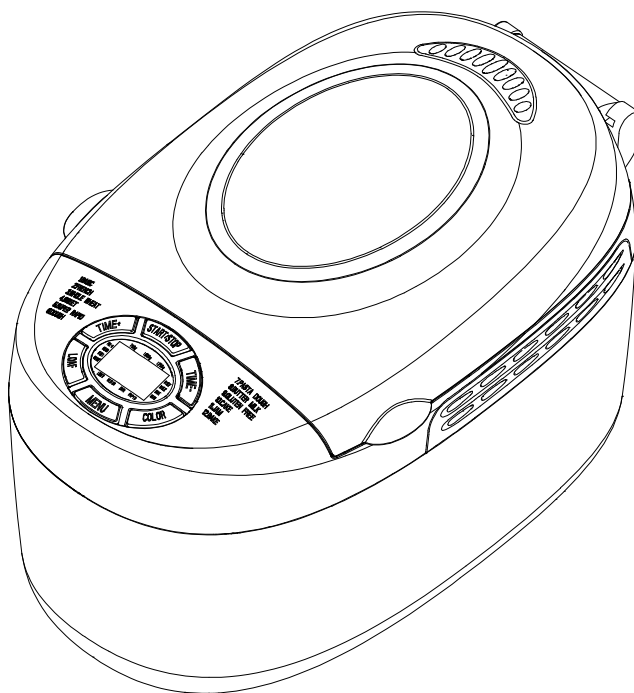




King d'Home®

MODE D'EMPLOI

MACHINE A PAIN KDBM04821



Lire attentivement ce mode d'emploi et le conserver pour une éventuelle consultation ultérieure

Ce produit est conforme aux exigences imposées par les directives 2006/95/CE (abrogeant la directive 73/23/CEE modifiée par la directive 93/68/CEE) et 2004/108/CE (abrogeant la directive 89/336/CEE)



SOMMAIRE

POINTS DE SECURITE IMPORTANTS

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

PANNEAU DE CONTROLE

MAINTENIR AU CHAUD

MISE EN MEMOIRE APRES UNE COUPURE DE COURANT

MESSAGE D'ERREUR

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

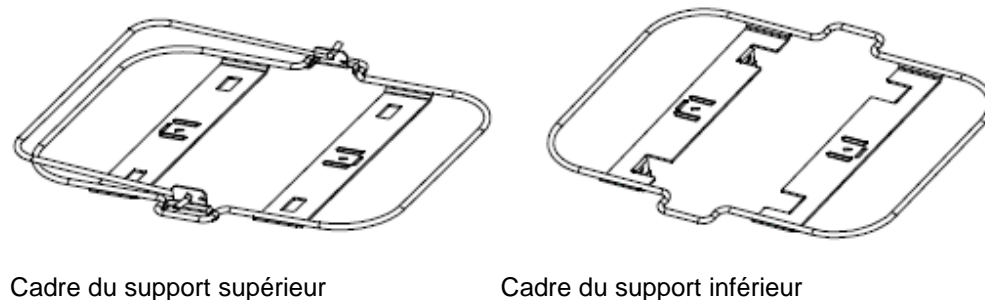
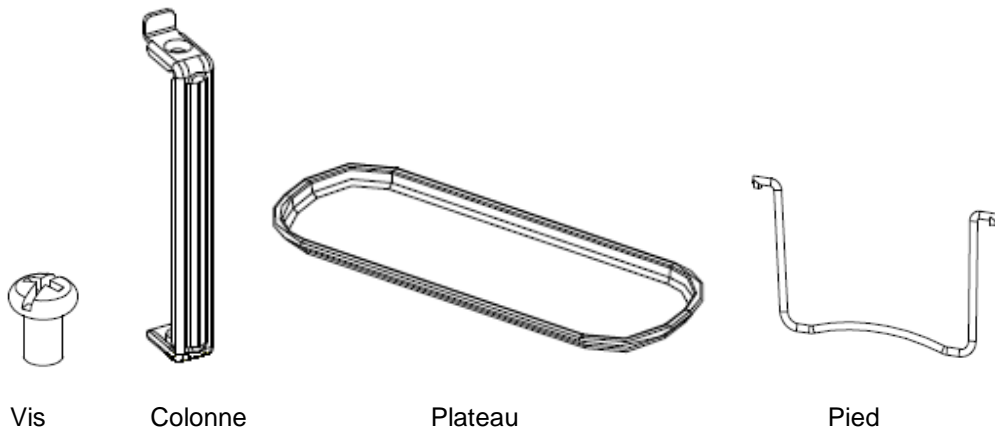
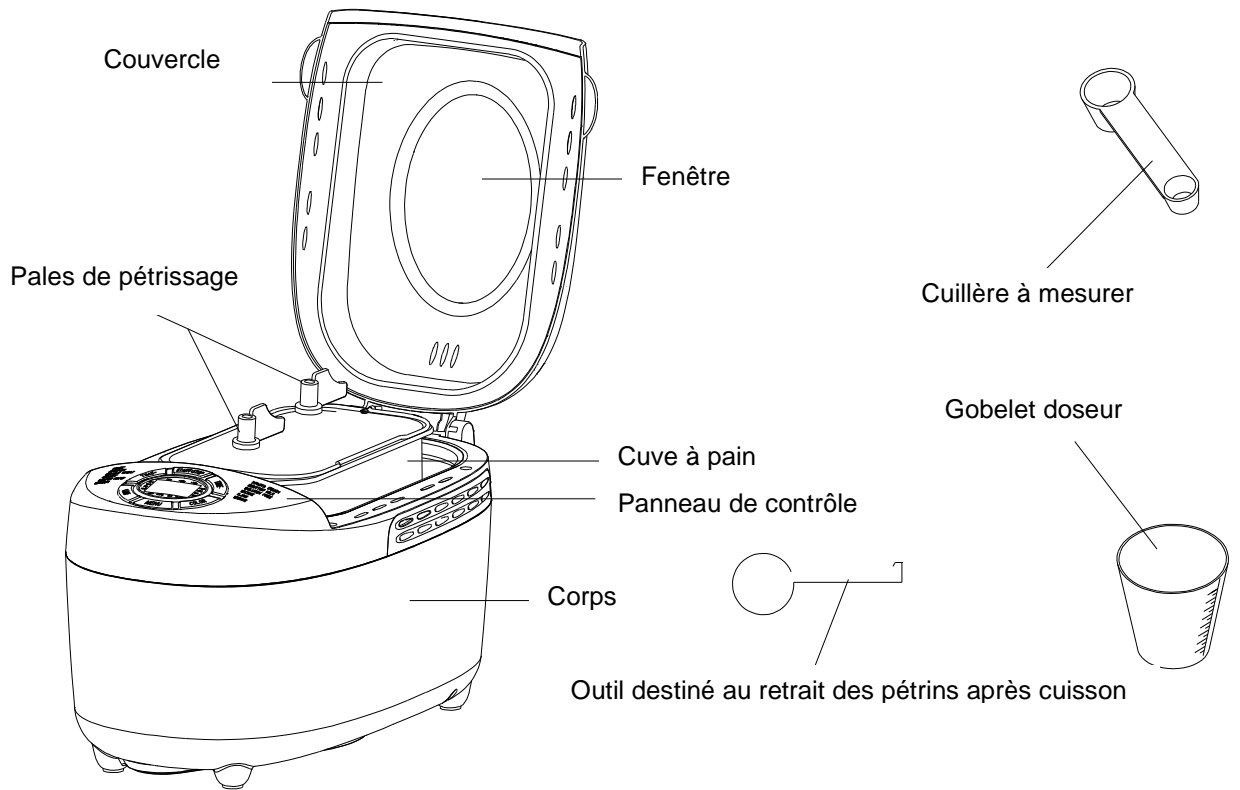
COMMENT FAIRE DU PAIN

RECETTES

INTRODUCTION AUX DIFFERENTS INGREDIENTS DU PAIN

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

DESCRIPTION DE L'APPAREIL



POINTS DE SECURITE IMPORTANTS

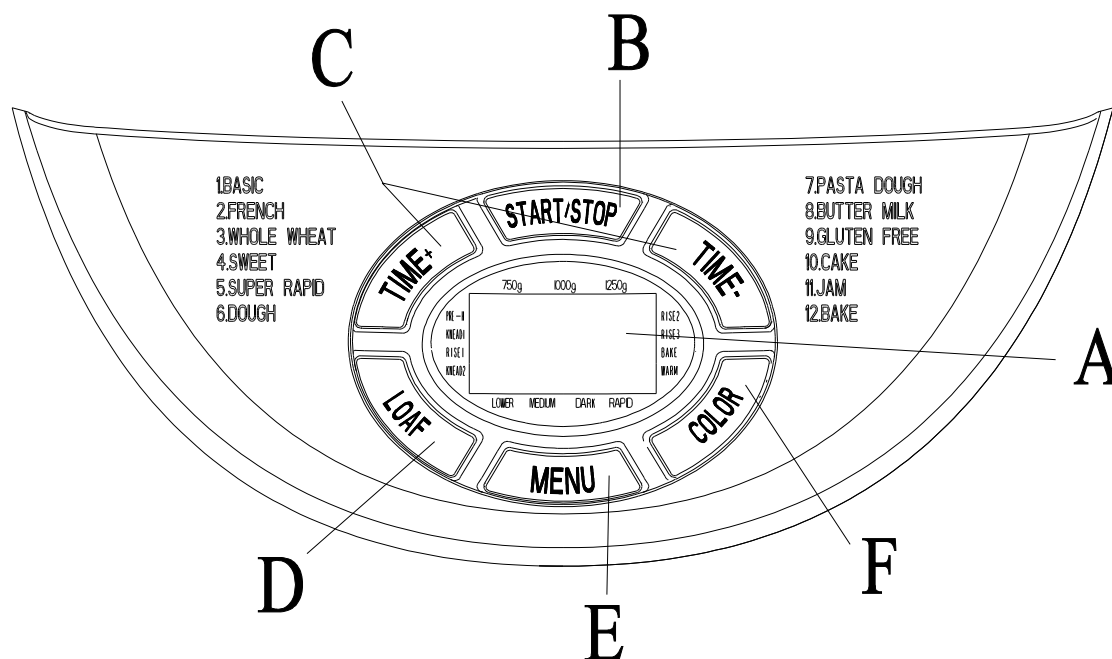
Lorsque vous utilisez des appareils électriques, vous devez toujours suivre des mesures de sécurité de base, y compris les suivantes :

1. Lire toutes les instructions de sécurité
2. Avant de commencer à travailler, vérifiez que la tension du réseau est compatible avec celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil. Assurez-vous que l'appareil est placé sur une surface plate, solide et près d'une prise électrique. Gardez l'appareil à l'abri de tout produit inflammable ou explosif pendant toute utilisation.
- 3. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.**
4. Ne touchez jamais les surfaces chaudes. Utilisez les poignées uniquement.
5. N'immergez jamais la fiche, le cordon d'alimentation ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide pour le nettoyer : danger d'électrocution !
6. Assurez-vous que la fiche de l'appareil est débranchée de la prise électrique avant de nettoyer l'appareil ou durant toute autre opération de maintenance ou lorsque vous n'allez pas l'utiliser pendant une longue période de temps.
7. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre sur un coin de table ou posé près d'une source de chaleur.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut donner lieu à une blessure sérieuse.
- 9. Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.**
- 10. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.**
11. Ne jamais placer l'appareil près d'une gazinière ou dans un four.
12. Une prudence extrême est recommandée quand on déplace un appareil contenant de l'huile ou tout autre liquide brûlant.
13. Ne jamais toucher une partie mobile ou tournante quand la machine fonctionne.
14. Ne jamais utiliser l'appareil à vide sans que la cuve à pain soit remplie.
15. Ne jamais taper sur la cuve à pain pour démouler le pain car cela risque d'endommager la cuve.
16. Ne jamais insérer de papier aluminium ou tout autre matériau similaire à l'intérieur de l'appareil car cela est susceptible de provoquer un incendie ou un court-circuit
17. Ne jamais couvrir la machine avec une serviette, un torchon ou tout autre matériau car la chaleur ou la vapeur doit pouvoir s'évacuer librement. Un incendie peut se produire si l'appareil est recouvert ou entre en contact avec des matériaux combustibles.
18. Mettez l'interrupteur sur OFF (arrêt) puis retirez la fiche de prise de courant.
19. Ne jamais utiliser l'appareil pour une autre fonction que celle pour laquelle il est prévu.
20. Ne jamais utiliser l'appareil à l'extérieur
- 21. L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.**
- 22. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques**
23. Ne jamais utiliser l'appareil sans pâte à pain à l'intérieur pour éviter de l'endommager.
24. Conservez ces instructions
25. N'utilisez jamais l'appareil s'il est endommagé de quelque manière que ce soit.
26. L'appareil est de classe I. Il doit être connecté à une fiche de prise de courant reliée à la terre.
- 27. Les surfaces sont susceptibles de devenir chaudes au cours de l'utilisation.**
28. Aucune responsabilité ne sera acceptée pour les dommages causés par une utilisation ou une installation incorrecte ou le non-respect de ces instructions.

UTILISATION

Brancher la machine, un sonore signal vous rappellera et l'écran affichera "1 3:05". "1" est le numéro de programme sélectionné.

PANNEAU DE CONTROLE



A. ECRAN

L'écran affiche les informations ci-dessous:

- Les différentes tailles de pain (750g, 1000g, 1250g)
- Le temps de cuisson restant
- Le degré de brunissage souhaité: CLAIR, MOYEN, FONCE, RAPIDE.
- Le programme sélectionné
- Les différentes séquences du programme

B. START/STOP (marche/arrêt)

Pour commencer et arrêter le programme.

Appuyer sur le bouton START/STOP pour commencer. Un sonore signal retentit et le signe "•" clignote sur l'écran.

Appuyer sur START/STOP pour interrompre le programme. Un bip retentit et l'indication de temps clignote.

Pour arrêter le programme, appuyer sur START/STOP pendant environ 2 secondes et un bip retentit.

C. FONCTION DEPART DIFFERE (TIME + et TIME -)

L'appareil vous donne la possibilité de programmer le départ de fonctionnement jusqu'à 15 heures à l'avance. Vous devez d'abord décider dans combien de temps vous souhaitez que le pain soit prêt. Veuillez noter que ce délai comprend déjà le temps de préparation et qu'à la fin de ce délai, votre pain sera prêt à servir.

Pour commencer, sélectionnez le programme et le niveau de dorage désirés. Ensuite, appuyez sur les touches **TIME +** et **TIME -** pour augmenter ou diminuer le délai de départ différé de 10 minutes.

Exemple : Il est 20h30. Si vous souhaitez que votre pain soit prêt à 7h le lendemain matin, vous devez retarder le départ du programme de 10 heures et 30 minutes. Entrez le programme, le dorage, la taille de miche désirés et utilisez les touches **TIME +** et **TIME -**

pour saisir le délai de départ différé. Appuyez ensuite sur la touche **STOP/START** pour activer le mode départ différé. Les deux points se mettent à clignoter, la machine commence le compte à rebout et l'écran affiche le temps restant. Vous aurez du pain bien frais à 7h du matin. *Attention : pour les cuissons retardées, n'utilisez pas les ingrédients facilement périssables tels que les œufs, le lait frais, les fruits, les oignons, etc.*

D. Loaf size (Taille du pain)

Appuyer sur le bouton pour sélectionner le volume du pain (750g, 1000g and 1250g) Pour les programmes 6, 7, 11 et 12, le volume du pain ne peut pas être réglé.

E. Menu

Choisir le programme en appuyant sur le bouton MENU, à chaque pression du bouton le programme défile.

Programme

1. **BASIC** : Normal : Ce programme permet la préparation de pains blancs et de pains bis à base de farine de blé et / ou de seigle. Vous pouvez régler la couleur en utilisant le bouton **COLOR**.
2. **FRENCH** : Français : pétrissage, levage et cuisson avec une durée de levage prolongée. Le pain cuit de cette façon est normalement plus léger et plus croustillant. Ne pas utiliser de beurre, margarine ou laid.
3. **WHOLE WEAT** : Pain complet : pétrissage, levage et cuisson de pain complet. Ce programme nécessite une durée de préchauffage un peu plus longue pour que la farine se lie avec l'eau et lève. Ne pas utiliser la programmation différée.
4. **SWEET** : Pain sucré : Ce programme vous permet de réaliser des pains sucrés en utilisant, par exemple, du jus de fruit, du sucre, de la noix de coco en poudre, des raisins secs, des fruits secs ou du chocolat.
5. **SUPER RAPID** : Ultra rapide : pétrissage, levage et cuisson de pain très rapide. Le pain obtenu est normalement petit et compact.
6. **DOUGH** : Pâte : pétrissage et levage sans cuisson pour les brioches, pizza...
7. **PASTA DOUGH** : Pâte à nouilles : pétrissage et levage sans cuisson.
8. **BUTTER WILK** : Beurre : pour le pain fait avec du beurre ou yaourt.
9. **GLUTEN FREE** : Sans gluten : pour faire du pain sans gluten.
10. **CAKE** : Gâteau : pétrissage, levage et cuisson avec du bicarbonate ou de la levure.
11. **JAM** : Confiture : pour cuire des confitures.
12. **BAKE** : Cuisson seule : cuisson seule uniquement, sans pétrissage ni levage. Utilisable également pour prolonger le temps de cuisson à l'aide des options sélectionnées.

F. Color (COULEUR)

Appuyer sur le bouton **COLOR** pour choisir le degré de brunissage souhaité : **CLAIR (LOWER)**, **MOYEN (MEDIUM)**, **FONCE (DARK)**, **RAPIDE (RAPID)**.

MAINTENIR AU CHAUD

Une fois la cuisson terminée, le pain peut être maintenu au chaud pendant 60 minutes. Lorsque le pain est démoulé, désactiver l'appareil en appuyant sur le bouton **START/STOP**.

MISE EN MEMOIRE APRES UNE COUPURE DE COURANT

Si une panne d'électricité survient en cours de programme, la cuisson reprendra automatiquement si le courant est rétabli dans les 10 minutes. Si la panne excède 10 minutes, les informations mémorisées seraient effacées, il faut ajouter les ingrédients à nouveau et la machine à pain doit être redémarrée. Si la panne survient avant la phase de pétrissage, le programme peut être redémarré par la pression du bouton START/STOP.

Température de fonctionnement

Il est conseillé d'utiliser l'appareil dans un endroit dont la température est de 15 °C à 34°C.

MESSAGE D'ERREUR

Si HHH s'affiche sur l'écran au démarrage du programme, il règne une température excessive à l'intérieur de l'appareil. Eteindre l'appareil et ouvrir le couvercle, laissé l'appareil refroidir pendant 10-20 minutes. Si LLL s'affiche sur l'écran au démarrage du programme, il règne une température trop basse. Il faut placer l'appareil dans un endroit plus chaud (sauf les programmes Confiture et Cuisson seule)

Si EE0 ou EE1 s'affichent sur l'écran après la pression du bouton START/STOP, la sonde thermique est hors service. Faire réparer la machine par un technicien qualifié.

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

Avant sa première mise en fonctionnement, nettoyer toutes les pièces. Brancher l'appareil, appuyer sur l'interrupteur marche/arrêt et laisser la machine fonctionner à vide pendant 10 minutes. Nettoyer l'appareil à nouveau après le refroidissement.

COMMENT FAIRE DU PAIN

Mise en service et fonctionnement

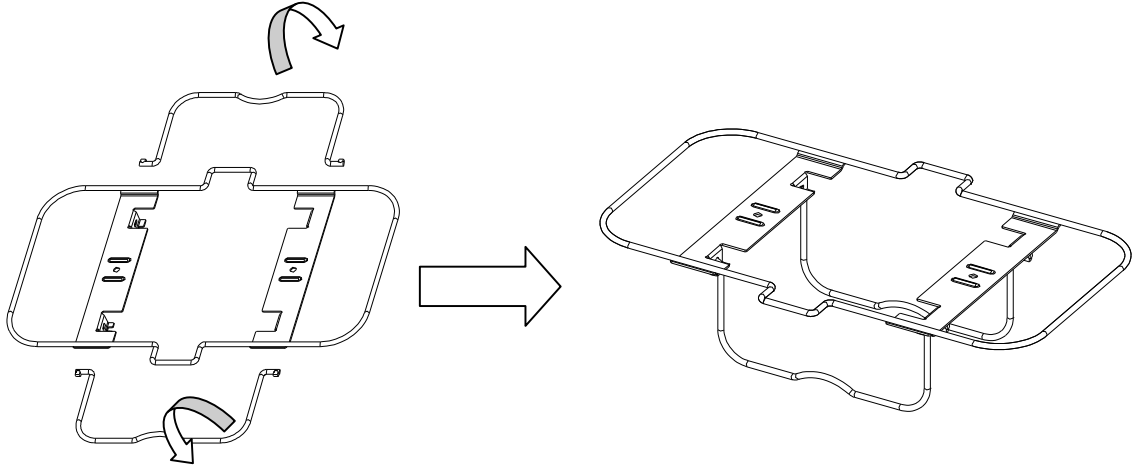
1. Sortir la cuve de l'appareil.
2. Fixer les pales de pétrissage aux axes dans la cuve.
3. Ajouter des ingrédients en respectant l'ordre indiqué dans la recette. D'abord les liquides puis la farine. La levure ne doit pas entrer en contact avec les ingrédients liquides ou le sel.
4. Placer la cuve dans la machine correctement.
5. Fermer le couvercle.
6. Brancher l'appareil.
7. Régler le programme avec le bouton MENU.
8. Régler la couleur du pain le bouton COLOR.
9. Sélectionner le temps programmé par TEMPS+ et TEMPS- si besoin. (Pas pour le programme 11)
10. Appuyer sur START/STOP pour commencer.
11. Pour les programmes 1, 2, 3, 5, 6, 8 et 9, 10 bip vous rappelleront pour ajouter des ingrédients. Si vous avez réglé le temps programmé, ajouter tous les ingrédients au début.
12. Après la cuisson, 10 bip retentit. Appuyer sur START/STOP pendant 2 secondes pour arrêter. Débrancher l'appareil avant d'ouvrir le couvercle.
13. Ouvrir le couvercle. Sortir la cuve en utilisant des gants de cuisine.
14. Laisser la cuve refroidir avant de sortir le pain.
15. Secouer doucement jusqu'à ce que le pain se détache.
16. Si vous n'appuyez pas sur le bouton START/STOP à la fin de cuisson, l'appareil le maintient au chaud pendant une heure.

Fonction spéciale

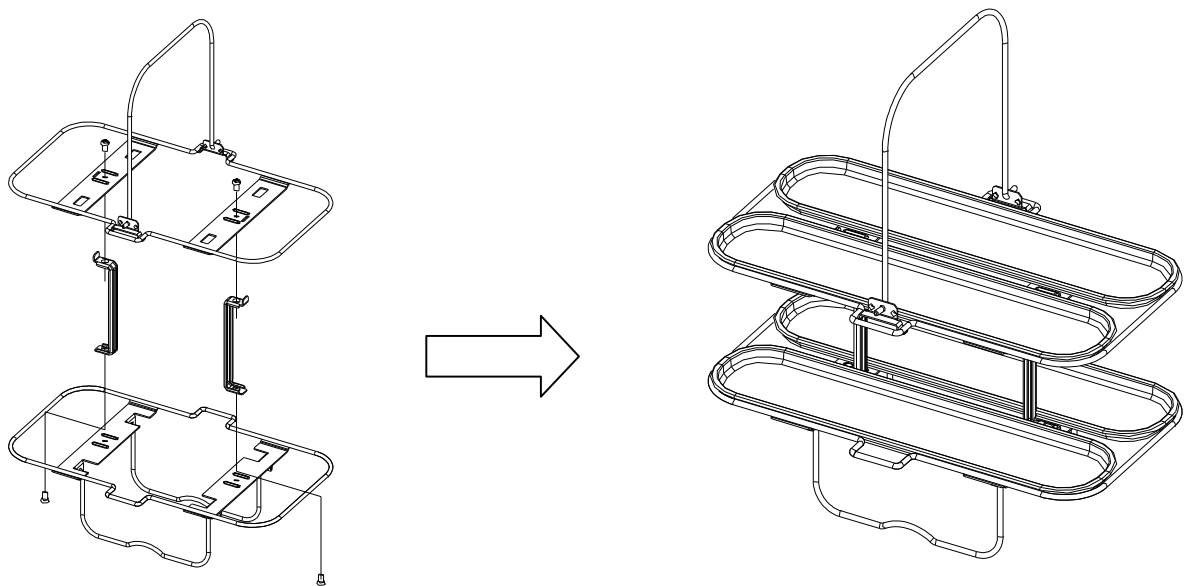
L'appareil est livré avec 4 plateaux pour la cuisson des baguettes.

Assemblage

1. Insérez les deux pieds dans le cadre du support inférieur dans le sens horizontal, puis tournez-les à 90 degrés (cf. figures ci-dessous)



2. Assemblez ensuite le support supérieur sur le support inférieur à l'aide des deux colonnes centrales en utilisant 4 vis M4. Placez enfin les 4 plateaux de cuisson sur les supports (cf. figures ci-dessous)



Pour faire des baguettes

1. Suivre les étapes 1-6 dans le paragraphe « Mise en service et fonctionnement »
2. Appuyer sur le bouton Menu pour choisir le programme « Pâte »
3. Appuyer sur START/STOP pour commencer.
4. On entend un bip après le pétrissage et le levage. Appuyer sur START/STOP pendant 2 secondes pour arrêter le programme. Ouvrir le couvercle, sortir la cuve en utilisant la poignée.
5. Sortir la pâte de la cuve et la couper en forme de baguette
6. Mettre les baguettes sur les plateaux.
7. Mettre les supports avec les plateaux dans la machine.

8. Appuyer sur le bouton Menu puis choisir le programme « Cuisson seule », vous pouvez régler la durée de cuisson avec les boutons TEMPS+ et TEMPS-.
9. Appuyer sur START/STOP pour commencer.
10. Un bip se fait entendre lorsque la cuisson est finie. Appuyer sur START/STOP pendant 2 secondes pour arrêter. Sortir les supports
11. Si vous n'appuyez pas sur le bouton START/STOP à la fin de cuisson, l'appareil maintient le pain au chaud pendant une heure. Après, 10 sonores signaux vous retentiront et l'appareil s'éteindra automatiquement.

INTRODUCTION AUX DIFFERENTS INGREDIENTS DU PAIN

La partie la plus importante du processus de fabrication du pain est la sélection judicieuse des ingrédients. Appliquez simplement cette règle : meilleurs ingrédients = meilleurs résultats ; mauvais ingrédients = mauvais résultats.

Par exemple, même si une bonne levure, une bonne farine et de l'eau froide étaient versées et mélangées dans un vieux pot, le mélange monterait quand même ! La machine à pain n'empêchera en rien la pâte de lever donc, si le pain ne monte pas ce n'est certainement pas dû à la machine... mais plutôt aux ingrédients.

Pour vous faire gagner du temps, nous vous présentons ci-après des informations sur chaque élément clé utilisé dans la fabrication du pain.

FARINE : Lors de l'élaboration du pain, l'élément le plus important dans la farine est la protéine nommée gluten, qui est un agent naturel donnant à la pâte la capacité de garder sa forme et de retenir le gaz carbonique produit par la levure. Le terme « farine de blé dur » signifie qu'elle possède une grande quantité de gluten. Elle a probablement été moulue à partir de blé dur et convient particulièrement à la préparation du pain.

FARINE BISE (OU FARINE DE CAMPAGNE) : la farine bise contient environ 85% de grains de blé. La plus grande partie du grain de blé a été retirée. Les pains élaborés à partir de farine bise ont tendance à être plus petits que les pains blancs, du fait de leur teneur plus faible en gluten mais ils ont généralement plus de goût et une plus belle texture. Lorsque vous achetez une telle farine, le type de blé dur, tamisé donnera de meilleurs résultats.

FARINE COMPLETE OU DE BLE ENTIER : Ce type de farine contient le grain de blé original dans sa totalité, y compris le son :

L'enveloppe dure du blé est une excellente source de fibres. Tout comme la farine bise, vous devriez préciser le type de blé dur, tamisé lorsque vous l'utilisez avec votre machine à pain. Le son de la farine complète empêche la libération du gluten donc les pains complets ont tendance à être plus petits et plus denses que les pains blancs.

LA LEVURE est l'organisme vivant qui se multiplie dans la pâte. Elle produit des bulles de gaz carbonique qui font gonfler la pâte.

Pour les machines à pain, il vaut mieux utiliser la levure type Brioquin ou Saf. Cette levure n'a pas besoin de sucre pour fermenter, il est donc plus simple de réduire la quantité de sucre de votre pain sans aucun effet inverse.

Évitez la levure en tube ou en boîte car elle risque d'être moins performante une fois ouverte. La levure en sachet est très sensible à l'humidité. Ne stockez pas vos sachets ouverts plus d'un jour.

LE SEL donne plus de goût au pain mais il peut également être utilisé pour ralentir une levure particulièrement active.

LE BEURRE (ou matières grasses) enrichit la farine et rend le pain plus doux. Outre le beurre, vous pouvez utiliser de la margarine ou de l'huile d'olive. Évitez les pâtes à tartiner à faible teneur en matières grasses car elles peuvent contenir seulement 40% de matières grasses et n'auront pas le même effet.

LE SUCRE donne plus de goût au pain et permet de faire brunir la croûte.

L'EAU : Utilisez de l'eau douce si vous pouvez ; la machine à pain fait également du bon pain avec de l'eau dure. Il existe un réel débat sur la température idéale de l'eau à utiliser. La réponse

est simple : si vous plongez votre main dans l'eau et qu'elle vous paraît fraîche alors c'est bon ! Vous n'avez pas besoin de réchauffer l'eau avant toute utilisation. Si vous pensez que l'eau est trop froide à sa sortie du robinet, laissez-la reposer pendant une heure dans la cuisine avant de l'utiliser. Le fait de réchauffer l'eau pourrait tuer prématurément la levure.

AUTRES INGREDIENTS : Cela peut signifier fruits secs, fromages, œufs, noix, yaourt ou toute autre céréale telle que le seigle, le maïs ou un certain nombre d'autres herbes et épices. En ce qui concerne les noix ou les fruits secs, la machine à un moment donné, vous indiquera par un bip qu'il est temps d'ajouter ces ingrédients à la pâte.

RECETTES

1. Pain normal:

	750g	1000g	1250g
1. EAU	260ml	350ml	440ml
2. HUILE	2 c soupe	2 1/4 c soupe	2 1/2 c soupe
3. SEL	1 c à thé	1 1/4 c à thé	1 1/2 c à thé
4. FARINE	3 1/3 tasses	4 1/3 tasses	5 1/3 tasses
5. SUCRE	1 cuillère	1 1/4 c soupe	2 c soupe
6. LAIT EN POUDRE	2 c soupe	2 1/3 c soupe	2 1/2 c soupe
7. LEVURE	1 c à thé	1 1/4 c à thé	1 1/4 c à thé

2. Pain français:

	750g	1000g	1250g
1. EAU	270ml	330ml	370 ml
2. HUILE	2 c soupe	3 c soupe	3 c à thé
3. SEL	1 c à thé	1 1/4 c à thé	1 1/2 c à thé
4. FARINE	3 tasses	4 tasses	4 2/3 tasses
5. SUCRE	1 cuillère	1 1/4 c soupe	1 1/2 c soupe
6. LEVURE	1 c à thé	1 1/3 c à thé	1 3/4 c à thé

3. Pain complet:

	750g	1000g	1250g
1. EAU	270ml	330ml	380ml
2. HUILE	2 c soupe	3 c soupe	4 c soupe
3. SEL	2 c à thé	2 1/4 c à thé	2 1/2 c à thé
4. FARINE COMPLETE	1 1/2 tasses	2 tasses	3 1/3 tasses
5. FARINE	1 tasse	1 tasse	1 1/3tasses
6. SUCRE ROUX	2 c soupe	2 1/2 c soupe	3 c soupe
7. LAIT EN POUDRE	2 c soupe	3 c soupe	4 c soupe
8. LEVURE	1 c à thé	1 1/2 c à thé	2 c à thé

4. Pain sucré:

	750g	1000g	1250g
1. EAU	240ml	280ml	310ml
2. HUILE VEGETALE	2 c soupe	3 c soupe	4 c soupe
3. SEL	1 c à thé	1 c à thé	1 3/4 c à thé
4. FARINE RAFFINEE	3 tasses	4 tasses	4 1/2 tasses
5. SUCRE	3 c soupe	4 c soupe	5 c soupe
6. LEVURE	3/4 c à thé	1 c à thé	1 1/3 c soupe

7. LAIT EN POUDRE	2 c soupe	2 c soupe	2 1/2 c soupe
-------------------	-----------	-----------	---------------

5. Pain ultra rapide:

	750g	1000g	1250g
1. EAU (48°C)	270ml	350ml	440ml
2. HUILE	2 c soupe	3 c soupe	4 c soupe
3. SEL	1	1 1/2	2
4. FARINE RAFFINEE	3 tasses	4 tasses	5 1/3tasses
5. SUCRE	3 c soupe	4 c soupe	5 c soupe
6. LEVURE	1 c à thé	2 1/2 c à thé	2 1/2 c à thé

6. Pâte:

	750g	1000g	1250g
1. EAU	270ml	350ml	440ml
2. HUILE	2 c soupe	3 c soupe	4 c soupe
3. SEL	1 c à thé	2 c à thé	2 1/2 teaspoon
4. FARINE RAFFINEE	3 tasses	4 tasses	5 tasses
5. SUCRE	2 1/2 c soupe	2 1/2 c soupe	3 c soupe
6. LEVURE	3/4 c à thé	1 c à thé	1 1/4 c à thé

7. Pain au beurre:

	750g	1000g	1250g
1. LAIT	150ml	200ml	300ml
2. HUILE	120ml	150ml	150ml
3. SEL	1 c à thé	1 1/2 c à thé	2 c à thé
4. FARINE	4 tasses	4 tasses	5 tasses
5. SUCRE	1 1/2 c soupe	2 c soupe	3 c soupe
6. LEVURE	3/4 c à thé	1 c à thé	1 1/4 c à thé

8. Sans gluten:

	750g	1000g	1250g
1. EAU	1/2 tasses	2/3 tasses	1 tasses
2. HUILE	3 c soupe	4 c soupe	5 c soupe
3. MIEL	1/4 tasses	1/ 3tasses	1/ 2tasses
4. VINAIGRE	1 c à thé	1 c à thé	1 c à thé
5. OEUF	2	2	3
6. FARINE DE MAÏS	3 tasses	4 tasses	5 tasses
7. SUCRE	3 c soupe	4 c soupe	5c soupe
8. SEL	1/2 c à thé	1/2 c à thé	3/4 c à thé
9. LEVURE	3/4 c à thé	1 c à thé	1 1/4 c à thé

9. Gâteau :

	750g	1000g	1250g
1. BEURRE	6 c soupe	8 c soupe	10 c soupe
2. SUCRE	6 c soupe	8 c soupe	10 c soupe
3. OEUF	4	5	6
4. FARINE AUTO LEVANTE	1 tasses	1 1/2 tasses	2 tasses
5. ESSENCE	1 c à thé	1 c à thé	1 1/3 c à thé
6. JUS DE CITRON	1 c soupe	1 1/3 c soupe	1 3/4 c soupe
7. LEVURE	3/4 c à thé	1 c à thé	1 c à thé

10. Confiture:

1. FRAISE BROYEE	4 tasses
------------------	----------

2. SUCRE	1 tasse
3. PUDDING EN POUDRE	1 tasse

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

Débranchez toujours l'appareil du réseau d'alimentation avant toute opération de maintenance et de nettoyage

Pour éviter tout risque de décharge électrique, ne l'immergez jamais dans l'eau ou UN AUTRE liquide.

Pales de pétrissage : mettre les pales dans l'eau chaude puis la frotter avec un chiffon humide. Pour les autres parties, essuyer avec un chiffon humide. Ne pas utiliser d'objets tranchants.

Attention :



Ce logo apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet rentre dans le cadre de la directive 2002/96/CE du 27 janvier 2003, relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

La présence de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques peut avoir des effets potentiels sur l'environnement et la santé humaine dans le cycle de retraitement de ce produit.

Ainsi, lors de la fin de vie de cet appareil, celui-ci ne doit pas être débarrassé avec les déchets municipaux non triés.

En tant que consommateur final, votre rôle est primordial dans le cycle de réutilisation, de recyclage et les autres formes de valorisation de cet équipement électrique et électronique. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchetteries) et les distributeurs.

Vous avez l'obligation d'utiliser les systèmes de collecte sélective mise à votre disposition

***Ce produit est importé par SOPADIS, 12 Rue Jules Ferry
93110 Rosny Sous Bois***