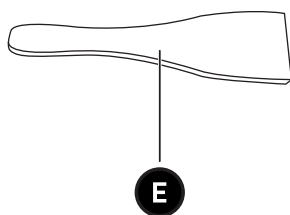
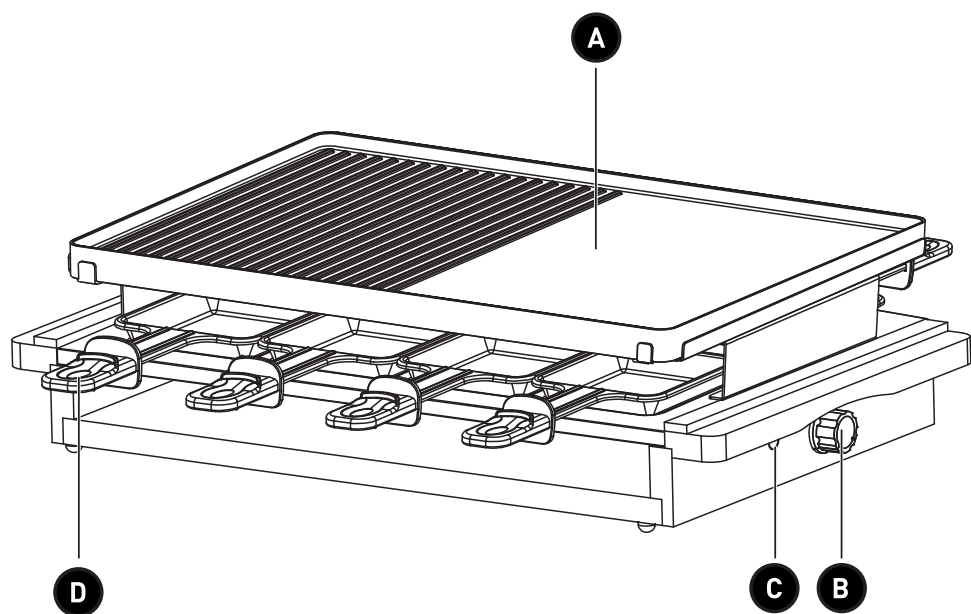


Raclette
Raclette
Raclette
Raclette

992345 - CL-R8PBDC

INSTRUCTIONS FOR USE	02
CONSIGNES D'UTILISATION	08
GEBRUIKSAANWIJZINGEN	14
INSTRUCCIONES DE USO	20

cosy*life*





Thank you!

Thank you for choosing this COSYLIFE product. COSYLIFE products are chosen, tested, and recommended by ELECTRO DEPOT, so you can be sure you are getting a top-quality, easy-to-use product that won't let you down.

We're confident your new device will be a pleasure to use every day!

Welcome to ELECTRO DEPOT.



ELECTRO DEPOT

Table of Contents

A

Product overview

Parts
Specifications

B

Product usage

Before first use
Operation

C

Cleaning and maintenance

Cleaning and maintenance
Storage

Parts

- A** Grill Plate
- B** Temperature Control Knob
- C** Heating Indicator Light
- D** Raclette Pans x 8
- E** Wooden Spatulas x 8

Specifications

Model:	992345 - CL-R8PBDC
Electrical data:	230V~ 1200W
Off mode power consumption:	0.0 W
The period after which the equipment reaches automatically off mode:	N/A
Electrical class:	Class I
Frequency:	50-60Hz

Before first use

1. Before using the appliance for the first time, we recommend you heat the appliance at a high temperature for 10 minutes without any food. This will eliminate any protective substance that may have been used in production. It is normal that a small amount of smoke and odour may be present. Make sure the area is well-ventilated.
2. Let the Grill Plate and the Raclette Pans cool down and then clean them (see chapter "Cleaning and maintenance").

Operation

1. Place the appliance on a stable, level, dry and heat resistant surface. Use a non-slip heat-resistant mat under the appliance to protect the tabletop from heat.
2. Make sure the Temperature Control Knob is turned anti-clockwise to the "MIN" (Off) position before use.
3. Plug the power cable to an earthed mains socket and ensure a firm connection.
4. Turn the Temperature Control Knob clockwise to set the desired temperature. "MAX" indicates the highest temperature setting. Allow the appliance to preheat for 5 minutes before putting the food on the Grill Plate.



CAUTION: Beware of hot surfaces. Do not touch the Grill Plate or the Raclette Pans when operating.



NOTE:

- The red Heating Indicator Light will illuminate when heating up. The light will turn off when the desired temperature is reached and is ready for cooking.
- If the temperature is too high, turn the Temperature Control Knob anti-clockwise to set to a lower temperature.
- The red Heating Indicator Light will cycle on and off during cooking to indicate that the appliance is maintaining the desired temperature.

5. To start cooking, grease the Grill Plate and Raclette Pans slightly with butter.
6. Place the food on the Grill Plate to cook. If you also need to use the Raclette Pans, place the food on the pans and put the pans under the Grill Plate (lower grill slots).



CAUTION:

- It is dangerous to cut the food on the Grill Plate as the plate may tip over.
- Do not rest utensils on the Grill Plate as the surface will be extremely hot.

**NOTE:**

- Use the Wooden Spatulas provided or nylon utensils on the Grill Plate to protect the non-stick surface from scratches. Do not use metal or sharp utensils.
- Cooking time will depend on the thickness of the food. We recommend you turn the food occasionally and check while cooking.

7. When finish cooking, turn the Temperature Control Knob anti-clockwise to the “MIN” (Off) position and unplug the power cable from the mains socket. Wait until the appliance is completely cool before moving or cleaning it.

Cooking tips:

- Cut the meat into little pieces in order to reduce the cooking time.
- Place a slice of cheese in a Raclette Pan, and then place the pan under the Grill Plate (lower grill slots) and the cheese will melt. The melted cheese is traditionally eaten together with jacket potatoes. The combination of melted cheese with shallots, gherkin, ham, pepperoni, a French stick and white wine is also very tasty.
- If cheese is frozen, the heating time will be much longer than that under room temperature.
- Clean the appliance after each use to prevent any food residue from accumulating [See chapter “Cleaning and maintenance”].

Cleaning and maintenance

- Before cleaning the appliance, always make sure that the power plug has been removed from the mains socket. Allow the appliance to cool down before cleaning.
- The Grill Plate and the Raclette Pans can be washed in hot soapy water. Never use hard or sharp objects to clean them as the non-stick coating can be easily damaged or scratched.
- You can clean the exterior of the appliance with a damp cloth and dry afterwards. Never immerse the appliance in water. Do not use abrasive cleaners as they can cause damage to the material.
- Allow the appliance to dry thoroughly before storing it away.

Storage

- Always unplug the unit before storing it.
- Store the unit in a fresh, dry and dust-free place, out of the reach of children and pets.
- Please retain the packaging and use it to store your unit when it is not in use for an extended period of time.

Merci !

Merci d'avoir choisi ce produit COSYLIFE.
Choisis, testés et recommandés par ELECTRO DEPOT,
les produits de la marque COSYLIFE vous assurent
une utilisation simple, une performance fiable et
une qualité irréprochable.
Grâce à cet appareil, vous savez que chaque utilisation
vous apportera satisfaction.

Bienvenue chez ELECTRO DEPOT.

Visitez notre site Internet : www.electrodepot.fr
www.electrodepot.be

VOTRE AVIS COMPTE !



**PARTAGEZ
VOTRE EXPERIENCE
SUR LES PRODUITS**

Parce que votre satisfaction est notre priorité, nous vous proposons
de donner votre avis sur ce produit. Il sera transmis et analysé par
nos équipes afin d'améliorer continuellement le produit.

Donnez votre avis sur <http://www.electrodepot.fr/avis-client>



ELECTRO DEPOT

Table des matières

A

Aperçu de l'appareil

Pièces
Spécifications

B

Utilisation de l'appareil

Avant la première utilisation
Fonctionnement

C

Nettoyage et entretien

Nettoyage et entretien
Rangement

Les notices sont aussi disponibles sur le site
<http://www.electrodepot.fr/sav/notices/>
<http://www.electrodepot.be/fr/sav/notices>

Pièces

- A** Plaque de gril
- B** Bouton de réglage de la température
- C** Voyant de chauffe
- D** 8 poêlons à raclette
- E** 8 spatules en bois

Spécifications

Modèle :	992345 - CL-R8PBDC
Données électriques :	230 V~ 1 200 W
Consommation d'énergie en mode d'arrêt :	0,0 W
Période après laquelle l'équipement passe automatiquement en mode d'arrêt :	N/A
Classe électrique :	Classe I
Fréquence :	50-60 Hz

Avant la première utilisation

1. Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, nous vous recommandons de le faire chauffer pendant 10 minutes à haute température, sans aliments. Cela permettra d'éliminer toute substance protectrice qui aurait pu être utilisée lors de la fabrication. Il est normal que l'appareil dégage une légère fumée et une légère odeur. Veillez à ce que la pièce soit bien aérée.
2. Laissez la plaque de gril et les poêlons refroidir avant de les nettoyer (voir le chapitre « Nettoyage et entretien »).

Fonctionnement

1. Placez l'appareil sur une surface stable, plane, sèche et résistant à la chaleur. Utilisez un tapis antidérapant résistant à la chaleur sous l'appareil pour protéger la surface de la table de la chaleur.
2. Veillez à ce que le bouton de réglage de la température soit tourné dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « MIN » (Arrêt) avant l'utilisation.
3. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise secteur mise à la terre en veillant à ce que la fiche soit bien insérée.
4. Tournez le bouton de réglage de la température dans le sens des aiguilles d'une montre pour régler la température souhaitée. « MAX » correspond au réglage de température le plus élevé. Laissez l'appareil préchauffer pendant 5 minutes avant de mettre des aliments sur la plaque de gril.



ATTENTION : Faites attention aux surfaces chaudes. Ne touchez pas la plaque de gril ou les poêlons pendant l'utilisation.



REMARQUE :

- Le voyant de chauffe rouge s'allume lorsque l'appareil chauffe. Le voyant s'éteint une fois que la température désirée a été atteinte et que l'appareil est prêt à l'emploi.
- Si la température est trop élevée, tournez le bouton de température dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour régler la température sur un niveau moins élevé.
- Pendant la cuisson, le voyant de chauffe rouge s'allume et s'éteint pour indiquer que l'appareil maintient la température souhaitée.

5. Pour commencer la cuisson, ajoutez un peu de beurre sur la plaque de gril et les poêlons afin de les graisser.

- Placez les aliments sur la plaque de gril pour les cuire. Si vous devez également utiliser les poêlons, placez les aliments dans les poêlons et insérez ces derniers sous la plaque de gril (fentes situées sous le gril).

**ATTENTION :**

- Il est dangereux de couper les aliments sur la plaque de gril, car celle-ci pourrait basculer.
- Ne posez pas d'ustensiles sur la plaque de gril, car sa surface est brûlante.

**REMARQUE :**

- Utilisez les spatules en bois fournies ou des ustensiles en nylon sur la plaque de gril afin d'éviter de rayer la surface antiadhésive. N'utilisez pas d'ustensiles en métal ou pointus.
- Le temps de cuisson dépendra de l'épaisseur des aliments. Nous vous recommandons de retourner les aliments de temps en temps et de les vérifier pendant la cuisson.

- Une fois la cuisson terminée, tournez le bouton de réglage de la température dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur la position « MIN » (Arrêt) et débranchez le cordon d'alimentation de la prise secteur. Attendez que l'appareil refroidisse complètement avant de le déplacer ou de le nettoyer.

Conseils de cuisson :

- Coupez la viande en petits morceaux pour réduire le temps de cuisson.
- Placez une tranche de fromage dans un poêlon, puis insérez le poêlon sous la plaque de gril (fentes situées sous le gril) pour que le fromage fonde. Le fromage fondu est ensuite traditionnellement mangé avec des pommes de terre en robe des champs. Vous pouvez aussi accompagner le fromage fondu d'échalotes, de cornichons, de jambon, de pepperonis, d'une baguette de pain et de vin blanc.
- Si le fromage est surgelé, le temps de cuisson sera beaucoup plus long qu'avec un fromage à température ambiante.
- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation afin d'éviter toute accumulation de résidus alimentaires (voir le chapitre « Nettoyage et entretien »).

Nettoyage et entretien

- Avant de nettoyer l'appareil, assurez-vous toujours que la fiche a bien été débranchée de la prise secteur. Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
- La plaque de gril et les poêlons peuvent être nettoyés dans de l'eau chaude savonneuse. N'utilisez jamais d'objets durs ou pointus pour les nettoyer, car le revêtement antiadhésif peut facilement être endommagé ou rayé.
- Vous pouvez nettoyer la surface extérieure de l'appareil à l'aide d'un chiffon humidifié, puis la sécher. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs, car ils peuvent endommager le matériau.
- Laissez l'appareil sécher complètement avant de le ranger.

Rangement

- Débranchez toujours l'appareil avant de le ranger.
- Rangez l'appareil dans un endroit frais, sec et sans poussière, hors de portée des enfants et des animaux domestiques.
- Veuillez conserver l'emballage et l'utiliser pour y ranger l'appareil lorsqu'il est prévu de ne pas l'utiliser pendant une période prolongée.

Bedankt!

Proficiat met uw keuze voor een product van COSYLIFE. De selectie en de testen van de toestellen van COSYLIFE gebeuren volledig onder controle en supervisie van ELECTRO DEPOT. We staan garant voor de kwaliteit van de toestellen van COSYLIFE, die uitmunten in hun eenvoudig gebruik, hun betrouwbare werking en hun onberispelijke kwaliteit.

ELECTRO DEPOT beveelt de COSYLIFE toestellen aan en is ervan overtuigd dat u uiterst tevreden zal zijn bij elk gebruik van het toestel. Welkom bij ELECTRO DEPOT.

Bezoek onze website: www.electrodepot.be



ELECTRO DEPOT

Inhoudstafel

A

Overzicht van het toestel

Onderdelen
Specificaties

B

Gebruik van het toestel

Voor ingebruikname
Werking

C

Reiniging en onderhoud

Reiniging en onderhoud
Opslag

Onderdelen

- A** Grillplaat
- B** Temperatuurregelaar
- C** Opwarmcontrolelampje
- D** Raclettepannetjes x 8
- E** Houten spatels x 8

Specificaties

Model:	992345 - CL-R8PBDC
Elektrische specificaties:	230V~ 1200W
Stroomverbruik in uit-modus:	0,0 W
De periode waarna het apparaat de uit-modus automatisch bereikt:	NVT
Elektrische klasse:	Klasse I
Frequentie:	50-60 Hz

Voor ingebruikname

1. Voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt, raden wij u aan het apparaat 10 minuten zonder voedsel op een hoge temperatuur te gebruiken. Hierdoor wordt elke beschermende stof die mogelijk bij de productie werd gebruikt, verwijderd. Het is normaal als er een kleine hoeveelheid rook en geur wordt waargenomen. Zorg ervoor dat de ruimte goed geventileerd is.
2. Laat de grillplaat en de raclettepannetjes afkoelen en reinig ze vervolgens (zie hoofdstuk "Reiniging en onderhoud").

Werking

1. Plaats het apparaat op een stabiel, vlak, droog en hittebestendig oppervlak. Gebruik een hittebestendige antislipmat onder het apparaat om het tafelblad tegen hitte te beschermen.
2. Zorg ervoor dat de temperatuurregelaar voor gebruik tegen de klok in naar de stand "MIN" (Uit) is gedraaid.
3. Steek de stekker van het snoer op een juiste manier in een geaard stopcontact.
4. Draai de temperatuurregelaar met de klok mee om de gewenste temperatuur te selecteren. "MAX" geeft de hoogste temperatuurinstelling aan. Laat het apparaat 5 minuten voorverwarmen voordat u het voedsel op de grillplaat legt.



VOORZICHTIG: Pas op voor hete oppervlakken. Raak de grillplaat of de raclettepannetjes tijdens gebruik niet aan.



OPMERKING:

- Het rode opwarmcontrolelampje brandt wanneer het apparaat opwarmt. Het lampje dooft wanneer de gewenste temperatuur is bereikt en het apparaat kan worden gebruikt.
- Als de temperatuur te hoog is, draai de temperatuurregelaar tegen de klok in om een lagere temperatuur in te stellen.
- Het rode opwarmcontrolelampje gaat tijdens het bakproces afwisselend aan en uit om aan te geven dat het apparaat de gewenste temperatuur handhaaft.

5. Smeer de grillplaat en raclettepannetjes lichtjes met boter om het bakproces te starten.
6. Plaats het voedsel op de grillplaat om het te bakken. Als u tevens de raclettepannetjes gebruikt, leg het voedsel op de pannetjes en plaats de pannetjes onder de grillplaat (onderste grillgleuven).

**VOORZICHTIG:**

- Het is gevaarlijk om voedsel op de grillplaat te snijden, de plaat kan kantelen.
- Laat geen keukengerei op de grillplaat achter, het oppervlak zal extreem heet worden.

**OPMERKING:**

- Gebruik de meegeleverde houten spatels of nylon keukengerei op de grillplaat om de antiaanbaklaag tegen krassen te beschermen. Gebruik geen metalen of scherp keukengerei.
- De baktijd is afhankelijk van het type en de dikte van het voedsel. We raden u aan om het voedsel af en toe om te draaien en tijdens het bakproces te controleren.

7. Wanneer u klaar bent met bakken, draai de temperatuurregelaar tegen de klok in naar de stand "MIN" (Uit) en haal de stekker uit het stopcontact. Wacht totdat het apparaat volledig is afgekoeld voordat u het verplaatst of schoonmaakt.

Baktips:

- Snij het vlees in kleine stukjes om de baktijd te verkorten.
- Leg een plakje kaas in een raclettepannetje en plaats het pannetje onder de grillplaat (onderste grillgleuven) om de kaas te laten smelten. De gesmolten kaas wordt traditioneel samen met gepofte aardappelen gegeten. De combinatie van gesmolten kaas met sjalotjes, augurk, ham, peperoni, stokbrood en witte wijn is ook erg lekker.
- Als de kaas bevroren is, zal de opwarmtijd veel langer zijn dan bij kamertemperatuur.
- Reinig het apparaat na elk gebruik om ophoping van etensresten te voorkomen (Zie hoofdstuk "Reiniging en onderhoud").

Reiniging en onderhoud

- Zorg er altijd voor dat de stekker uit het stopcontact is gehaald voordat u het apparaat schoonmaakt. Laat het apparaat afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- De grillplaat en de raclettepannetjes kunnen worden gewassen in een warm sopje. Gebruik nooit harde of scherpe voorwerpen om deze schoon te maken, de antiaanbaklaag kan gemakkelijk beschadigd of bekrast raken.
- Maak de buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek en veeg vervolgens droog. Dompel het apparaat nooit in water. Gebruik geen schuurmiddelen, deze kunnen het materiaal beschadigen.
- Laat het apparaat goed drogen voordat u het opbergt.

Opslag

- Haal de stekker altijd uit het stopcontact voordat u het apparaat opbergt.
- Bewaar het apparaat in een koele, droge en stofvrije ruimte, buiten het bereik van kinderen en huisdieren.
- Bewaar de verpakking en gebruik deze om uw apparaat in op te bergen wanneer u denkt die langere tijd niet te gebruiken.

¡Muchas gracias!

Muchas gracias por haber elegido nuestro producto COSYLIFE. Seleccionados, testados y recomendados por ELECTRO DEPOT, los productos de la marca COSYLIFE le aseguran una utilización sencilla, un rendimiento fiable y una calidad incuestionable.

Con este dispositivo puede estar seguro de que siempre quedará satisfecho al utilizarlo. Le damos la bienvenida a ELECTRO DEPOT.

Visite nuestra página web: www.electrodepot.es



ELECTRO DEPOT

A

Descripción del aparato

Partes
Especificaciones

B

Utilización del aparato

Antes del primer uso
Funcionamiento

C

Limpieza y mantenimiento

Limpieza y mantenimiento
Almacenamiento

Partes

- A** Placa de la parrilla
- B** Mando de control de la temperatura
- C** Luz indicadora de calentamiento
- D** Sartenes de la raclette x 8
- E** Espátulas de madera x 8

Especificaciones

Modelo:	992345 - CL-R8PBDC
Especificaciones de la alimentación eléctrica:	230 V~, 1200 W
Consumo de energía en modo apagado:	0,0 W
El período después del cual el equipo alcanza automáticamente el modo apagado:	N/A
Clase eléctrica:	Clase I
Frecuencia:	50-60 Hz

Antes del primer uso

1. Antes de utilizar el aparato por primera vez, le recomendamos que lo caliente a alta temperatura durante 10 minutos sin alimentos en él. Esto eliminará cualquier sustancia protectora que pueda haberse utilizado en el proceso de fabricación. Es normal que desprenda un poco de humo y olor. Asegúrese de que la zona esté bien ventilada.
2. Deje que la placa de la parrilla y las sartenes de la raclette se enfríen y luego límpielas (consulte el capítulo "Limpieza y mantenimiento").

Funcionamiento

1. Coloque el aparato sobre una superficie estable, plana, seca y resistente al calor. Utilice una alfombrilla antideslizante y resistente al calor bajo el aparato para proteger el tablero de la mesa del calor.
2. Antes de usarlo, asegúrese de que el Mando de Control de la Temperatura se haya girado en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición "MIN" (Apagado).
3. Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente con conexión a tierra y asegúrese de que esté firmemente enchufado.
4. Gire el Mando de Control de la Temperatura en el sentido de las agujas del reloj para ajustar la temperatura que desee. "MAX" indica el ajuste de la temperatura más alta. Deje que el aparato se precaliente durante 5 minutos antes de poner los alimentos en la placa de la parrilla.



PRECAUCIÓN: Tenga cuidado con las superficies calientes. No toque la placa de la parrilla ni las sartenes de la raclette cuando esté en funcionamiento el aparato.



NOTA:

- La Luz Indicadora de Calentamiento roja se iluminará cuando se caliente. La luz se apagará cuando se alcance la temperatura deseada y el aparato estará listo para cocinar.
- Si la temperatura es demasiado alta, gire el Mando de Control de la Temperatura en el sentido contrario a las agujas del reloj para ajustar una temperatura más baja.
- La Luz Indicadora de Calentamiento roja se encenderá y se apagará durante la cocción para indicar que el aparato está manteniendo la temperatura deseada.

5. Para empezar a cocinar, engrase ligeramente la placa de la parrilla y las sartenes de la raclette con mantequilla.
6. Coloque los alimentos en la placa de la parrilla para cocinarlos. Si también necesita utilizar las sartenes de la raclette, coloque los alimentos en las sartenes y colóquelas debajo de la placa de la parrilla (ranuras inferiores de la parrilla).

**PRECAUCIÓN:**

- Es peligroso cortar los alimentos en la placa de la parrilla, ya que la placa podría volcar.
- No apoye los utensilios sobre la placa de la parrilla, ya que la superficie estará extremadamente caliente.

**NOTA:**

- Utilice las espátulas de madera suministradas o utensilios de nailon en la placa de la parrilla para proteger la superficie antiadherente contra los arañazos. No use utensilios de metal o afilados.
- El tiempo de cocción dependerá del grosor de los alimentos. Le recomendamos que le dé la vuelta a los alimentos de vez en cuando y los supervise mientras los cocina.

7. Cuando haya terminado de cocinar, gire el Mando de Control de la Temperatura en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición "MIN" (Apagado) y desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente. Espere a que el aparato se haya enfriado completamente antes de moverlo o limpiarlo.

Consejos de cocción:

- Corte la carne en trozos pequeños para reducir el tiempo de cocción.
- Coloque una loncha de queso en una sartén de la raclette y luego coloque la sartén debajo de la placa de la parrilla (ranuras inferiores de la parrilla) y el queso se fundirá. El queso fundido se come tradicionalmente con patatas asadas. También es deliciosa la combinación de queso fundido con chalotas, pepinillos, jamón, pepperoni, una baguette y vino blanco.
- Si el queso está congelado, el tiempo de calentamiento será mucho mayor que si está a temperatura ambiente.
- Limpie el aparato después de cada uso para evitar que se acumulen restos de comida (consulte el capítulo "Limpieza y mantenimiento").

Limpieza y mantenimiento

- Antes de limpiar el aparato, asegúrese siempre de que el enchufe del cable de alimentación se haya desconectado de la toma de corriente. Deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo.
- La placa de la parrilla y las sartenes de la raclette se pueden lavar con agua caliente jabonosa. Nunca utilice objetos duros o afilados para limpiarlas, ya que el revestimiento antiadherente puede dañarse o rayarse fácilmente.
- Puede limpiar el exterior del aparato con un paño húmedo y secarlo después. Nunca sumerja el aparato en el agua. No utilice limpiadores abrasivos, ya que pueden dañar el material.
- Deje que el aparato se seque completamente antes de guardarlo.

Almacenamiento

- Desenchufe siempre la unidad antes de guardarla.
- Guarde la unidad en un lugar fresco, seco y libre de polvo, y fuera del alcance de los niños y los animales de compañía.
- Conserve el embalaje y utilícelo para guardar su unidad cuando no la utilice durante un período prolongado de tiempo.

WARRANTY CONDITIONS

EN

This product is guaranteed against faults caused by defects in manufacturing or the materials used for a period of two years, starting from the date of purchase.* This warranty does not cover defects or damage caused by failure to install the device correctly, incorrect use of the product, or excessive wear and tear.

*proof of purchase required.

CONDITION DE GARANTIE

FR

Ce produit est garanti pour une période de 2 ans à partir de la date d'achat*, contre toute défaillance résultant d'un vice de fabrication ou de matériau. Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte ou de l'usure anormale du produit.

*sur présentation du ticket de caisse.

GARANTIEVOORWAARDEN

NL

Dit product wordt gegarandeerd voor een periode van 2 jaar vanaf de aankoopdatum*, voor elke storing die het gevolg is van een fabricagefout of het materiaal. Gebreken of schade door slechte installatie, onjuist gebruik of abnormale slijtage van het product worden niet gedekt door deze garantie.

*op vertoon van kassabon.

CONDICIONES DE GARANTÍA

ES

El certificado de garantía de este producto tiene una duración de 3 años a partir de la fecha de compra* que se limita a los defectos de fabricación y averías del material. Se excluyen de la garantía deficiencias o daños originados por una mala instalación, errores en la manipulación o por un uso inadecuado.

*previa presentación del comprobante de compra.

ELECTRO DEPOT

1 route de Vendeville

59155 FACHES-THUMESNIL - FRANCE

productsupport@contact.electrodepot.fr

Made in PRC

