

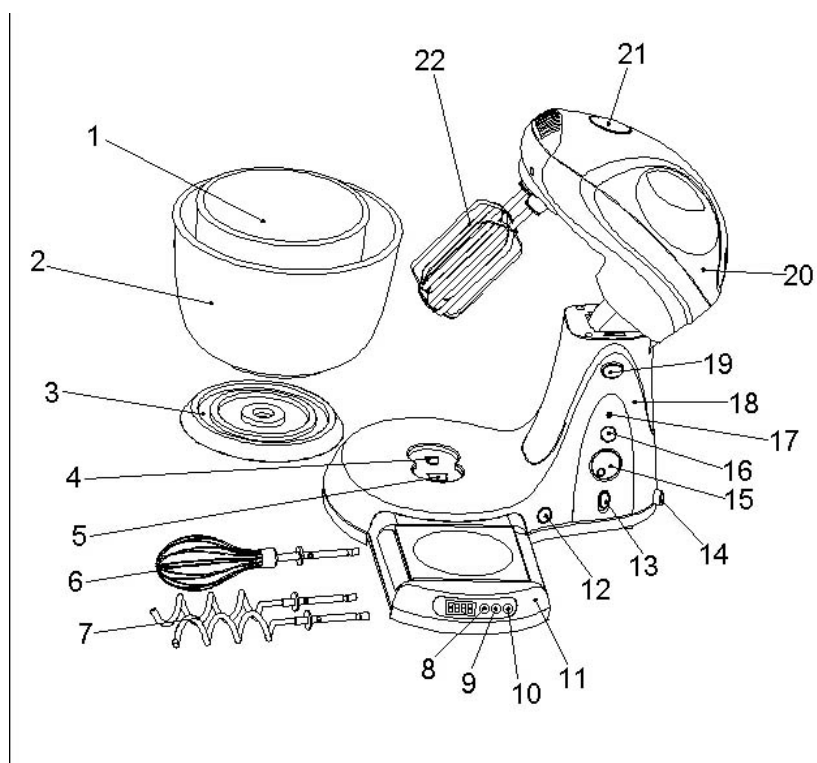


LE RUBY 500

Manuel d'utilisation



220-240V 50/60HZ 500W



- | | |
|----------------------------------|--|
| 1. petit bol | 12. bouton ouverture balance |
| 2. grand bol | 13. interrupteur |
| 3. plateau rotatif | 14. bouton pour enrouler le câble |
| 4. emplacement pour petit bol | 15. variateur de vitesse |
| 5. emplacement pour grand bol | 16. bouton fonction turbo |
| 6. fouet | 17. témoin lumineux pilote |
| 7. crochet pétrisseur | 18. base |
| 8. bouton réglage unité de poids | 19. bouton ouverture/fermeture bloc moteur |
| 9. bouton annulation | 20. bloc moteur |
| 10. mise en route balance | 21. bouton d'éjection |
| 11. balance | 22-fouet batteur |

Sécurité

- Lisez attentivement ce manuel avant utilisation.
- Si vous prêtez LE RUBY, assurez vous de le donner avec ce manuel.
- Avant d'utiliser l'appareil, assurez vous que le courant électrique utilisé est pareil à celui indiqué sur votre machine
- Cet appareil est conforme aux normes de la CE et directives RoHS
- Retirer tous les emballages
- Nettoyer les différents éléments
- Eteignez toujours votre appareil avant de retirer ou nettoyer les accessoires.
- Ne faites jamais fonctionner l'appareil à vide.
- Cet appareil est réservé uniquement à l'usage domestique.
- Pour retirer les ustensiles du bloc moteur, assurez vous que l'appareil est arrêté
- Gardez cet appareil loin de la portée des enfants.
- Evitez de laisser l'appareil en marche sans surveillance
- N'utilisez pas d'accessoires non fournis avec cet appareil
- N'utilisez jamais un appareil endommagé, faites le réparer par le SAV agréé de ROBUSTA.
- Vérifiez votre câble et procéder à son remplacement si nécessaire par le SAV agréé le plus près de votre domicile dont la liste figure sur le site www.robusta.fr (rubrique SAV)
- Il est formellement interdit pour des raisons de sécurité de mélanger des liquides chauds tels que jus de viande ou boissons lactées.
- Pour les liquides chauds laissez les se refroidir avant de les mélanger.
- Ne jamais plonger LE RUBY dans l'eau. Seules les accessoires fournis peuvent être lavés à l'eau savonneuse ou en machine.
- Assurez vous de bien nettoyer LE RUBY après chaque usage.
- Ne jamais mettre vos mains ou toucher les accessoires quand l'appareil est en marche.
- Ne jamais utiliser des accessoires différents en même temps.
- Cet appareil est conçu pour une capacité maximale de 2.000g. Tout surplus risque d'endommager le moteur.
- Tenir le câble d'une main quand vous l'enroulez pour éviter tout mouvement brusque qui risque d'abîmer le système d'enroulement.
- Le bruit du bloc moteur est < à 70 dBa.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissance, sauf s'il leur est prodigué une supervision ou si elles ont reçu une instruction concernant l'utilisation des appareils par une personne responsable de leur sécurité.

Informations importantes

Cet appareil n'est pas recommandé pour un usage professionnel.

Utilisez l'appareil pendant une durée maximum de 10 minutes puis laisser le refroidir 30 minutes avant de

le remettre en marche. Le non respect de cette règle peut causer des dommages à l'appareil et risquer le feu.

Avant d'utiliser LE RUBY pour la première fois, nettoyer soigneusement tous les accessoires.

Assurez vous qu'aucune partie ou accessoire ne soit endommagé. Une pièce détériorée ne doit pas être utilisée. Dans ce cas, contacter immédiatement le SAV agréé le plus proche de chez vous (voir rubrique SAV www.robusta.fr)

Comment utiliser LE RUBY

- 1) Assurez vous en premier que l'appareil est débranché et se trouve en position "OFF"
- 2) Placer le plateau rotatif (3) à l'endroit prévu (4 ou 5) sur l'appareil (18).
- 3) L'emplacement (4) est prévu pour l'utilisation du petit bol et l'emplacement (5) est prévu pour le grand bol.
- 4) Presser sur le bouton (19) pour débloquer et ouvrir le bloc moteur en arrière. Introduire les accessoires désirés et refermer le bloc moteur en appuyant sur la touche (19).
- 5) Assurez vous que les fouets pétrisseurs (7) sont bien mis introduits dans leurs endroits réservés. Un des fouets avec une marque hexagonale doit rentrer dans le bloc moteur dans l'emplacement de gauche (trou forme hexagonale).
- 6) Une fois que les accessoires sont correctement placés, placer le bol sur le plateau rotatif (3). Assurez vous que le grand ou petit bol est correctement placé à son endroit.
- 7) Pour retirer les accessoires, presser sur le bouton (21). **Attention de ne jamais presser sur ce bouton quand l'appareil est en marche.**
- 8) Appuyer sur le bouton (19) pour faire descendre le bloc moteur en position horizontale.
- 9) Dès que vous placez vos ingrédients dans le bol, placer le variateur de vitesse sur la position minimum (en tournant à gauche)
- 10) Branchez l'appareil et ouvrir l'interrupteur ; l'appareil fonctionne à vitesse lente.
- 11) Vous pouvez ajuster la vitesse de rotation à l'aide du variateur (15).
- 12) A l'aide du bouton TURBO (16) vous pouvez atteindre la vitesse maximum. La vitesse sera maintenue tant que vous avez votre doigt appuyé sur cette touche.
- 13) A la fin de la procédure, replacer le variateur (15) sur la position minimum, fermer l'interrupteur et débrancher l'appareil.
- 14) Presser sur le bouton (19) pour positionner le bloc moteur en position verticale et permettre de retirer le bol.
- 15) Pour retirer les accessoires, presser sur le bouton (21).

Comment nettoyer l'appareil.

- 1) Ne plonger jamais l'appareil dans l'eau ou dans un tout autre liquide.
- 2) Ne jamais nettoyer l'appareil dans le lave vaisselle
- 3) Il est très important de garder l'appareil toujours propre. Nettoyer l'appareil après chaque usage. L'insuffisance de nettoyage peut engendrer la floraison de microbes qui peuvent nuire à votre santé.
- 4) Assurez vous que l'appareil est bien débranché avant de procéder au nettoyage.
- 5) Les bols, plateau rotatif et accessoires peuvent être normalement lavés à l'eau courante et détergent.
- 6) La surface de l'appareil doit être nettoyée à l'aide d'un chiffon humide. Faites attention que l'eau ne pénètre pas à l'intérieur du système de ventilation ou ne touche le moteur. Si par mégarde l'eau pénètre dans le moteur, n'utilisez plus l'appareil et faites le vérifier par le SAV agréé.
- 7) N'utilisez jamais des produits abrasifs ou dissolvant. L'utilisation de ces produits peuvent endommager l'appareil.

Balance électronique

- 1) Avant d'utiliser la balance pour la première fois placer les batteries de type LR3 à l'emplacement prévu. Les positions + et – sont indiqués à l'intérieur du compartiment batterie
- 2) Presser sur le bouton (12) pour libérer la balance.
- 3) A l'avant de la balance se trouve les boutons de contrôle.
- 4) Le bouton de droite (10) sert pour la mise en marche. Le bouton (8) de gauche sert à modifier les unités de mesure. Le bouton (9) du milieu sert à éliminer le poids net du bol. Quand vous placez un bol sur la balance, celle-ci indiquera le poids du bol. En pressant sur le bouton (9), le poids du bol disparaît et le compteur est remis à zéro. La balance n'indiquera plus que le poids des ingrédients.
- 5) Le poids minimum de cette balance est de 10gr.
- 6) Le poids maximum de cette balance (bol et ingrédients confondus) est de 3 kg.

Utilisation des accessoires : (1 fouet-2 crochets-2 fouets batteur fournis avec le RUBY 500))

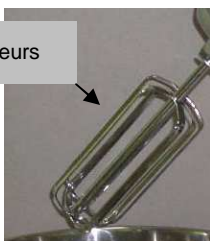
7-crochet pétrisseur



QUANTITE 2

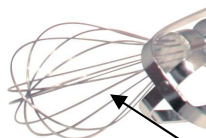
CROCHET PETRISSEUR : S'utilisent pour mélanger et pétrir les pâtes à base de levure : pains, petits pains, brioches, pâte à pizza...

22. batteurs



QUANTITE 2

BATTEURS : s'utilisent pour la confection des biscuits, cakes, glaçage, pâtisserie, éclairs, garnitures, gâteaux, bombons, cookies, pâte à tarte, purée de pomme de terre, pains de viande.



6-fouet

QUANTITE 1

FOUET : s'utilise pour les préparations de mélanges aérés : pour les œufs, mayonnaise, blanc d'œufs, glaçage bouillis, crème épaisse, biscuit de Savoie, la pâte à frire, les meringues, les gâteaux au fromage, les mousses, les soufflés... Ne pas utiliser le fouet pour les mélanges épais comme p.e pour

travailler le sucre ou les matières grasses car vous risquez de l'endommager.

QUELQUES RECETTES

Mayonnaise végétale

Ingrédients :

- Soja Sun Cuisine : 60 g
- moutarde à l'ancienne : 20 g
- huile d'olive vierge : 1 c. à soupe
- sel, poivre du moulin

Préparation :

Placez Soja Sun Cuisine et un bol au freezer 10 à 15 min.

Dans le bol refroidi, versez Soja Sun et la moutarde.

Salez, poivrez.

Versez l'huile en filet.

Montez la sauce avec un fouet jusqu'à obtention d'une consistance légère et ferme.

Pour garder cette texture ferme, la mayonnaise doit rester bien froide jusqu'au moment de servir.

Mayonnaise

Ingrédients :

2 jaunes d'œuf

2 pincées de sel

1 pincée de poivre

1 CC de moutarde

35 cl d'huile

1 CS de vinaigre de vin blanc ou de jus de citron

Recette :

Mettez 2 jaunes d'œufs dans un bol et battez-les 30 secondes avec 2 pincées de sel, 1 pincée de poivre et 1 CC de moutarde. Ajoutez, d'abord goutte à goutte, puis en mince filet, 35 cl d'huile, tout en fouettant.

Incorporez ensuite 1 CS de vinaigre de vin blanc ou de jus de citron et rectifiez l'assaisonnement.

Conseils :

Si la mayonnaise tourne, prélevez une cuillère à soupe de mayonnaise et mélangez-la avec une cuillère à soupe d'eau bien chaude. Réincorporez peu à peu dans la sauce, en fouettant, comme on le fait avec l'huile.

Mayonnaise allégée

Ingrédients :

80 calories par portion

2 jaunes d'œuf durs

2 cuillère à café de moutarde

1 cuillère à soupe de jus de citron

250 g de fromage blanc à 20% de MG

Recette :

80 calories par portion

Ecrasez les jaunes d'œuf durs avec une fourchette et rajoutez la moutarde.

Incorporez le fromage blanc en fouettant la sauce. Salez et poivrez.

Mayonnaise

Ingrédients :

un jaune d'œuf

de l'huile

sel poivre

moutarde

vinaigre

Recette :

1-Mettre un jaune d' œuf dans une terrine avec une cuillère à café de moutarde, sel et poivre.

2-En la fouettant avec un batteur électrique ou robot, verser de l'huile jusqu'à la quantité désirée.

3-Pour finir, mettre un filet de vinaigre pour la blanchir.

Mayonnaise

Ingrédients :

1 œuf

1 cuillère à café de moutarde forte

De l'huile

Un trait de vinaigre

Du sel et du poivre

Recette :

1-Séparer le jaune du blanc et réserver le blanc.

2-Dans un bol, mélanger le jaune et la moutarde.

3-Ajouter progressivement l'huile en battant le mélange.

4-Une fois obtenue une consistance épaisse, ajouter le vinaigre, le sel et le poivre.

5-Battre le blanc de l'oeuf en neige avec une pincée de sel.

6- Ajouter petit à petit et délicatement les blancs en neige à la mayonnaise.

7-Mettre au réfrigérateur

Quelques variantes de Mayonnaise vous ajoutez :

Sauce cocktail : 1 c à soupe de ketchup, 1 c à café de sauce worstershire, 1 c à café de cognac, 5/6 gouttes de tabasco.

Sauce aux herbes : 5 c à soupe de persil, basilic, ciboulette, estragon, cerfeuil)

Sauce tartare : 1 c à soupe de câpres, 4 petits cornichons au vinaigre, 1/2 échalote, 1 c à soupe de persil, estragon, ciboulette, le tout haché.

Mayonnaise légère : incorporer à la mayonnaise 1 blanc d'oeuf monté en neige très ferme.

Brioche à l'eau de fleur d'oranger à la machine à pain**Pour 2 personnes**

Ingrédients :

- 3 c. à soupe d'eau de fleur d'oranger
- 3 oeufs
- 300 g de farine
- 3 c. à soupe de sucre
- 1 sachet de levure
- 120 g de beurre
- 1 c. à café de sel

Préparation :

Mettez le tout les ingrédients et mettez la pâte dans la machine, programme brioche.

Au bip sonore, vous pouvez rajouter un mélange de raisins secs et d'abricots secs coupés en morceaux.
Servez chaud.

Brioche à la machine à pain

Pour 7 personnes

Ingrédients :

- 200 ml d'eau
- 500 g de farine type 55
- 100 g de beurre
- 1 paquet de levure vahiné
- 1 c. à café de sel
- 3 c. à soupe de sucre
- 2 sachets de sucre vahiné
- 4 jaunes d'oeufs

Préparation :

Préchauffez le four th.7 (200°C).

Mettez les ingrédients, dans l'ordre, dans la machine à pain. Programme 7, après le pétrissage de la pâte, sortez-la puis pétrissez-la quelques minutes.

Beurrez un moule, disposez la pâte dans le moule, recouvrez d'un linge et laissez gonfler 1 heure.

Avec un pinceau, ajoutez un peu de jaune d'oeuf, au dessus de la brioche pour la faire dorer.

Enfournez pendant 10 min.

Brioche aux douces saveurs à la machine à pain**Pour 6 personnes**

Ingrédients :

- 100 g de beurre en petits morceaux
- 175 g de lait froid
- 1 oeuf
- 50 g de sucre
- 1/2 c. à café de sel
- 350 g de farine pour Pain au Lait ou Brioché
- 1 sachet de Levure Boulangère Spéciale Pains

Préparation :

Choisissez le programme sucre/brioche.

Incorporez les ingrédients dans l'ordre.

Faites cuire en mode cuisson faible, pendant environ 30 min.

Petits pains aux céréales à la machine à pain**Pour 6 personnes**

Ingrédients :

- 1 sachet dose Francine pour pain rustique aux céréales
- 300 g d'eau

Préparation :

Versez l'eau froide puis le sachet dose pour pain dans la machine.

Programmez la machine à pain sur le programme pétrissage. Retirez le pâton, formez 6 petites boules et répartissez-les sur une plaque de cuisson graissée Pyrex.

Recouvrez d'un linge pour la levée, 40 min maximum et saupoudrez de farine avant la mise au four.

Cuisez environ 25 min à 220°C (Th.7) dans un four a vec, si possible, la fonction pain.

Petits pains aux céréales

Pour 6 personnes

Ingrédients :

- 1 sachet dose Francine pour pain rustique aux céréales
- 300 g d'eau tiède

Préparation :

Mélangez le contenu du sachet avec l'eau pendant 5 min à la cuillère ou au robot afin d'obtenir une pâte bien lisse.

Recouvrez et laissez reposer 30 min au chaud.

Formez un boudin allongé, divisez-le en 6 petits pâtons. Confectionnez 6 petites boules et répartissez-les sur une plaque de cuisson graissée Pyrex.

Recouvrez et laissez lever pendant 40 min.

Préchauffez le four Th.7 (210°C).

Saupoudrez de farine puis enfournez (si possible en fonction pain) 25 min.

Brioche aux douces saveurs

Pour 5 personnes

Ingrédients :

- 300 g de farine pour pain au lait ou brioché
- 200 g de lait
- 2 c. à soupe de sucre
- 1 c. à café de sel
- 75 g de beurre ramolli en morceaux
- 2 bananes coupées en petits dés
- 30 g de chicorée liquide
- 2 sachets de levure boulangère spéciale pain

Préparation :

Mélangez le sel et la farine dans un saladier. Je fais un puits, je verse la levure puis le lait tiède et la chicorée liquide Leroux. Pétrissez pendant 6 min. avec une c. en bois puis avec les mains farinées. Vous devez obtenir une pâte élastique.

En fin de pétrissage, incorporez les bananes en dés dans la pâte. Couvrez le saladier d'un torchon et laissez reposer la pâte 30 min dans un endroit chaud.

Farinez généreusement le plan de travail et formez un boudin avec la pâte. Divisez cette dernière en 4 pâtons. Puis formez 4 boules bien lisses, déposez-les côtes à côtes dans un moule à cake Pyrex beurré.

Couvrez d'un linge et laissez reposer la pâte 50 min dans un endroit chaud.

15 min avant la fin du temps de levée, préchauffez le four à 180°C (Th.6) en chaleur classique. Au moment d'enfourner, humidifiez généreusement la pâte levée de lait ou d'oeuf battu.

Cuisez pendant 25 min environ en position basse du four jusqu'à ce que la brioche soit bien dorée.

Pain brioché

Pour 6 personnes

Ingrédients :

- 1 kg de farine
- 1/2 verre de sucre
- 1 carré de levure de boulanger
- 1 verre d'huile d'olive
- 3 oeufs
- 1 c. à soupe de sel
- 2 verres et demi d'eau tiède

Préparation :

Dans une bassine, mettez l'eau, la levure, le sucre et remuez, ajoutez l'huile, 2 oeufs entiers et le blanc du 3ème oeuf.

Gardez le jaune pour dorer. Ajoutez la farine, le sel et pétrissez la pâte.

Laissez reposer la pâte pour qu'elle double de volume pendant 2 h 30.

Formez des boudins et faites une tresses, laissez reposer 30 min.

Préchauffez le four th.6 (180°C).

Badigeonnez de jaune d'oeuf et enfournez pendant 15 min.

Tiramisu

2 paquets de boudoirs

2 grandes tasses de café fort
250 g de mascarpone (1 gros pot ou 2 petits)
3 blancs d'oeufs
3 jaunes d'oeufs
150 g de sucre en poudre
3 cuillérées à soupe de cacao en poudre

Battre les blancs d'oeufs en neige (avec une pincée de sel).

Dans un autre saladier, mélanger les jaunes d'oeufs, le sucre, puis le mascarpone. Incorporer ensuite les blancs en neiges et mélanger délicatement (à l'aide d'une spatule) jusqu'à l'obtention d'une crème homogène.

Tremper les boudoirs dans le café, et les aligner au fond d'un plat (rectangulaire de préférence). Recouvrir d'une couche de crème, renouveler l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients en terminant par la crème. Saupoudrer la surface de cacao et mettre au frigo au moins 6 heures avant de servir.

Vous pouvez ajouter dans le café 2 à 3 cuillérées à soupe de liqueur de votre choix (liqueur aux amandes, rhum,...).

Flan parisien

Pour 4 personnes :

Préparation :20 min -Cuisson : 25 min

Ingrédients :

250 g de [pâte brisée](#)
70 cl de lait
1 gousse de vanille
20 g de beurre
70 g de sucre
35 g de farine
4 oeufs

Faites bouillir le lait et la vanille fendue en deux. Etalez la [pâte brisée](#) dans un moule beurré. Préchauffez le four à 210°C (th7).

Dans un bol, mélangez le sucre et la farine. Incorporez les oeufs, un par un. Fouettez jusqu'à obtention d'une préparation lisse. Enlevez la vanille et versez le lait délicatement dans la préparation. Versez le tout sur la pâte.

Enfournez et laissez cuire 25 à 30 minutes. Laissez refroidir avant de démoulez et mettez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Yaourt glacé au café

4 yaourts

100 g de sucre

4 cuillerées à soupe de café fort

1 cuillerée à soupe de crème fraîche

Videz les yaourts dans une jatte et fouette-les. Ajoutez ; crème, sucre et café.

Versez dans des coupes individuelles et gardez-les au froid avant servir.

Oeufs à la neige à la sauce chocolat

Temps de préparation :35'

Temps de cuisson :35'

Temps de repos :240'

Ingrédients pour 6 personnes

- 8 blancs d'œufs
- 50 cl de lait
- 300 g de sucre en poudre
- 1 pincée de sel
- Pour la sauce au chocolat :
- 200 g de chocolat noir à 70% de cacao
- 10 cl de crème fleurette à 15% de matière grasse

Montez les blancs en neige avec la pincée de sel. Lorsqu'ils commencent à épaissir, versez le sucre et continuez à battre.

Versez dans une grande casserole 50 cl de lait coupé de 1 litre d'eau, faites chauffer jusqu'au frémissement. Prélevez du blanc en neige avec une grande cuillère, faites-le glisser sur le liquide, attendez 2 ou 3 min, retournez à l'aide d'une écumoire, laissez pocher 2 à 3 min. Retirez avec une écumoire et laissez s'égoutter sur un torchon propre. Renouvelez jusqu'à épuisement des blancs.

Mettez au frais dans des coupelles individuelles pendant au moins 4 heures.

Avant de servir, préparez la sauce au chocolat. Sortez la crème fleurette du réfrigérateur et laissez-la à température ambiante. Faites fondre au bain-marie le chocolat dans une casserole elle-même emboîtée dans une autre casserole plus grande, remplie d'un fond d'eau chaude.

Une fois le chocolat fondu, versez la crème fleurette et servez dans une des coupes individuelles. Attendez que cette sauce devienne tiède et vous déposerez alors les blancs en neige dessus. Décorez d'un peu de muesli. Servez.

Si vous avez un micro-ondes, cassez le chocolat en morceaux dans un bol avec 2 c. à soupe d'eau pendant 2 min en position minimum.

îles flottantes

Pour 4 personnes

Ingrédients :

6 oeufs, 1/2 litre de lait, 170 g de sucre + 50g pour le caramel, une gousse de vanille, ou de l'essence de vanille et une pincée de sel

Séparer les blancs d'oeufs des jaunes. Monter les blancs en neige bien ferme en y ajoutant une pincée de sel, puis 70 g de sucre.

Faire frémir le lait et la vanille, plongez-y des cuillères à soupe de blancs battus.

Laisser-les pocher 1 à 2 minutes en les retournant, puis sortir-les à l'écumoire et poser-les sur du papier absorbant.

Battez les jaunes d'oeufs et le reste du sucre (100 g), jusqu'à ce que le mélange devienne blanc.

Mélanger le tout au lait et retirer la gousse de vanille, en fouettant énergiquement.

éviter d'arriver à ébullition, chauffer à feu doux en remuant jusqu'à ce que la crème épaississe et nappe le dos d'une cuillère en bois.

Une fois que la crème paraît consistante verser la dans un saladier.

Verser le reste de sucre restant dans une casserole et chauffer à feu doux jusqu'à obtention d'un caramel

placer le tout dans des coupes remplies de crème anglaise, dépose deux ou trois îles que tu arrose de caramel.

pâte à crêpes

Ingrédients :3 oeufs (150 g)

- 250 g de lait écrémé
- 30 g de beurre allégé
- 125 g de farine T55

0,5 g de sel

- 5 g d'huile arachide
- 50 g de rhum

Faire fondre le beurre au micro-ondes pendant 1 minute.

Dans le mixeur ajouter les oeufs, le lait, le beurre, la farine, le sel, le rhum.

Mélanger pendant une minute. Laisser reposer 30 minutes à 1 heure.

A l'aide d'une louche adaptée à la taille de la poêle de façon à verser la pâte en une seule fois ou si vous avez fait la pâte à crêpe, dans votre mixeur, il vous servira de verseur.

Verser un peu de pâte à crêpes.

Répartir uniformément sur toute la surface de la poêle.

Cuire à feu moyen, pendant quelques secondes.

Retourner la crêpe...

Cuire l'autre face. Les réserver dans un plat de service.

Couvrir les crêpes. Réserver au chaud.

On peut les réchauffer quelques secondes dans un four micro-ondes ou placer dans une assiette au-dessus d'une casserole d'eau frémissante et recouvrir de papier d'aluminium. Penser au four chaud quelques minutes.

La première crêpe sera votre test pour la pâte :

si la crêpe est un peu cartonneuse, sèche, vous rajouterez du beurre ou du lait ;

si la crêpe se déchire vous rajouterez de la farine en la tamisant et en fouettant pour éviter les grumeaux.

ATTENTION:

- **Vous ne devez pas vous débarrasser de cet appareil avec vos déchets ménagers.**
- **Un système de collecte sélective pour ce type de produit est mis en place par les communes, vous devez vous renseigner auprès de votre mairie afin d'en connaître les emplacements.**
- **En effet, les produits électriques et électroniques contiennent des substances dangereuses qui ont des effets néfastes sur l'environnement ou la santé humaine et doivent être recyclés.**



www.robusta.fr