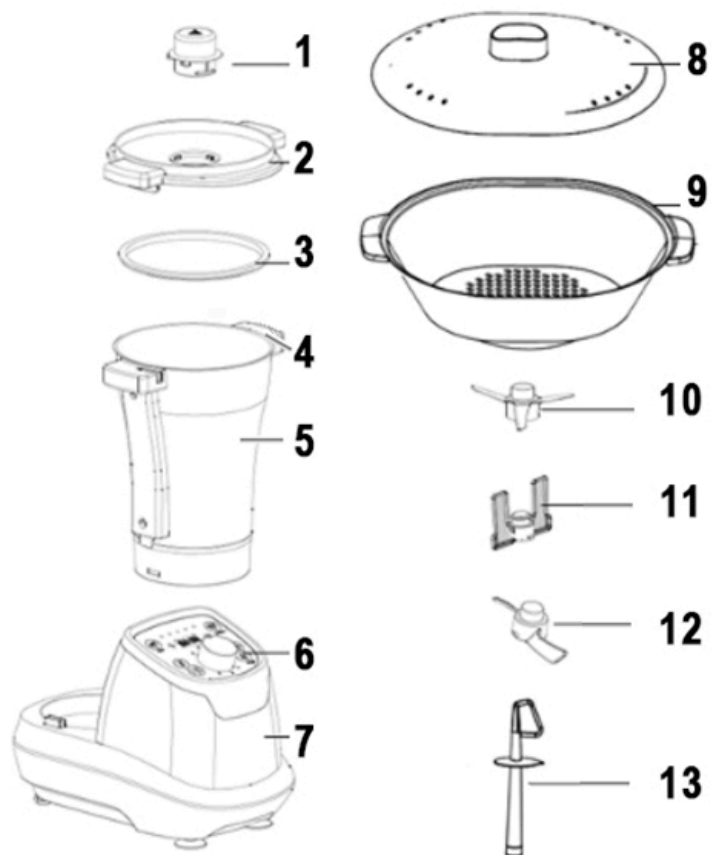
Les parties (amovibles), en contact avec la nourriture comme : Bol, Tasse, Cuillère, Spatule etc. peuvent être nettoyées dans de l'eau chaude avec une éponge et du liquide vaisselle ou lavées au lave-vaisselle.

Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide !

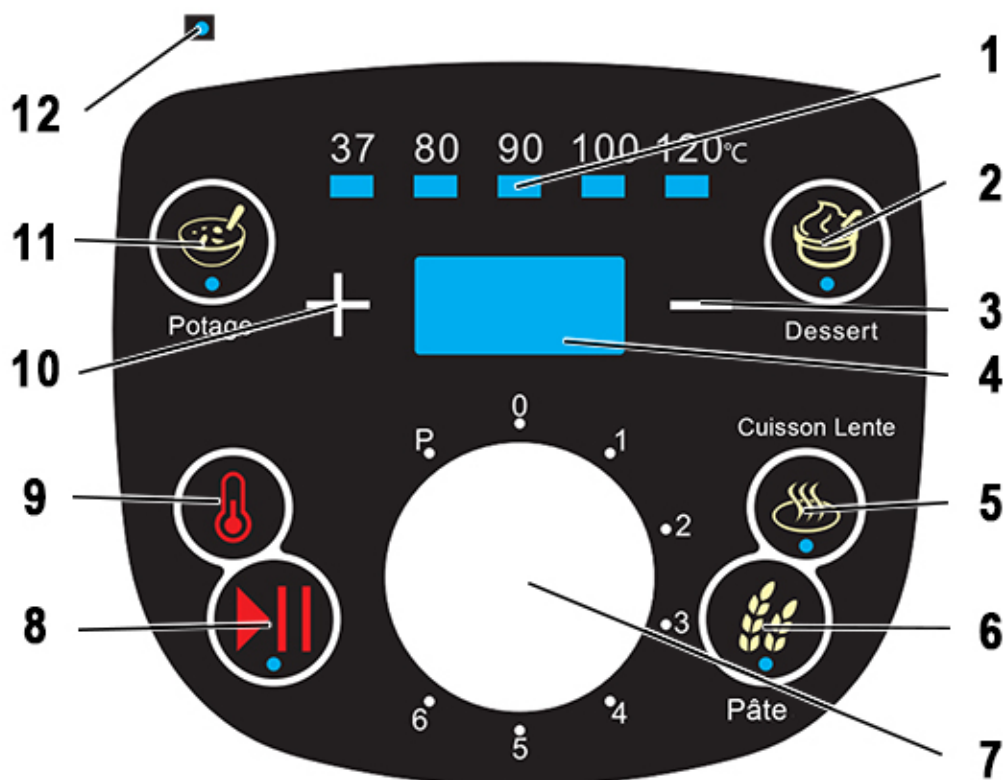
Ne jamais utiliser produits abrasifs, de brosse métallique ou autre objet coupant.

CONNAITRE SON APPAREIL

1. Mesureur
2. Couvercle du bol
3. Anneau d'étanchéité
4. Poignée du bol
5. Bol Inox
6. Panneau de contrôle
7. Base de l'appareil
8. Couvercle du cuiseur vapeur
9. Cuiseur et cuiseur vapeur
10. Lame de coupe
11. Papillon mélangeur
12. Mélangeur à pâte
13. Spatule



PANNEAU DE CONTROLE



1. Températures préprogrammées
2. Touche programme Dessert
3. Touche « - » Sert à diminuer et temps et/ou la vitesse
4. Ecran LED
5. Touche programme Cuisson lente (basse température)
6. Touche programme Fabrication de Pâte
7. Sélecteur de vitesse
8. Touche Marche / Arrêt
9. Touche de réglage de la température
10. Touche « + » Sert à augmenter et temps et/ou la vitesse
11. Touche programme Potage
12. Tous les petits points bleu sont les témoins lumineux des fonctions

Réglage de la température de cuisson

Plages de température prérégées : 37 °C, 80 °C, 90 °C, 100 °C, 120 °C.

Appuyer sur la touche « Température » pour choisir celle désirée parmi les 6 températures prérégées.

*Note : Appuyer une fois de plus sur la touche pour sortir du mode chauffage.
Dans ce cas l'appareil ne chauffera pas.*

Minuterie

Plages de la minuterie : de 30 secondes à 99 minutes, par intervalle de 30 secondes.

Appuyer sur la touche « + » pour augmenter le temps de fonctionnement ou sur la touche « - » pour le diminuer.

Après réglage de l'heure, la minuterie de l'appareil décomptera le temps programmé jusqu'à 0 et s'arrêtera automatiquement.

Sans programmation de l'heure, la minuterie de l'appareil comptera de 1 jusqu'à la valeur de temps programmée et s'arrêtera automatiquement.

Exemple : 45 minutes ; l'appareil comptera de 1 à 45 minutes et s'arrêtera automatiquement.

Réglage de la vitesse

La rotation du sélecteur de vitesse dans le sens horaire (sens des aiguilles d'une montre) augmentera celle-ci. « + ».

Dans le sens inverse, la vitesse diminuera « - ».

Il y a 6 vitesses + impulsion I (« I » est la fonction d'impulsion et le fonctionnement est manuel.)

Vitesse	1	2	3	4	5	6 ou I
Nombre de tour / Minute	66	500	1000	1500	2500	3300

Notes : Lorsque la température intérieure du bol atteint 60 °C, la fonction Impulsion ne fonctionne plus.

Si la température sélectionnée est 60° C ou plus, et que la vitesse 3 ou plus est sélectionnée, Lorsque l'appareil atteindra cette température, la vitesse ralentira et l'appareil cessera de chauffer.

Le mode de fonctionnement de la vitesse 1 est le suivant : mélange 10 secondes / arrêt 3 secondes et ce, en continu.

En cas de réglage de la vitesse seulement, le temps sera limité à 5 min.

Touche Marche / Arrêt / Pause

Après réglage d'un programme, appuyer sur la touche « Marche » pour démarrer ou arrêter l'appareil.

Notes : Seul, le sélecteur de vitesse est indépendant.

Lorsque l'appareil fonctionne, le témoin lumineux de « marche » est allumé de façon continu.

Lorsque l'appareil s'arrête, le voyant de « Marche » continuera à clignoter.

Pour réinitialiser l'appareil, Appuyer sur la touche « Marche » pendant 2 secondes.

Pour mettre en pause, appuyer brièvement sur la touche « Marche ».

Pour redémarrer ré-appuyer brièvement sur la même touche.

TOUCHES DE PROGRAMMES AUTOMATIQUES

Touches « Potage » ; « Dessert » ; « Pâte » ; « Cuisson lente »

En mode veille, appuyer sur la touche du programme désiré : « Potage » ou « Dessert » ou « Pâte » ou « Cuisson lente ».

le témoin lumineux correspondant s'allumera. Appuyer sur la touche « Marche » pour démarrer l'appareil de la manière décrite dans : Détails du programme.

AFFICHAGE DE L'HEURE

Après réglage de l'heure, la minuterie de l'appareil décomptera le temps programmé du nombre de minutes jusqu'à 0 et s'arrêtera automatiquement.

Sans programmation de l'heure, la minuterie de l'appareil comptera de 1 jusqu'à la valeur de temps programmée et s'arrêtera automatiquement.

En choisissant un programme automatique, l'écran LED affichera le numéro de programme de « P1 » à « P4 » et la totalité du temps programmé.

Note : après 5 minutes d'inactivité, l'écran LED s'éteint automatiquement.

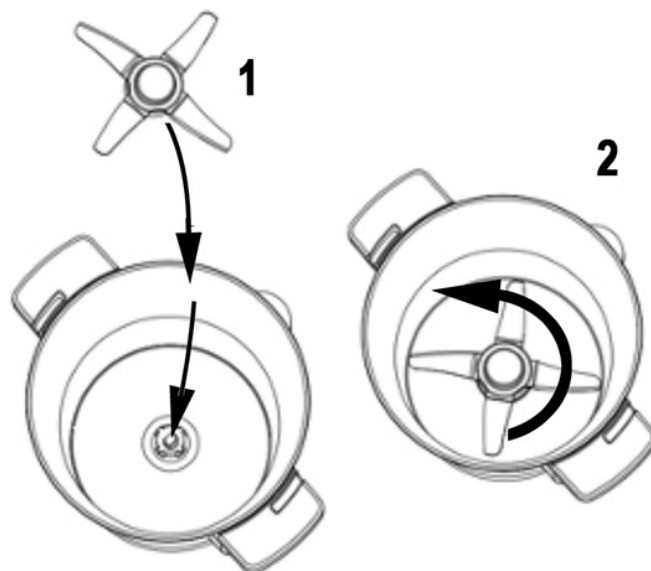
Il s'allumera à la pression sur n'importe quelle touche.

MONTAGE

MONTAGE DE LA LAME

Introduire la lame et le porte-lame à l'intérieur du bol (1).

Tourner dans le sens antihoraire (sens contraire des aiguilles d'une montre) (2) pour verrouiller l'ensemble avec le bol.



Notes : Toujours tenir le porte-lame par la partie supérieure !

Pour retirer le porte-lame de l'intérieur du bol, procéder inversement.

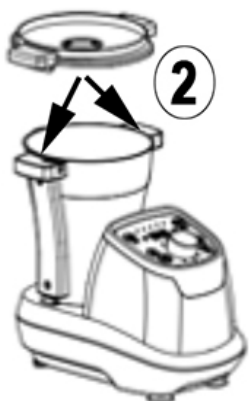
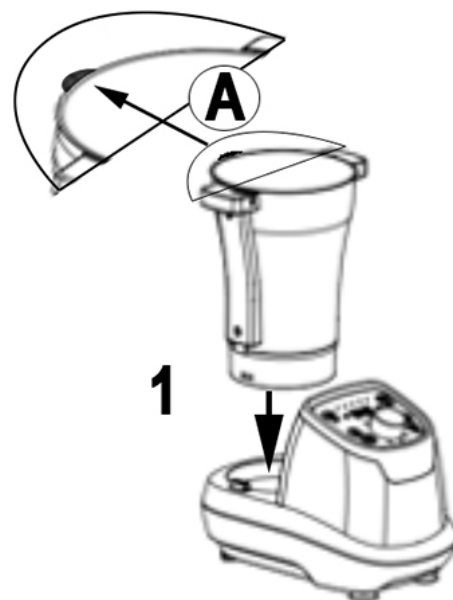
Mise en garde : La lame est très tranchante. La manipuler avec toutes les précautions nécessaires.

ASSEMBLAGE DU BOL SUR LA BASE

Placer le bol sur sa base (1),

Le bec (A) vers l'avant.

Note : Appuyer fermement pour assurer la bonne installation du bol sur la base.



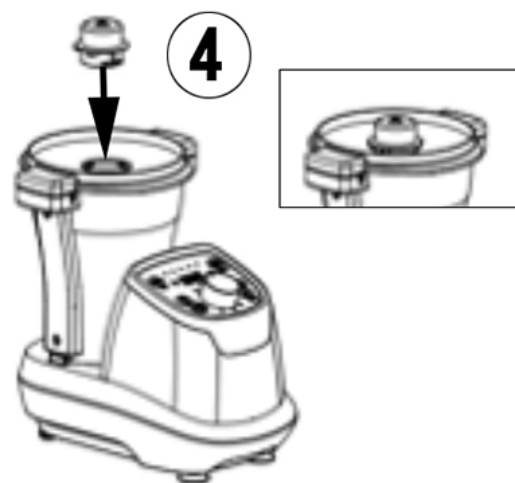
Poser le couvercle (2) sur le bol et le tourner dans le sens horaire (3) (sens des aiguilles d'une montre) pour le verrouiller sur bol.

Note : Pour enclencher la sécurité, s'assurer que le couvercle a une position de verrouillage correcte et qu'il touche l'interrupteur du bol. Sinon, l'appareil ne démarrera pas.

Positionner le mesureur au centre du couvercle (4).

Appuyer sur la touche marche pour faire fonctionner l'appareil.

Après utilisation, Attendre que l'appareil soit complètement arrêté ou, Arrêter l'appareil en appuyant sur la touche Marche / Arrêt.



Retirer le bol de sa base de la façon suivante :

- 1) Tourner le couvercle du bol dans le sens antihoraire pour libérer le bol.
- 2) Retirer le bol de la base et le poser sur une surface plane.

Notes : Ne jamais forcer l'ouverture du couvercle du bol. Il y a risque de brûlure dû à la projection d'aliments.

N'ouvrir le couvercle du bol que lorsque les aliments préparés ont cessé de se mélanger et qu'ils ont légèrement refroidis.

PREMIERE UTILISATION

Avant la première utilisation, sortir l'appareil et tous les accessoires délicatement et en faisant attention aux accessoires coupants.

Nettoyer à l'eau savonneuse tous les accessoires et bols et essuyer soigneusement. Nettoyer l'habillage extérieur et intérieur de l'appareil avec un chiffon humide et bien essuyer.

UTILISATION

- Dérouler complètement le cordon secteur.
- Vérifier que la tension en vigueur dans le pays où vous êtes correspond à celle indiquée sur l'appareil.
- Brancher l'appareil dans une prise de courant en bon état, (reliée à la terre si l'appareil est de classe I), pour éviter tout danger.
- Débrancher le câble d'alimentation du réseau électrique avant toute opération de nettoyage de maintenance et de montage d'accessoires.
- Ne modifier en aucun cas l'appareil.

MODES DE TRAVAIL

Mode 1 - Mélanger seulement les aliments

Note : En mode mélange seul, la minuterie maximale est de 5 minutes !

1. Assembler la lame sur le bol.
2. Assembler le bol sur sa base.
3. Introduire les aliments à mixer.
4. Couvrir le bol avec son couvercle et le sécuriser.
5. Brancher l'appareil.
6. Régler le temps utile à l'opération (Maximum 5 minutes).
7. Sélectionner la vitesse.

8. Appuyer sur la touche « Marche » pour que l'appareil commence à fonctionner.

Notes : Un « bip » sera émis 10 fois lorsque le travail sera terminé et que l'appareil se sera arrêté automatiquement.

Pour traiter les aliments durs tels que les grains de café et les amandes, ne pas les hacher plus de 40 secondes.

Laisser reposer l'appareil au moins 10 minutes avant l'utilisation suivante !

Le maximum pour pétrir de la pâte est 250g, conseillé pendant 2 minutes.

9. Après utilisation, Tourner le couvercle dans le sens antihoraire et retirer le bol de l'appareil.
10. Sortir les aliments du bol.

Rappel de Mise en garde : La lame est très tranchante. La manipuler avec toutes les précautions nécessaires.

Mode 2 - Réchauffer seulement les aliments

Note : En mode chauffage seul, la minuterie maximale est de 60 minutes !

1. Assembler la lame sur le bol.
2. Assembler le bol sur sa base.
3. Introduire les aliments à cuire ou à réchauffer.

4. Couvrir le bol avec son couvercle et le sécuriser.
5. Brancher l'appareil.
6. Régler le temps utile à l'opération (Maximum 60 minutes).
7. Régler l'heure et la température.
8. Appuyer sur la touche « Marche » pour que l'appareil commence à chauffer.

Notes : le témoin lumineux de chauffe s'allume.

Un « bip » sera émis 10 fois lorsque le travail sera terminé et que l'appareil se sera arrêté automatiquement.

9. Après utilisation, Tourner le couvercle dans le sens antihoraire et retirer le bol de l'appareil.
10. Sortir les aliments du bol.

Mise en garde :

- Ne pas toucher la partie métallique du bol lorsqu'il est chaud. Ne pas toucher la lame non plus.
- Pour déplacer le bol, toujours le tenir par les poignées.
- Ne jamais faire chauffer le bol lorsqu'il est vide.
- Ne pas faire chauffer plus de 500 ml de lait.

Mode 3 - Chauffer + mixer

Note : En mode chauffage seul, la minuterie maximale est de 60 minutes !

1. Assembler la lame sur le bol.
2. Assembler le bol sur sa base.
3. Introduire les aliments à transformer.
4. Couvrir le bol avec son couvercle et le sécuriser.
5. Brancher l'appareil.
6. Régler le temps utile à l'opération (Maximum 60 minutes).
7. Régler l'heure, la température et la vitesse.
8. Appuyer sur la touche « Marche » pour que l'appareil commence à fonctionner et à chauffer.

Notes : le témoin lumineux de chauffe s'allume.

L'appareil maintiendra la température programmée.

Si la vitesse est réglée sur le niveau 3 (ou plus) et que la température est Réglée sur 60° (ou plus), lorsque la température intérieure du bol atteint la température programmée, la vitesse sera réduite au niveau 2 et le chauffage sera maintenu.

Un « bip » sera émis 10 fois lorsque le travail sera terminé et que l'appareil se sera arrêté automatiquement.

9. Après utilisation, retirer le bol de l'appareil. Sortir les aliments du bol.

Mode 4 - Cuisson à la vapeur

1. Assembler le bol sur sa base.
2. Ajouter de l'eau (de 0,5 L à 1,75 L) dans le bol.

Note : le volume d'eau dans le bol doit être au minimum de 0,5 litre.

C'est la quantité d'eau utilisée pour cuire les aliments à la vapeur pendant 30 minutes.

3. Couvrir le bol avec son couvercle et le sécuriser.

Ne pas mettre le mesureur en place.

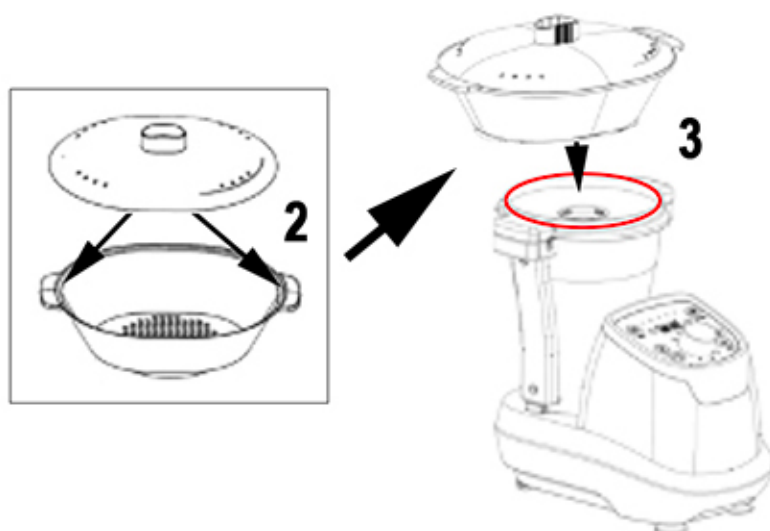
4. Positionner l'anneau d'étanchéité sur le couvercle du bol (1).

5. Mettre les ingrédients dans le cuiseur vapeur.



6. Poser le couvercle sur le cuiseur vapeur (2).

7. Poser le cuiseur vapeur sur son anneau (3).
(sur le couvercle du bol).



8. Choisir le mode de fonctionnement pour la cuisson à la vapeur.

- Soit, Mode chauffe uniquement - Soit, mode chauffe + mélange.

RANGEMENT

- S'assurer que l'appareil est complètement refroidi et sec.
- Ne pas enrouler le cordon électrique autour de l'appareil, car cela peut l'endommager.
- Garder l'appareil dans un endroit frais et sec, hors d'accès des enfants.

GARANTIE CONFORME A LA RÉGLEMENTATION

Avant d'être livrés, tous nos produits sont soumis à un contrôle rigoureux. Cet appareil est garanti 24 mois à partir de la date d'achat du produit par le consommateur.

Les justificatifs de garantie sont :

- la facture et
 - le bon de garantie (situé sur le côté ou le fond de la boîte) tamponné et rempli.
- Sans ces justificatifs, aucun remplacement gratuit, ni aucune réparation gratuite, ne peut être effectué.

Pendant la durée de la garantie, nous prenons en charge, gratuitement, les défauts de l'appareil ou des accessoires, découlant d'un vice de matériaux ou de fabrication par réparation ou, remplacement.

Les prestations dans le cadre de la garantie légale n'entraînent aucune prorogation de la durée de garantie et ne donne pas droit à une nouvelle garantie.

En cas de recours à la garantie, rapporter l'appareil complet à votre revendeur, dans son emballage d'origine, accompagné de la preuve d'achat.

La casse de pièces en verre ou en plastique est, dans tous les cas, à votre charge.

Les pièces d'usure (par exemple : les charbons de moteurs, crochets, courroies d'entraînement, télécommande de rechange, brosses à dents de rechange, lames de scies etc.) ainsi que leur nettoyage, entretien ou remplacement, ne sont pas garantis, et sont donc à votre charge.

En cas d'intervention étrangère, la garantie devient caduque.

Après écoulement de la durée de garantie, les réparations peuvent être effectuées, contre paiement, par le commerce spécialisé ou un service de réparation.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Alimentation	220-240V~ 50-60Hz
Puissance	1200W
Puissance Moteur	400W
Puissance en chauffe	800W
Norme	Classe I
Capacité du Bol	2,5 Litres
Capacité de travail	1,75 litre. <i>Ne jamais dépasser la capacité maximale de travail.</i>
	Fabriquée en RPC

Les caractéristiques peuvent changer sans avis préalable

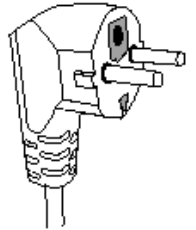
MISE A LA TERRE

Cet appareil est équipé d'une prise électrique avec terre. Il doit être branché sur une prise murale correctement installée et équipée d'une prise de terre.

Notes : En cas de question concernant la prise de terre ou le branchement

électrique, veuillez consulter un personnel qualifié.

En cas de court-circuit, la mise à la terre réduit le risque de choc électrique en permettant au courant d'être évacué par le fil de terre.



Cet appareil satisfait aux directives CE, il a été contrôlé d'après toutes les directives européennes, actuelles, applicables, comme : la compatibilité électromagnétique (EMC) et la basse tension (LVD).

Cet appareil a été conçu et fabriqué en respect des dernières réglementations et prescriptions techniques, en matière de sécurité.

**Produit importé par Sotech International
" LE PERIPOLE " N°A-103
33, Avenue du Marechal de Lattre de Tassigny
94120 Fontenay sous-bois - France**

FEVRIER 2021