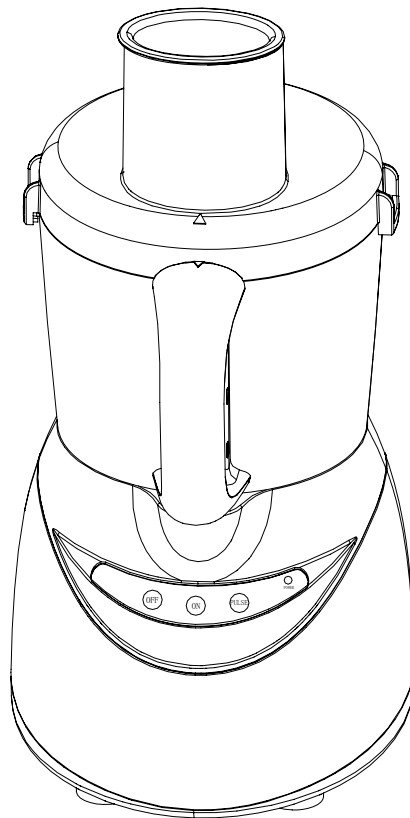




ROBOT DE CUISINE LIVRET D'INSTRUCTIONS

Maestro



ROHS

CE



PRECAUTIONS IMPORTANTES

Pour utiliser des appareils électriques, il est nécessaire de respecter des précautions de sécurité fondamentales, comprenant les suivantes :

- **Lire toutes les instructions.**
- Pour vous protéger contre tout risque de choc électrique, ne pas mettre le support, ni le cordon, ni la fiche dans de l'eau ou un autre liquide.
- Une étroite surveillance est nécessaire quand un appareil quelconque est utilisé par des enfants ou au voisinage de ceux-ci.
- Arrêter l'appareil et le débrancher de la prise quand il n'est pas en utilisation, avant d'y placer ou d'en retirer des éléments, et avant de le nettoyer. Pour le débrancher, arrêter l'appareil, saisir la fiche et enlever celle-ci de la prise murale. Ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation.
- Eviter d'entrer en contact avec les pièces mobiles.
- Ne faire fonctionner aucun appareil avec un cordon d'alimentation ou une fiche endommagés ou après des dysfonctionnements de l'appareil ou après que l'appareil ait été endommagé d'une manière quelconque. Renvoyer l'appareil à un organisme de maintenance autorisé pour examen, réparation ou réglage. Ou appeler le numéro gratuit indiqué sur la couverture de ce manuel.
- L'emploi d'accessoires non recommandés ou non vendus par le fabricant de l'appareil peut entraîner des incendies, des chocs électriques ou des blessures.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation sur un bord de table ou de comptoir ni toucher des surfaces chaudes.
- Maintenir les mains et les ustensiles à l'écart des lames ou disques mobiles pendant le traitement des aliments afin d'empêcher la possibilité de blessures graves ou d'endommagement du robot de cuisine.
- Les lames sont aiguisées. Les manipuler avec précaution.
- S'assurer d'insérer ou de retirer la lame de hachage et le disque de tranchage/éminçage au moyen de leurs axes afin d'éviter de vous blesser.
- Pour éviter de vous blesser, ne jamais installer de lame de hachage ni de disque de tranchage/éminçage sans avoir mis en place au préalable un récipient de manière appropriée. S'assurer que le moteur, le disque et/ou la lame de tranchage se sont complètement arrêtés avant d'enlever le capot.
- Etre certain que le capot est solidement verrouillé avant de faire fonctionner l'appareil.
- Ne jamais introduire d'aliments à la main dans la trémie. Utiliser toujours le poussoir d'aliments.
- Ne pas faire fonctionner cet appareil en présence de vapeurs explosives et/ou inflammables.
- Cet appareil est conçu pour le seul usage domestique, et non pour un emploi commercial ou industriel. L'utilisation dans un but autre que celui prévu annule la garantie.
- Ne pas utiliser le robot de cuisine de façon continue pendant plus de 3 minutes à la fois.
- Arrêter l'appareil avant de changer des accessoires ou des éléments approchants qui se déplacent en utilisation.

1. Disque Eminçage / Tranches

2. Axe de disque

3. Lame pour pâte

4. Lame en "S"

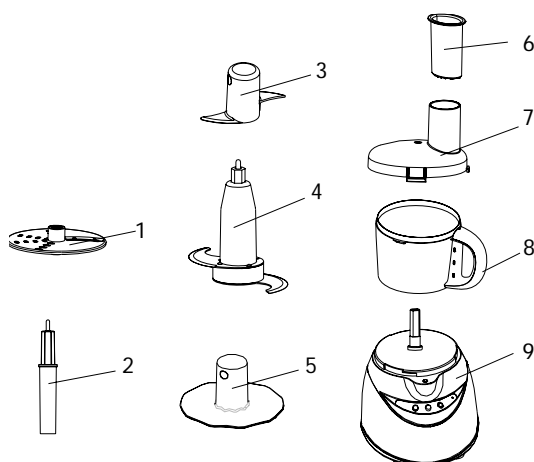
5. Fouet

6. Pousseur d'aliments

7. Capot

8. Récipient

9. Corps



Capot inférieur

Afin de réduire le risque d'incendie ou de choc électrique, **ne pas tenter de démonter le capot inférieur**. Il n'y a pas à l'intérieur d'éléments sujets à maintenance. Les réparations ne doivent être exécutées que par du personnel de maintenance autorisé.

Avant la première utilisation

- Quand vous déballez le produit et enlevez les matières d'emballage, manipulez avec précaution les lames de tranchage et les disques de tranchage/éminçage : ils sont très aiguisés.
- Laver tous les éléments à l'exception du support. S'assurer d'avoir lu ce livret d'utilisation et d'entretien, en portant une attention particulière aux sections "Comment l'utiliser" et "Entretien et nettoyage" afin d'apprendre les méthodes correctes de démontage et de nettoyage de l'appareil.

Comment l'utiliser

NOTE A PROPOS DE L'EMPLOI : Ne pas essayer de hacher de la glace dans ce robot de cuisine ; cela endommagerait l'enceinte et émousserait la lame de hachage. Cet appareil ne fouette pas la crème, ne bat pas les blancs d'œufs en neige selon un volume désirable, ne moule pas les grains de café ni les épices à forte teneur en huile, et ne tranche ni n'émince les œufs durs, la guimauve ou les fromages à pâte molle.

Le voyant d'alimentation est allumé quand la fiche est raccordée à la prise ainsi que quand l'appareil est en fonctionnement. Il n'est éteint que quand la fiche est enlevée de la prise d'alimentation.

Panneau de commande

Impulsion — Il est nécessaire d'appuyer sur le bouton Impulsion et de le maintenir appuyé pour que l'appareil fonctionne. Si on le relâche, l'appareil s'arrêtera. Utiliser IMPULSION pour de brèves tâches de traitement, tels tranchage de noix, noisettes, amandes, de viande crue ou de légumes. Ceci vous permet de contrôler les résultats de traitement et de commander la finesse.

Marche — Quand on a appuyé sur ce bouton, l'appareil fonctionne de manière continue jusqu'à ce qu'on appuie sur le bouton ARRET.

Arrêt — Le robot de cuisine doit toujours être laissé sur la position ARRET quand l'appareil n'est pas en utilisation.

Pour le traitement de liquides, la lame en S doit être en place ; ajouter ensuite le liquide sans dépasser le niveau maximal afin d'éviter tout débordement lors du travail.

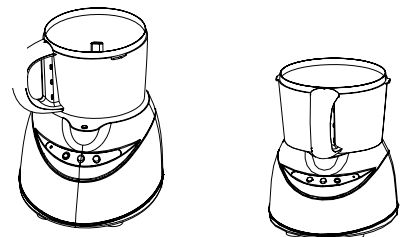
IMPORTANT : Pour votre protection, cet appareil comporte un système de verrouillage. Le robot ne fonctionnera pas si l'enceinte n'est pas verrouillée de façon appropriée sur le support et le capot correctement verrouillé sur le récipient. S'assurer que la poignée du récipient est complètement tournée sur le support de manière à ce que la poignée soit alignée avec le voyant lumineux. Ne pas essayer de faire fonctionner l'appareil sans que le capot soit correctement en place. S'assurer que le support se trouve sur une surface plane, sèche et propre avant de commencer à travailler.

Comment trancher ou émincer

1. Placer le récipient en position centrale sur le support avec la poignée à gauche. Tourner le récipient vers la droite jusqu'à ce qu'il tombe en place.

Appuyer sur le récipient de manière à ce que la poignée soit alignée sur le voyant lumineux de signalisation ; s'assurer qu'il se verrouille en place (A).

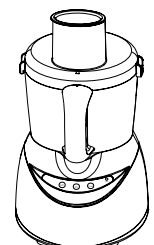
(A)



2. Faire coulisser l'arbre de disque sur la partie centrale du récipient. Saisir ensuite prudemment le disque de tranchage/éminçage (il est aiguisé !!!). Avec le côté désiré vers le haut (tranchage ou éminçage), le pousser vers le bas sur l'arbre de disque.
3. Placer le capot sur le récipient de sorte que la trémie se trouve juste à droite de la poignée du récipient. Tourner la trémie / le capot dans la direction de VERROUILLAGE jusqu'à vous entendiez le clic de mise en place (B).
4. Brancher le cordon d'alimentation sur une prise électrique. Utiliser le guide de cuisine pour vous aider à préparer les aliments pour le traitement de tranchage/éminçage. Remplir d'aliments la trémie et placer le pousseur sur les aliments.

5. Appuyer légèrement mais fermement vers le bas tout en appuyant sur Impulsion (ou appuyer sur MARCHE pour un traitement continu).

(B)



NOTA : Laisser le robot faire le travail. Une forte pression n'accélère pas l'opération.

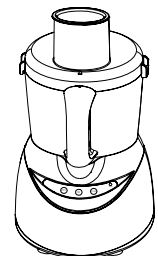
6. Le récipient ne doit pas être enlevé avec le couvercle fermé !

7. Après traitement des aliments, relâcher Impulsion ou, si vous utilisez la MARCHE continue, appuyer sur Impulsion/ARRET.
Laisser le disque s'arrêter de tourner. Tourner la trémie / le capot dans la direction de DEVEROUILLAGE afin de retirer le capot.
8. Saisir le disque et l'extraire. Tirer avec précaution sur l'arbre de disque, déverrouiller le récipient en tournant la poignée vers la gauche et retirer le récipient.

Comment hacher

La lame de hachage accélère de nombreuses tâches quotidiennes et est conçue pour hacher, émietter, moudre, émincer et mélanger rapidement.

1. Placer le récipient sur la partie centrale du support avec la poignée à gauche. Tourner le récipient vers la droite jusqu'à ce qu'il tombe en place. Appuyer sur le récipient de manière à ce que la poignée soit alignée sur le voyant lumineux de signalisation ; s'assurer qu'il se verrouille en place (A).
2. Saisir la lame de hachage par son axe médian et la faire coulisser vers le bas sur la partie centrale (C).
3. Placer le capot sur le récipient de telle sorte que la trémie se trouve juste à droite de la poignée du récipient. Tourner la trémie / le capot dans la direction de VERROUILLAGE jusqu'à vous entendiez le clic de mise en place (B).
4. Brancher le cordon d'alimentation sur une prise électrique. Utiliser le guide de cuisine pour vous aider à préparer les aliments pour le hachage/éminçage/mélange et émiettage.
5. Appuyer sur Impulsion (ou sur MARCHE pour un fonctionnement continu).
A l'appui, maintenir la position Impulsion pendant environ 2 à 3 secondes ; contrôler les résultats, répéter jusqu'à obtention de la consistance désirée. (C)
Il vaut mieux utiliser plusieurs courtes périodes de fonctionnement qu'une seule période plus longue, sauf si on mélange des ingrédients qui exigent des temps de traitement plus longs.



6. On ne peut pas retirer le récipient avec le couvercle fermé !
7. Après traitement des aliments, relâcher le bouton Impulsion ou, si vous utilisez le fonctionnement continu, appuyer sur Impulsion/ARRET.
Laisser le disque s'arrêter de tourner. Tourner la trémie / le capot dans la direction de DEVERROUILLAGE afin de retirer le capot.
8. Saisir la lame de hachage par son axe et la retirer. Déverrouiller le récipient en tournant la poignée vers la gauche, et ôter le récipient en le soulevant. Vider les aliments traités.

Traitement des aliments versés et des liquides

- Les liquide chauds (non bouillants) et les aliments chauds peuvent être traités dans le récipient.
- Veiller à ne traiter que de petites quantités de liquides - 2 tasses ou moins à chaque fois. Des quantités plus importantes peuvent déborder du récipient.

Entretien et Maintenance

NOTA : Ne pas essayer d'aiguiser les bords de coupe de la lame de hachage ou du disque

réversible. Ils sont aiguisés de manière permanente en usine et seraient détruits par un essai d'aiguillage.

1. Avant nettoyage, s'assurer que l'appareil est arrêté et que le cordon d'alimentation est débranché.
2. Dans la mesure du possible, rincer les éléments immédiatement après l'emploi afin que le nettoyage soit facile.
3. Essuyer le support, la surface de commande et les pieds avec un chiffon humide et sécher complètement. On peut enlever les taches rebelles en frottant au moyen d'un nettoyeur moyen non abrasif. Ne pas immerger le support dans un liquide.
4. Tous les éléments démontables peuvent être lavés à la main ou dans le panier supérieur d'un lave-vaisselle.
 - Si vous lavez à la main, laver dans de l'eau de lessive chaude, rincer et sécher complètement. Si nécessaire, utiliser une petite brosse en nylon pour nettoyer le récipient et la trémie / le couvercle ; ce type de brosse vous aidera également à ne pas vous couper avec le lame de hachage et le disque de tranchage/éminçage.
 - Si vous lavez dans un lave-vaisselle, placer les éléments dans le panier supérieur seulement – pas dans le panier à ustensiles ou au voisinage de celui-ci.
5. Ne pas utiliser de tampons ou nettoyeurs abrasifs sur aucun élément plastique ou métallique.
6. Ne pas remplir le récipient d'eau bouillante et ne placer aucun des éléments dans de l'eau bouillante. Certains aliments, tels que les carottes, peuvent temporairement colorer le récipient. Pour enlever les colorations, faire une pâte avec une cuillerée à soupe de bicarbonate de soude et deux cuillerées à soupe d'eau chaude. Appliquer la pâte sur les colorations et frotter avec un chiffon. Rincer dans de l'eau de lessive et de la soude sèche.

GUIDE DE HACHAGE

ALIMENT	QUANTITE	REMARQUES
NOURRITURE POUR BEBE	Jusqu'à 4 tasses	Dans le récipient, ajouter à jusque 4 tasses de légumes et de viandes cuits une demi-tasse de liquide de cuisson/bouillon. Traiter de manière à atteindre la finesse désirée.

GUIDE DE HACHAGE (SUITE)

ALIMENT	QUANTITE	REMARQUES
CHAPELURE	Jusqu'à 10 tranches	Couper en quartiers des tranches de pain fais ou sec. Placer dans le récipient et traiter jusqu'à obtention d'une chapelure fine.
MIETTES DE BISCUITS/CRAQUELINS	Jusqu'à 4 tasses	Utiliser pour émietter les craquelins au blé complet, les gaufrettes au chocolat ou à la vanille. Casser en quartiers les grands craquelins Placer dans le récipient et traiter jusqu'à obtention de la finesse désirée.

AIRELLES EMINCEES	3 tasses	Appuyer par impulsions pour hacher jusqu'à la finesse désirée. On peut aussi ajouter du sucre pour faire de la sauce aux airelles.
ŒUFS HACHES	Jusqu'à 3 tasses	Eplucher, sécher et couper en deux des œufs durs. Placer dans le récipient. Appuyer par impulsions et vérifier la finesse après 4 ou 5 impulsions.
AIL EMINCE	Jusqu'à 5 gousses	Laisser tomber la (les) gousse(s) dans la trémie pendant que l'appareil est en fonctionnement.
VIANDE HACHEE (CRUE OU CUITE)	Jusqu'à 3 à la fois	Couper la viande en cubes de 2,5 cm. Placer dans le récipient et appuyer par impulsions pour hacher.
CHAMPIGNONS HACHES	Jusqu'à 20 de taille moyenne	Couper en deux les plus gros et placer dans le récipient.. Hacher jusqu'à obtention de la finesse désirée.
NOIX, NOISETTES, AMANDES HACHEES	4 tasses	Placer dans le récipient et hacher.
OIGNONS HACHES	Jusqu'à 3 gros	Couper en quatre et placer dans le récipient. Appuyer 1 ou 2 fois par impulsions pour hacher grossièrement. Pour les oignons verts, couper en morceaux de 2,5 cm et mettre jusqu'à 3 tasses.
PARMESAN OU ROMANO RAPE	Jusqu'à une tasse ou une tasse et demie	Laisser le fromage atteindre la température ambiante. Couper en cubes de 2,5 cm. Placer dans le récipient et traiter jusqu'à obtention de la finesse désirée.
PERSIL HACHE	Jusqu'à 2 tasses	Placer dans le récipient et appuyer par impulsions de manière à obtenir la finesse désirée, soit environ 10 à 15 secondes. Traiter de la même manière les autres herbes (basilic, coriandre, menthe).
PIMENT VERT HACHE	Jusqu'à 1 piment	Couper en morceaux de 2,5 cm. Placer dans le récipient et hacher.
PATE A TARTE	Jusqu'à 2 fonds de tarte de 23 cm	Suivre la recette du robot pour 1 ou 2 fonds de tarte de taille classique. Voir la recette pour fond de tarte brisée classique.

GUIDE DE HACHAGE (SUITE)

ALIMENT	QUANTITE	REMARQUES
SOUPES, PUREES OU CREMES	2 tasses	Placer jusqu'à 2 tasses de soupe aux légumes chaude (non bouillante) pour en faire de la purée ou de la crème. Traiter jusqu'à obtention de l'onctuosité désirée.
COURGES (COURGES MUSQUEES) EN PUREE	Jusqu'à 5 tasses, en cubes de 2,5 cm	Placer dans le récipient jusqu'à 8 tasses de courges cuites et égouttées. En faire de la purée. S'applique également au potiron et aux patates douces.
PUREE DE FRAISES	2 tasses	Eplucher et partager en deux les grosses fraises. Placer dans le récipient et hacher..

TOMATES HACHEES	4 moyennes	Couper les tomates en quatre. En mettre jusqu'à 4 and appuyer par impulsions jusqu'à obtention de la finesse désirée.
GUIDE D'EMINÇAGE		
ALIMENT	REMARQUES	
CHOU	Utiliser le disque d'éminçage pour du chou ou de la salade très fins. Couper en morceaux de manière à s'adapter à la trémie. Vider le récipient quand le chou atteint le disque.	
CARROTES	Placer dans la trémie et émincer.	
POMMES DE TERRE	Placer dans la trémie. Couper les grosses pommes de terre en moitiés ou en quartiers.	
COURGETTES	Couper de manière à s'adapter à la trémie, soit longitudinalement, soit horizontalement.	

GUIDE DE TRANCHAGE		
ALIMENT	REMARQUES	
POMMES	Couper en quatre et empiler horizontalement dans la trémie. Utiliser une pression importante.	
CHOU	Pour obtenir un éminçage grossier, utiliser le côté éminçage du disque. Couper en morceaux de manière à s'adapter à la trémie. Vider le récipient quand le chou atteint le disque..	
CARROTES	Couper en longueurs de 10 cm et entasser dans la trémie, en alternant les extrémités épaisses et minces.	
CELERI	Enlever les fils. Couper les tiges en trois. Entasser dans la trémie pour obtenir de meilleurs résultats.	
CUCUMBER	Couper pour s'adapter à la trémie si nécessaire.	

GUIDE DE TRANCHAGE (SUITE)		
ALIMENT	REMARQUES	
NOIX, NOISETTES, AMANDES	Pour obtenir un hachage grossier, remplir la trémie de noix, noisettes, amandes et trancher.	
OIGNONS	Couper en quatre et remplir la trémie, positionner les oignons verticalement pour obtenir un hachage grossier.	
PECHES/POIRES	Couper en moitiés ou en quarts et ôter le cœur. Placer verticalement dans la trémie et trancher avec une pression légère.	
PIMENTS VERTS	Couper par moitiés et ôter les graines. Placer les piments dans le fond de la trémie, en appuyant légèrement pour s'y adapter si nécessaire. Couper les plus gros en quartiers ou en bandes, en fonction des résultats désirés. Trancher avec une pression modérée.	

PEPPERONI	Couper en longueur de 8 cm. Enlever la peau non comestible. Trancher deux pièces à la fois avec une forte pression.
POMMES DE TERRE	Eplucher si vous le désirez. Placer dans la trémie, en coupant les grosses pommes de terre en deux ou en trois.
FRAISES	Eplucher. Disposer les fraises sur le côté pour obtenir des tranches longitudinales.
TOMATES	Utiliser de petites tomates pour des tranches entières, couper en deux si nécessaire. Utiliser une pression modérée, mais ferme.
NAVETS	Eplucher. Couper les navets de manière à s'adapter à la trémie.
COURGETTES	Couper les extrémités. Utiliser de petites courgettes pour des tranches entières ; couper les plus grosses afin de s'adapter à la trémie.

Recettes

Pâte à Pizza rapide au robot

2 tasses de farine d'usage général

1 paquet (7 g) de levure sèche active

1 cuillerée à soupe de sucre

3/4 de cuillerée à thé de sel

1 cuillerée à soupe d'huile végétale

3/4 de tasse d'eau chaude du robinet

1. Avec la lame pour pâte en place, mettre la farine, la levure, le sucre et le sel dans le récipient du robot. Mélanger pendant environ 5 secondes.
2. Ajouter l'huile végétale à l'eau chaude. Avec le robot en marche, ajouter lentement le mélange eau/huile par la trémie (cela peut prendre environ 30 secondes). Continuer à pétrir la pâte pendant 30 secondes à 1 minute. Arrêter et contrôler la viscosité. Si la pâte est bien visqueuse, pétrir encore pendant 18 à 30 secondes. Laisser reposer 10 minutes.
3. Sur un plan de travail fariné, replier 3 à 4 fois la pâte afin de pétrir légèrement. Pour une grande pizza cuite dans un moule à gâteaux de 38 x 25 x 2 cm, rouler la pâte à environ cette taille, et la transférer dans un moule graissé. Repousser doucement la pâte afin de couvrir le moule et former les bords du fond de tarte sur les bords du moule.
4. Pour 2 minces fonds de tarte pour pizza (d'environ 30 cm de diamètre), diviser la pâte en deux. Rouler la pâte de manière à former un cercle, et la transférer dans des moules à pizza graissés. Mettre en forme partiellement le fond de tarte de façon à en former les bords. (La pâte sera mince, et assurez-vous de bien repousser la pâte s'il se produit des trous ou des déchirures).
5. Recouvrir le fond de tarte de sauce pizza, de légumes et de fromage à la demande.
6. Cuire à 220°C pendant 18 à 20 minutes pour une grande pizza unique, ou environ 12 à 15 minutes pour des pizzas rondes plus minces.

Produits fabriqués : 1 grand fond de tarte pour pizza ou deux petits.

NOTA : Cette recette de pizza peut être multipliée par deux.

Pain Blanc de Base

3 tasses de farine d'usage général

3 cuillerées à soupe de beurre doux, divisé en 4 morceaux

2 cuillerées à soupe de sucre

1 cuillerée à thé de sel

1 paquet de levure sèche active

1/4 de tasse d'eau tiède

2/3 de tasse d'eau tiède

1. Placer la lame pour pâte dans le récipient du robot. Placer la farine, le beurre, le sucre et le sel. Mélanger pendant environ 5 secondes.
2. Dans une tasse à mesurer, ajouter de la levure à 1/4 de tasse d'eau. Agiter pour mélanger, et laisser se dissoudre pendant environ 10 minutes.
3. Avec le robot en marche, ajouter lentement le mélange de levure et d'eau dans la trémie (cela peut prendre environ 30 secondes pour ajouter les ingrédients liquides).
4. Continuer à pétrir la pâte pendant 45 secondes. Arrêter. Oter le capot et presser la pâte dans le fond du récipient.
5. Couvrir et pétrir pendant une minute de plus..
6. Démouler la pâte, la mettre en forme de boule ; la placer dans un bol de malaxage, en faisant tourner pour graisser la surface.
7. Couvrir; laisser lever jusqu'à doublement de la taille, soit environ 1 heure à 1 heure et demie. Rendre visqueux. Donner la forme d'une boule lisse et laisser reposer pendant 15 minutes.
8. Mettre en forme de manière à s'adapter à un moule à pain graissé de 23 x 23 x 8 cm. Couvrir et laisser à nouveau lever dans un endroit chaud jusqu'à ce que la pâte ait dépassé d'environ 2,5 cm les bords du moule, environ 1 heure.
9. Cuire dans un four préchauffé à 190°C pendant environ 35 à 40 minutes, ou jusqu'à ce que le pain ait pris une couleur dorée. Sortir le pain immédiatement.

Produit fabriqué : 1 miche.

NOTE : Ne pas multiplier par deux cette recette. On ne peut mélanger qu'une miche de pain à la fois.

Fond de tarte en pâte brisée classique

1 tasse de farine d'usage général

1/2 cuillerée à thé de sel

1/4 de tasse de matière grasse végétale, à la température ambiante, divisée en 3 morceaux

1 cuillerée à soupe de margarine, bien froide

3 cuillerées à soupe d'eau glacée

1. Placer la lame de hachage dans le récipient. Mettre la farine, le sel, la matière grasse végétale et le beurre. Traiter jusqu'à ce que les particules ressemblent à de grosses miettes, pendant environ 15 secondes.
2. Ajouter immédiatement de l'eau dans la trémie avec le robot en marche.
3. Traiter jusqu'à ce que la pâte forme une boule, ou pas plus de 20 secondes. Si la pâte ne forme pas une boule, arrêter le robot. Enlever la lame de hachage. Mettre doucement la pâte en forme de boule, à la main. Rouler en forme de fond de tarte, ou comme indiqué dans la recette. Si le fond de tarte doit être cuit avant d'être rempli, le piquer généreusement avec une fourchette. Cuire dans un four préchauffé à 230°C jusqu'à obtention d'une couleur dorée, pendant environ 9 à 10 minutes.

Produit fabriqué : 1 fond de tarte de 23 cm.

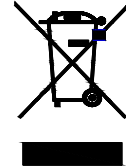
NOTA : Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou par son agent de maintenance ou par une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.

GARANTIE COMPLETE D'UN AN

Ce produit est garanti contre tout défaut dû à un matériau ou à une fabrication défectueuse, pendant un an à partir de la date d'achat par l'utilisateur. Cette garantie ne comprend pas les dommages

causés au produit résultant d'un accident, d'une utilisation inappropriée, ou de réparations exécutées par du personnel non autorisé. Si le produit devait se révéler défectueux pendant la période de garantie ou si vous avez des questions se rapportant à la garantie ou à la maintenance, écrivez à l'Assistance et Information Client à : www.robusta.fr. Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques et vous pouvez aussi avoir d'autres droits qui varient d'état à état ou de province à province.

DECHETS :_Ne jetez pas ce produit dans une déchetterie municipale sans tri. Le recueil séparé de tels déchets pour un traitement spécial est nécessaire.



www.robusta.fr