

DomoClip®

Manuel d'instructions

Machine à pâtes



Référence : DOP101
Version : 1.3
Langue : Français

DomoClip®

Manuel d'instructions

Vous avez acheté un produit de la marque DOMOCLIP et nous vous en remercions. Nous prenons grand soin dans la conception, l'ergonomie et simplifions l'utilisation de nos produits. Nous espérons que vous serez entièrement satisfait avec le produit.

Consignes générales de sécurité

AVANT D'UTILISER LE DISPOSITIF POUR LA PREMIÈRE FOIS, VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS ET GARDEZ-LES EN LIEU SÛR. SI L'APPAREIL EST DONNÉ À QUELQU'UN D'AUTRE, IL DEVRAIT TOUJOURS ÊTRE ACCOMPAGNÉ DE CES INSTRUCTIONS. LE FABRICANT ET L'IMPORTATEUR N'ACCEPTERONT AUCUNE RESPONSABILITE SI LES DIRECTIVES DANS CES INSTRUCTIONS NE SONT PAS RESPECTÉES!

1. Cet appareil est uniquement conçu pour la fabrication des pâtes.
2. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.
3. Cet appareil ne peut être utilisé par des personnes avec des capacités physiques, mentales ou sensorielles limitées, manquant d'expérience ou de connaissance, à moins qu'elles n'aient été formées et encadrées, reçues des instructions d'une manière sûre et s'ils comprennent les risques encourus.
4. Cet appareil n'est pas un jouet. En présence d'enfants, il est important de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
5. Ce dispositif est destiné à un usage personnel seulement et n'est pas destiné à des applications commerciales

DomoClip®

Manuel d'instructions

6. L'appareil doit être utilisé comme indiqué dans les instructions d'utilisation. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme.
7. Veuillez garder le matériel de l'appareil et l'emballage hors de la portée des enfants et des animaux de compagnie.
8. L'appareil ne doit pas être utilisé s'il est endommagé.
9. Il peut encore y avoir des résidus de production sur l'appareil. Pour éviter les effets nocifs pour votre santé, nettoyez l'appareil et tous les accessoires soigneusement avant de les utiliser pour la première fois (voir le chapitre "Nettoyage et stockage").
10. Utilisez uniquement des ingrédients frais qui ont gardé toutes leurs qualités nutritives.
11. Ne plongez jamais l'appareil, la prise d'alimentation ou le câble dans l'eau ou d'autres liquides. Ne placez pas l'appareil près d'un évier ou d'un lavabo.
12. Ne touchez l'appareil, le câble ou la prise d'alimentation avec les mains mouillées.
13. L'appareil ne doit être utilisé que dans des locaux fermés.
14. Placez l'appareil sur une surface stable, ferme.
15. Maintenir une distance suffisante des sources de chaleur telles que des plaques ou des fours afin de ne pas endommager l'appareil.
16. L'appareil doit être branché à une prise terre. La prise doit être facilement accessible. La tension du réseau doit correspondre aux données techniques de l'appareil (voir le chapitre «Données techniques»). N'utilisez que des câbles d'extension

DomoClip®

Manuel d'instructions

appropriés dont les données techniques sont les mêmes que celles de l'appareil.

17. Assurez-vous qu'il n'est pas possible de trébucher sur le câble d'alimentation connecté. Ne laissez pas le câble pendre sur le bord des tables ou des comptoirs de cuisine.
18. Placez le câble de façon à ce qu'il ne soit pas écrasé ou plié et n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes.
19. N'exposez pas l'appareil à des températures extrêmes, à de fortes variations de température, à la lumière directe du soleil ou à l'humidité.
20. De temps en temps vérifiez le câble pour vous assurer qu'il n'est pas endommagé. N'utilisez jamais l'appareil si son câble ou l'appareil lui-même présente des signes de défaillance. Dans ce cas, toutes les réparations doivent être effectuées par un électricien qualifié^(*).
21. Si l'appareil est cassé, n'essayez pas de le réparer vous-même pour votre propre sécurité. En cas de dommages, veuillez contacter un spécialiste ou notre service à la clientèle.
22. N'insérez pas des corps étrangers dans le boîtier, les fentes de ventilation ou le récipient de l'appareil afin d'éviter de l'endommager. Aucun objet ne doit bloquer les orifices de ventilation.
23. Gardez les cheveux, les parties du corps, les bijoux et les vêtements loin des pièces en rotation de l'appareil afin de ne pas vous blesser.
24. Le dispositif ne doit être utilisé que lorsqu'il est entièrement monté. Assurez-vous toujours que le couvercle est bien placé afin que le dispositif fonctionne.

DomoClip®

Manuel d'instructions

25. N'utilisez que des accessoires recommandés par le fabricant afin d'éviter d'endommager l'appareil.
26. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
27. Ne laissez pas tomber l'appareil.
28. En cas de dommages/défauts, éteignez l'appareil immédiatement.
29. Débranchez toujours l'appareil de la prise secteur avant l'assemblage, le démontage, ou le nettoyage.
30. Tirez toujours la fiche d'alimentation et jamais le câble!

(*)Électricien qualifié compétent: département après-vente du fabricant ou de l'importateur ou toute personne qualifiée, approuvée et compétente pour effectuer ce genre de réparations pour éviter tout danger. Dans tous les cas vous devez envoyer l'appareil à cet électricien.

Cette notice d'utilisation est également disponible sur notre site www.domoclip.com

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Tension d'alimentation : 220-240 V ~ 50/60 Hz 180 W

Classe de protection : Classe II

MATÉRIELS FOURNIS

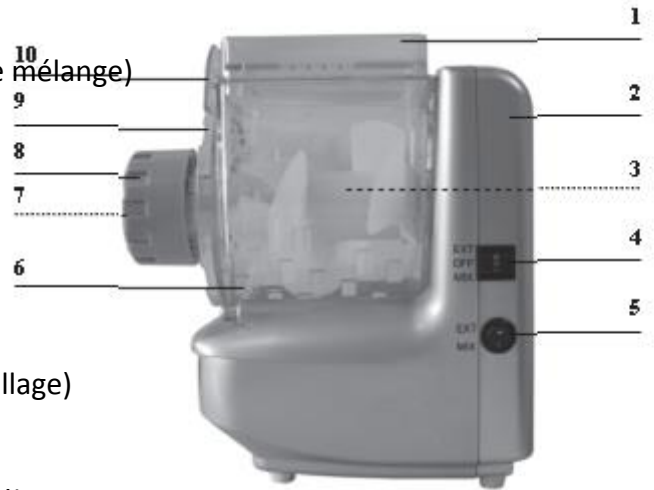
- 1 machine à pâtes
- 10 accessoires pour : fettucine, spaghetti, tagliatelle, linguine, rigatoni, capellini (cheveux d'ange), nouilles orientales/ nouilles asiatiques
- 1 doseur
- Instructions d'utilisation

DomoClip®

Manuel d'instructions

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

- 1 Couvercle du récipient de mélange
- 2 Bloc moteur
- 3 Pétrissage en spirale et transporteur à vis de la pâte avec arbre de transmission (à l'intérieur du récipient de mélange)
- 4 Interrupteur marche/arrêt (carré) avec positions de commutation
EXT ("Extrusion")
OFF ("Hors tension")
MIX ("Mix"=Mélange/pétrissage)
- 5 Commutateur de fonction (rond)
- 6 Récipient de mélange
- 7 Accessoires à pâtes (à l'intérieur de l'anneau de verrouillage)
- 8 Anneau de verrouillage
- 9 Pièce de raccordement
- 10 Agrafe de verrouillage du couvercle du récipient de mélange



PIÈCES POUR PÂTES



Pièce pour spaghetti



Pièce pour fettuccine



Pièce pour linguine



Pièce pour rigatoni

DomoClip®

Manuel d'instructions



Pièce pour les nouilles orientales /nouilles asiatiques



Pièce pour tagliatelle



Pièce pour capellini (cheveux d'ange)



Pièce pour les biscuits



Pièce pour tortellini



Pièce pour lasagne

DomoClip®

Manuel d'instructions

IMPORTANT : Avant la première utilisation

Avant de pouvoir utiliser l'appareil, vous devez :

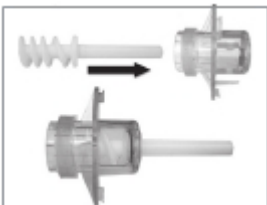
- déballer les éléments fournis et les vérifier, les tenir éloignés des enfants et des animaux
- nettoyer l'appareil et les accessoires.
- Il peut encore y avoir des résidus de production sur l'appareil. Pour éviter les effets nocifs pour votre santé, nettoyez l'appareil et tous les accessoires soigneusement avant de les utiliser pour la première fois (voir le chapitre "Nettoyage et stockage").

MONTAGE

- Assembler l'appareil avant de le connecter à l'alimentation électrique.



1. Placer le récipient de mélange sur le bloc moteur



2. Pousser le transporteur à vis de la pâte dans la pièce de raccordement.



3. Pousser la spirale de pétrissage sur l'arbre d'entraînement du transporteur à vis.

La spirale de malaxage peut être poussée sur l'arbre d'entraînement si la clavette dans l'ouverture de la spirale de malaxage s'emboîte dans la rainure de l'arbre d'entraînement.

DomoClip®

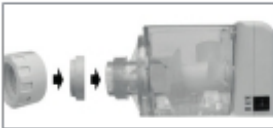
Manuel d'instructions



4. Pousser l'arbre d'entraînement à vis par l'ouverture circulaire de sortie de la pâte dans le récipient de mélange.



5. Pousser la pièce de raccordement jusqu'à la limite d'arrêt dans l'orifice rond (en noir sur la photo). Assurez-vous que lors de l'insertion de la pièce de connexion, la marque circulaire sur la pièce de connexion soit en face de la marque circulaire sur le récipient de mélange
6. Tourner la pièce de connexion dans le sens des aiguilles d'une montre (dans le sens de la flèche marquée sur le récipient de mélange), de sorte que la marque circulaire sur la pièce de connexion se trouve en face du repère inférieur circulaire sur le récipient de mélange. Le verrouillage à baïonnette est maintenant réalisé.



7. Placer une pièce à pâtes de votre choix sur la pièce de connexion de l'orifice de sortie.
8. Placer l'anneau de verrouillage et vissez-le dans le sens des aiguilles d'une montre.



9. Fermer le récipient de mélange avec son couvercle de telle sorte que la languette située sur la partie arrière s'adapte dans le creux du bloc moteur.

DomoClip®

Manuel d'instructions



10. Abaisser le couvercle de sorte que les deux broches sur le bord arrière s'enclenchent dans les fentes du récipient de mélange.
11. Appuyez sur le couvercle du récipient de mélange jusqu'à ce qu'il se verrouille.
L'appareil comporte un interrupteur de sécurité. Il est situé à l'intérieur du bloc moteur et est actionné par un axe sur le couvercle du récipient de mélange. L'appareil ne peut être mis en marche en utilisant l'interrupteur Marche/Arrêt que si le couvercle du récipient de mélange est placé correctement.

UTILISATION

- Assurez-vous que l'interrupteur Marche/Arrêt est en position OFF avant de connecter l'appareil au réseau d'alimentation. Brancher l'appareil à une prise terre facilement accessible
- Si la broche sur le couvercle du récipient de mélange est endommagée, n'essayez pas d'activer l'interrupteur de sécurité ou de le réparer. Contactez le service à la clientèle et cessez d'utiliser l'appareil jusqu'à ce qu'il ait été réparé.
- Ne remplissez pas trop le récipient de mélange !
Des quantités excessives d'ingrédients peuvent causer des dommages à l'appareil.
Si vous voulez réaliser de plus grandes quantités de pâtes, faites-en plusieurs fois. Le niveau de remplissage par opération ne devrait pas être supérieur à 450 g environ.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil pendant plus de 15 minutes sans interruption ! L'utilisation de l'appareil en continu peut causer des dommages.
Eteindre l'appareil après 15 minutes et laissez-le refroidir pendant quelques minutes avant de l'allumer à nouveau.
- Si la pâte est bloquée pendant le pétrissage ou si la spirale de pétrissage ne tourne pas uniformément, ne tentez jamais d'atteindre les ouvertures en forme de fente dans le couvercle du récipient de mélange à l'aide de vos doigts ou d'un objet pour essayer de comprendre la raison du blocage. Débrancher toujours l'appareil, puis ouvrir le récipient de mélange pour connaître la raison du blocage.
- Assurez-vous que les ouvertures de la pièce à pâtes alimentaires ne se bouchent pas lors de l'extrusion de la pâte ! Si c'est le cas, mettre l'interrupteur de l'appareil en position OFF et débouchez les.
- Placer toujours l'interrupteur en position OFF avant de placer l'interrupteur de fonction sur EXT ou MIX. Les interrupteurs de fonction ne doivent pas être activés pendant que la spirale de pétrissage tourne encore !

DomoClip®

Manuel d'instructions

Vous trouverez les détails sur les quantités d'ingrédients après le chapitre «Dépannage» dans le chapitre «Recette de base pour Pâtes».

1. Verser les ingrédients secs comme la farine et les herbes dans le récipient de mélange (du liquide ne sera ajouté que plus tard).
2. Placer le couvercle du récipient de mélange (voir le chapitre «Montage», étapes 10-12).



3. Placer le commutateur de fonction en position MIX (mélange/pétrissage).



4. Placer l'interrupteur marche / arrêt en position MIX (mélange/pétrissage) pour commencer le processus de malaxage.



5. Verser lentement du liquide (eau, jus de légume ou un mélange œuf-eau) à travers la longue fente sur le côté gauche du couvercle du récipient de mélange pour l'ajouter aux autres ingrédients. Assurez-vous que le liquide ne déborde pas et se mélange uniformément avec les autres ingrédients.



6. Si vous avez ajouté trop de liquide, vous devrez peut-être ajouter un peu de farine à travers les fentes sur le côté droit du couvercle du récipient de mélange jusqu'à ce que la pâte ait la bonne consistance.

DomoClip®

Manuel d'instructions

7. En fonction de la quantité, le pétrissage de la pâte peut prendre environ 5 à 10 minutes. Eteignez l'appareil en plaçant l'interrupteur en position OFF dès que les ingrédients forment une pâte malléable lisse (voir également le chapitre « Conseils pour une Pâte optimale »).

8. Laisser reposer la pâte pendant environ 30 minutes.



9. Placer l'interrupteur de fonction en position EXT (extrusion).



10. Placer l'interrupteur marche/arrêt en position EXT (extrusion) afin de démarrer le processus d'extrusion de la pâte.

11. Assurez-vous que la pâte ressort uniformément de la pièce pour pâtes
12. Soutenez la pâte sortant de la machine (ne pas la tirer ou presser!) et coupez la pâte à la longueur que vous souhaitez.
13. Déposer la pâte sur une surface farinée afin qu'elle puisse commencer à sécher.
14. Pour extraire l'ensemble de la pâte hors du récipient de mélange, inclinez légèrement l'appareil vers l'avant de sorte que la pâte puisse être extraite plus facilement.
15. Lorsque le processus de fabrication est terminé, éteignez l'appareil en plaçant l'interrupteur On / Off en position OFF.
16. Retirez la fiche de réseau de la prise de courant.
17. Nettoyer l'appareil après chaque utilisation de la manière décrite dans le chapitre "nettoyage et rangement".

Conseils



La pâte doit être uniformément pétrie, légèrement humide et granulaire. La pâte doit avoir une consistance ni trop sèche, ni trop humides.

DomoClip®

Manuel d'instructions

- La pâte est trop sèche si elle a une consistance poudreuse. Ajoutez plus de liquide (eau ou jus de légumes) petit à petit jusqu'à ce que la pâte ait pris une consistance correcte. La pâte est trop humide si de gros morceaux de pâte restent collés à la spirale de pétrissage. Ajoutez de la farine jusqu'à ce que la pâte ait une consistance correcte.
- Pour la pâte, vous pouvez utiliser à la fois la farine ménagère, de la farine de blé entier ou de la farine de semoule de blé dur.
- Les jus de légumes faits, par exemple, d'épinards, de carottes ou de tomates sont idéals pour ajouter de la couleur à vos pâtes ou affiner le goût.
- Si vous ajoutez un peu d'huile d'olive à la pâte, elle glissera mieux et adhèrera moins aux pièces composant la machine.
- Saupoudrer de la farine sur vos pâtes directement à leur sortie de l'orifice et déposez-les séparément sur une surface farinée lisse à sécher. Cela permettra d'éviter que les pâtes collent entre elles.
- Noter que le temps de cuisson pour les pâtes fraîches est généralement plus court que pour les pâtes sèches du supermarché. Un temps de cuisson d'environ 3-4 minutes est généralement suffisant. Il existe bien sûr des différences en fonction du type de pâtes. Le capellini mince, par exemple, nécessite un temps de cuisson encore plus court que 3 minutes. Nous recommandons de vérifier à intervalles réguliers si les pâtes sont «al dente».
- Les pâtes fraîches peuvent être conservées environ 1-2 jours au réfrigérateur et au congélateur. Pour empêcher les pâtes de coller, vous pouvez les mettre à sécher pendant environ 1-2 heures avant de les mettre au réfrigérateur ou au congélateur.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Retirer la fiche d'alimentation de la prise de courant avant de nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits nettoyants corrosifs ou abrasifs pour nettoyer l'appareil. Ils pourraient endommager la surface.
- Ne pas plonger le bloc moteur dans l'eau

Les pièces en plastique (contenant le mélange ou spirale de pétrissage) peuvent se décolorer en raison de l'ajout de certains ingrédients (par exemple, jus de légumes contenant beaucoup de colorant). Cependant, il est sans danger et n'aura pas d'impact négatif sur la saveur de vos pâtes. La décoloration des pièces en plastique par des ingrédients contenant beaucoup de colorant ne constitue pas un motif de plainte.

DomoClip®

Manuel d'instructions

Démontage de l'appareil

Démontez l'appareil chaque fois avant de le nettoyer afin que vous puissiez nettoyer tous les accessoires à l'eau tiède. Si nécessaire, laissez les restes tenaces de pâte se ramollir un peu dans l'eau chaude :

1. Dévisser l'anneau de verrouillage
2. Retirer la pièce pour pâtes.
3. Ouvrir le couvercle en pressant l'agrafe de verrouillage et en tirant le couvercle vers le haut en même temps.
Retirez le couvercle.
4. Dégager la pièce de connexion en la tournant dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre (dans le sens opposé à la flèche marquée sur le récipient de mélange).
5. Tirer la pièce de connexion en même temps que le transporteur à vis de la pâte et la spirale de pétrissage du récipient de mélange.
6. Pousser la spirale de pétrissage sur l'arbre d'entraînement du transporteur à vis de la pâte.
7. Retirer la pièce de connexion du transporteur à la vis .
8. Placer le récipient de mélange sur le bloc moteur

Nettoyage

- Tous les accessoires (à l'exception du bloc moteur) sont lavables dans le lave-vaisselle.
- Nettoyer tous les accessoires dans le lave-vaisselle ou à la main avec de l'eau tiède et un détergent doux. Si nécessaire, laisser tremper les accessoires dans l'eau afin de mieux enlever les restes d'aliments.
- Nettoyer le bloc moteur avec un chiffon légèrement humide puis essuyez l'appareil avec un chiffon propre.

Rangement

- **Remonter** l'appareil après le nettoyage une fois que toutes les pièces individuelles sont sèches (voir le chapitre «Montage»).
- **Ranger** l'appareil dans un endroit sec et propre.

Dépannage

Si l'appareil cesse de fonctionner correctement, vérifiez d'abord que cela n'est pas dû à une mauvaise utilisation. Ne pas essayer de démonter un appareil défectueux pour le réparer, prévenir le service clientèle!

DomoClip®

Manuel d'instructions

Problème	Cause/solution possible
L'appareil ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ L'interrupteur Marche/Arrêt est-il en position OFF ? placez l'interrupteur On/Off à MIX ou EXT ▪ La sélection faite sur le commutateur de fonction est-elle la même que celle sur l'interrupteur On/ Off ? Les positions de commutation des deux commutateurs doivent correspondre (MIX ou EXT) ▪ Le couvercle du récipient de mélange n'est pas placé correctement dessus. Ouvrez le couvercle du récipient de mélange de nouveau et insérez la languette arrière dans l'orifice sur le bloc moteur. Abaissez le couvercle et fermez-le afin que l'agrafe de fermeture se verrouille en place. La broche sur le bord arrière du couvercle doit activer l'interrupteur de sécurité dans le bloc moteur. ▪ La fiche d'alimentation est-elle insérée dans la prise de courant correctement ? ▪ La prise de courant est-elle défectueuse? Essayez une autre prise de courant. ▪ Contrôler le fusible de votre connexion réseau.
La spirale de pétrissage ne tourne pas uniformément ou la pâte se mélange de façon inégale/avec des interruptions de la pièce à pâtes.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Trop de pâte. Mettre l'appareil hors tension et débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant. Retirez un peu de pâte du récipient de mélange et puis continué le processus de pétrissage. ▪ La pâte est trop sèche. Ajoutez un peu de liquide, par exemple de l'eau ou de l'huile d'olive, à la pâte.
Le blocage est irréversible.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Déplacez le commutateur de fonction, puis l'interrupteur Marche/Arrêt à la position MIX, puis laissez l'appareil fonctionner pendant quelques secondes. Déplacez l'interrupteur Marche/Arrêt à la position OFF, puis essayez d'annuler à nouveau l'anneau de verrouillage
La pâte ne ressort que très lentement des orifices de sortie de la pièce	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vérifiez la consistance de la pâte. La pâte ne doit pas être trop humide ou trop sèche. La pâte doit avoir une consistance granuleuse avec de petits morceaux de pâte de la taille d'un pois environ. Ajoutez de l'eau ou de la farine à la pâte si nécessaire.
La pièce de liaison ne peut pas être insérée.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vérifiez que tous les résidus de pâte sont collés à la pièce de liaison ou sur le récipient de mélange. Si elles le sont, retirez-les et essayez à nouveau. ▪ La pièce de liaison doit être insérée d'une manière telle que la marque circulaire sur la pièce de liaison se trouve en face du repère supérieur circulaire sur le récipient de mélange. C'est seulement alors que la pièce de liaison est insérée dans le récipient de mélange jusqu'à l'arrêt limite et ensuite est verrouillée en la

DomoClip®

Manuel d'instructions

	tournant dans le sens horaire.
La spirale de pétrissage s'arrête soudainement pendant l'utilisation	<ul style="list-style-type: none">▪ Y a-t-il trop de pâte dans le récipient de mélange ? Eteignez l'appareil, retirez le couvercle du récipient de mélange et enlevez une partie de la masse de pâte du récipient de mélange. Puis branchez à nouveau le récipient de mélange et l'appareil. Nous vous recommandons d'utiliser les grandes quantités de pâte en plusieurs opérations.

Recette de base pour Pâtes

Suivez également les notes des chapitres de «Montage» et «Utilisation» avant de commencer la fabrication de pâtes.

INGREDIENTS :

400g de farine

4 œufs

1 cuillère à thé de sel

s-2 cuillère à thé d'huile

PRÉPARATION PROFESSIONNELLE DES PÂTES

1. **Ajoutez** la farine et le sel dans un récipient de mélange.
2. Fermez le récipient de mélange en mettant le couvercle dessus.
3. Mélangez les œufs et l'huile.
4. Déplacez d'abord l'interrupteur de fonction à la position MIX, puis déplacez l'interrupteur On/Off à la position MIX.
5. Laissez la pâte à pétrir pendant 5-10 minutes.
6. Si la pâte est trop sèche, ajouter un peu d'eau par cuillère à café à travers les fentes dans le récipient de mélange.
7. Si la pâte est trop humide, ajouter un peu de farine par cuillère à café à travers les fentes dans le récipient de mélange.
8. Placez l'interrupteur Marche/Arrêt sur la position OFF et laissez la pâte reposer environ 30 minutes.
9. Déplacez d'abord l'interrupteur de fonction à la position EXT, puis déplacez l'interrupteur On/Off à la position EXT.
10. Votre pâte sera maintenant extrudée hors des orifices de sortie.
11. Saupoudrez un peu de farine sur la pâte directement lorsque ressort, coupez les pâtes à la longueur souhaitée et placez-le sur une surface farinée jusqu'à ce que votre pâte soit entièrement traitée.
12. Puis faites cuire vos pâtes dans l'eau bouillante salée ou mettez-les pendant 1-2 heures à sécher de sorte qu'elles puissent être conservées au réfrigérateur (max. 1-2 jours) ou congelé (max. 6 mois).

DomoClip®

Manuel d'instructions



Élimination correcte de ce produit (Déchets d'équipement électrique et électronique)

(Applicable dans l'Union Européenne et dans d'autres pays européens avec des systèmes de ramassage séparés)

La Directive Européenne 2002/96/EC sur les Déchets d'équipement électrique et électronique (WEEE)

Cette marque sur le produit ou sa documentation indique qu'il ne doit pas être éliminé avec les autres déchets ménagers à la fin de sa vie de service.

Pour prévenir toute nuisance possible à l'environnement ou à la santé humaine par l'élimination non contrôlée des déchets, veuillez les séparer des autres types de déchets et recyclez-les de façon responsable pour promouvoir la réutilisation durable des ressources matérielles.

Les utilisateurs ménagers doivent contacter soit le détaillant chez qui ils ont acheté ce produit soit le bureau de leur autorité locale, pour les détails sur où et comment amener cet article pour un recyclage sûr pour l'environnement.



DOMOCLIP
BP 61071
67452 Mundolsheim

- Photo non contractuelle
- Le fabricant se réserve le droit d'effectuer des modifications sur la qualité de cet article sans avis préalable