

# Reber

VIA VALBRINA, 11 – 42045 LUZZARA(RE); [www.rebersrl.it](http://www.rebersrl.it) -mail: info@rebersrl.it

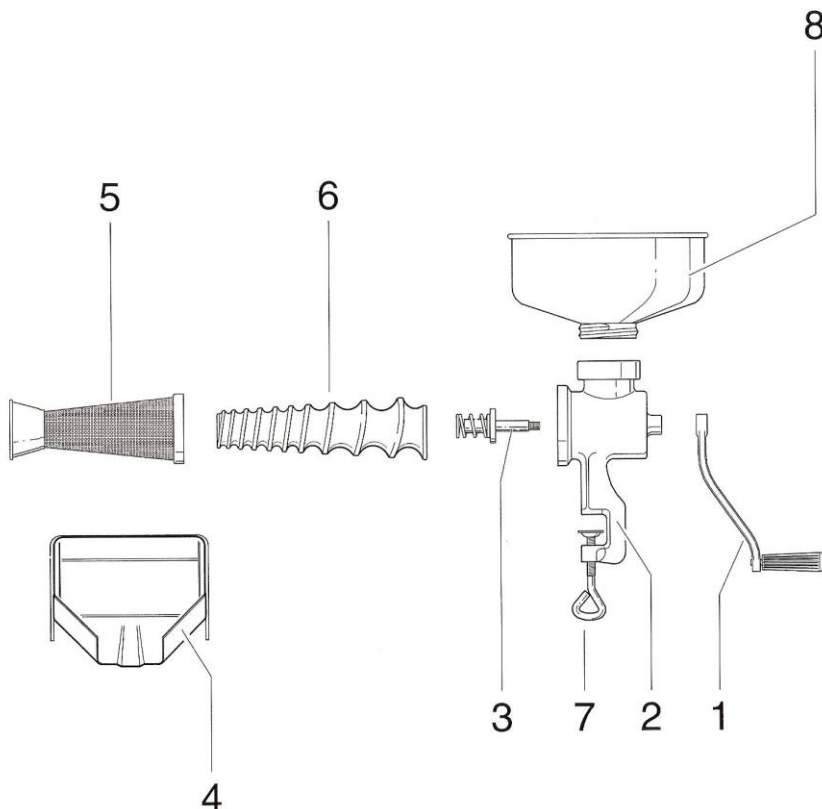
- I Manuale d'uso e manutenzione
- F Notice d'utilisation et Entretien
- GB User's Reference: Use and Maintenance
- D Bedienungsanleitung und Wartung



**MADE IN ITALY**



- I Leggere attentamente prima dell'uso e conservare per tutta la durata dell'apparecchio
  - F Lire attentivement la notice avant l'utilisation et garder la notice
  - GB Read all instructions and save for future reference
  - D Gebrauchsanweisung vor Inbetriebnahme lesen, und für späteren Gebrauch aufbewahren
- ART.: 8602 N – 8603 N – 8501 N – 8502 N



(I)

Reber segue una politica di continua ricerca, evoluzione e modifica dei propri prodotti in campo normativo, tecnico, ecologico e commerciale, eventuali difformità del prodotto rispetto al presente libretto di istruzioni, sono conseguenza di questo processo.

Questo apparecchio non è costruito per essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali, psicologiche e mentali, o da persone con un grado non sufficiente di conoscenza o specifica esperienza. Gli utilizzatori devono essere adeguatamente formati ed informati in merito al corretto utilizzo dell'apparecchio e/o sorvegliati da personale responsabile che possa garantire la loro incolumità'.

Per il suo utilizzo, abbiate cura di posizionare l'apparecchio su una superficie piana e stabile.

#### RESPONSABILITA' DEL COSTRUTTORE

Il costruttore non si riterrà responsabile di inconvenienti, rotture, incidenti, ecc. dovuti alla non conoscenza (o comunque alla non applicazione) delle prescrizioni contenute nel presente manuale. Lo stesso dicasi per l'esecuzione di modifiche, varianti e/o l'installazione di accessori non autorizzati preventivamente.

Questo apparecchio è destinato esclusivamente ad un uso domestico.

#### Legenda spremipomodoro

- 1 MANOVELLA
- 2 CORPO
- 3 PERNO CON MOLLA
- 4 SGOCCIOLATOIO
- 5 CONO FILTRO
- 6 ELICA
- 7 MORSETTO
- 8 IMBUTO

#### USO DELLO SPREMIPOMODORO MANUALE

Questo apparecchio può passare pomodori sia cotti che crudi.

Le diverse qualità, il grado e la tipologia di maturazione influiscono sulla quantità di umidità residua del pomodoro e, di conseguenza, sul funzionamento dell'apparecchio e sul risultato finale; un prodotto biologico è sempre differente stagione dopo stagione.

Se il pomodoro è cotto, lasciarlo raffreddare ed inserirlo nella macchina a temperatura ambiente; se è crudo, tagliarlo a pezzi di dimensioni adeguate affinché possano cadere nel collo del corpo senza dover premere.

È sempre consigliabile lasciare scolare i pomodori (sia cotti che crudi) per far perdere l'acqua di vegetazione; questa procedura eviterà la fuoriuscita di bucce troppo umide ed il rischio di fuoriuscita di liquido dalla parte posteriore del corpo.

L'elica è concepita per ottenere il massimo della passata se lasciata lavorare senza forzare: inserire il pomodoro nell'imbuto, farlo scendere nel corpo con il pestello senza premere e lasciare lavorare la macchina senza forzare, l'elica si svuoterà autonomamente, la passata risulterà correttamente consistente e si eviterà la fuoriuscita di bucce troppo bagnate (è comunque possibile effettuare una seconda passata qualora le bucce siano molto umide).

I fori del filtro possono venire intasati dalle parti fibrose del pomodoro, per continuare a lavorare correttamente senza dover smontare il filtro, passare con la lama di un coltello sulla superficie del filtro stesso per liberarne i fori.

Fissare lo spremipomodoro ad un piano di lavoro solido e stabile stringendo il morsetto (7) a mano (i modelli 8501 N e 8502 N sono dotati di sforno conico, per bloccarli al piano di lavoro è necessario utilizzare una tavoletta di legno posizionata tra il corpo e il piano di lavoro e adattarla allo sforno conico stringendo il morsetto), avvitare l'imbuto (8) al collo filettato del corpo in ghisa (2) ed agganciare lo sgocciolatoio (4) al cono filtro (5) ed al corpo in ghisa (2) mediante gli appositi fermagli, quindi inserire la manovella (1) nel perno metallico sulla parte posteriore dello

sprempomodoro. La macchina è così pronta per l'uso: è assolutamente da evitare il funzionamento a secco (senza pomodoro). Al termine del lavoro sfilare la manovella (1), svitare l'imbuto (8), sganciare lo sgocciolatoio (4), ruotare in senso orario il cono filtro (5) per rimuovere l'elica in resina (6). Sganciare lo spremipomodoro dal piano d'appoggio, quindi lavare, asciugare accuratamente ed eventualmente ingrassare tutte le parti che sono entrate in contatto con l'alimento.

(F)

Reber suit une politique de recherche et d'amélioration des produits par rapport aux normes de sécurité, technique, écologique et commerciale. Chaque différence des produits par rapport à cette notice est une conséquence de ce processus.

Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil

Placer l'appareil sur une surface plane et éviter les positions pouvant entraîner la chute de l'appareil.

#### RESPONSABILITE DU CONSTRUCTEUR

Le constructeur n'est pas responsable en cas de défaut ou d'endommagement dû à la non connaissance ou à la non-application des conseils de cette notice.

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

#### Légende presse tomate

- 1 MANIVELLE
- 2 CORPS
- 3 PIVOT AVEC RESSORT
- 4 EGOUTTOIR
- 5 FILTRE
- 6 VIS SANS FIN
- 7 ETAU
- 8 EMBOUT

#### EMPLOI DU PRESOIR A TOMATES MANUEL:

Cet appareil peut passer des tomates cuites et crues.

Les différentes qualités, degrés et types de maturité affectent la quantité d'humidité résiduelle de la tomate et, par conséquent, le fonctionnement de l'appareil et le résultat final ; un produit biologique est toujours différent d'une saison à l'autre.

Si la tomate est cuite, laissez-la refroidir et placez-la dans la machine à température ambiante ; s'il est cru, coupez-le en morceaux de taille adéquate pour qu'ils puissent tomber dans le cou du corps sans avoir à appuyer.

Il est toujours conseillé de laisser égoutter les tomates (cuites et crues) pour leur faire perdre l'eau; cette procédure évitera la fuite de pelures trop humides et le risque de fuite de liquide par l'arrière du corps.

L'hélice est conçue pour tirer le meilleur parti de la purée si on la laisse travailler sans forcer : insérez la tomate dans l'entonnoir, laissez-la descendre dans le corps avec le pilon sans appuyer et laissez la machine fonctionner sans forcer, l'hélice se videra de manière autonome, la purée sera

correctement homogène et évitera les fuites de peaux trop humides (il est cependant possible de faire un deuxième passage si les peaux sont très humides).

Les trous du filtre peuvent être obstrués par les parties fibreuses de la tomate, pour continuer à fonctionner correctement sans avoir à démonter le filtre, passez avec la lame d'un couteau sur la surface du filtre lui-même pour libérer les trous.

Fixer le presseur à tomates à une surface de travail solide et fixe à travers l'étai (7) manuel (les modèles 8501 N et 8502 N sont équipés d'un tirant conique, pour les verrouiller au plan de travail, il est nécessaire d'utiliser une petite planche de bois positionnée entre le corps et le plan de travail et de l'adapter au tirant conique en serrant la l'étai), visser l'entonnoir (8) au col taraudé du corps en fonte (2) et accrocher l'égouttoir (4) au filtre conique (5) et au corps en fonte (2) à travers les agrafes prévues, puis introduire la manivelle (1) dans le pivot métal côté arrière du presseur. La machine est maintenant prête pour l'emploi; éviter absolument le fonctionnement à sec (sans tomate). Au bout du travail, retirer la manivelle (1) desserrer l'entonnoir (8) dégager l'égouttoir (4), tourner dans le sens aux aiguilles d'une montre le filtre conique (5) pour déposer l'hélice nylon (6). Dégager le presseur du plan d'appui, puis laver, essuyer soigneusement et éventuellement graisser toutes les parties à contact avec l'aliment.

(GB)

Reber is in a continuous development of its products to improve technical, safety, ecological and commercial features; products could be different from this data sheet due to this non stop evolution.

### IMPORTANT SAFEGUARDS

- a) Read all instructions.
- b) Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- c) Avoid contacting moving parts.
- d) Household use only
- e) This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

#### SAVE THESE INSTRUCTIONS

Tomato squeezer legend

- 1 HANDLE
- 2 CAST IRON BODY
- 3 TOW PIN WITH SPRING
- 4 DRIP PAN
- 5 FILTER
- 6 SCREW
- 7 CLAMP
- 8 FUNNEL

This appliance can pass both cooked and raw tomatoes.

The different qualities, degree and type of ripeness affect the amount of residual moisture in the tomato and, consequently, the operation of the appliance and the final result; an organic product is always different season after season.

If the tomato is cooked, let it cool and place it in the machine at room temperature; if it is raw, cut it into pieces of adequate size so that they can fall into the neck of the body without having to press.

It is always advisable to let the tomatoes (both cooked and raw) drain to make them lose the vegetation water; this procedure will avoid the leakage of too wet peels and the risk of liquid leakage from the back of the body.

The propeller is designed to get the most out of the sauce if left to work without forcing: insert the tomato into the funnel, let it go down into the body with the pestle without pressing and let the machine work without forcing, the propeller will empty autonomously, the pass it will be properly consistent and avoiding the leakage of excessively wet skins (it is however possible to make a second pass if the skins are very wet).

The filter holes can be clogged by the fibrous parts of the tomato, to continue working correctly without having to disassemble the filter, pass with the blade of a knife on the surface of the filter itself to free the holes.

Fix the tomato squeezer to a solid and stable work surface by tightening the clamp (7) by hand (models 8501 N and 8502 N are equipped with a conical draft, to lock them to the work surface it is necessary to use a wooden board positioned between the body and the worktop and adapt it to the conical draft by tightening the clamp), screw the funnel (8) to the threaded neck of the cast iron body (2) and hook the drip tray (4) to the filter cone (5) and to the cast iron body (2) using the clips provided, then insert the crank (1) into the metal pin on the back of the tomato squeezer. The machine is now ready for use: it is absolutely necessary to avoid running dry (without tomatoes). At the end of the work, remove the crank (1), unscrew the funnel (8), unhook the drip tray (4), rotate the filter cone (5) clockwise to remove the resin propeller (6). Unhook the tomato squeezer from the support surface, then wash, dry thoroughly and possibly grease all the parts that have come into contact with the food.

(D)

Die Firmenpolitik von Reber basiert auf einer kontinuierlichen Weiterentwicklung der Produkte hinsichtlich technischen, ökologischen sowie wirtschaftlichen Gesichtspunkten. Eventuelle Abweichungen der Gebrauchsanweisung zum Gerät ist die Folge dieses Prozesses.

Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.

Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

#### VERANTWORTUNG DES HERSTELLERS

Der Hersteller weist jegliche Verantwortung von Schäden, Unfällen usw. von sich, die auf Grund von unsachgemäßer Handhabung, und/oder nichtbefolgen der Gebrauchsanleitung entstehen. Das selbe gilt für das Anbringen und/oder Umbauten am Gerät die nicht vom Hersteller vorgesehen sind. Das Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch/Privathaushalt zu verwenden.

#### BESTANDTEILE DER TOMATENPRESSE

- 1 MANOVELLA
- 2 CORPO
- 3 PERNO CON MOLLA
- 4 SGOCCIOLATOIO
- 5 CONO FILTRO
- 6 ELICA
- 7 MORSETTO
- 8 IMBUTO

#### BEDIENUNG DER MANUELLEN TOMATENPRESSE

Dieses Gerät kann sowohl gekochte als auch rohe Tomaten passieren.

Die unterschiedlichen Qualitäten, Reifegrade und Reifegrade wirken sich auf die Restfeuchte der Tomate und damit auf die Funktion des Gerätes und das Endergebnis aus; Ein Bio-Produkt ist Saison für Saison immer anders.

Wenn die Tomate gar ist, lassen Sie sie abkühlen und legen Sie sie bei Zimmertemperatur in die Maschine; Wenn es roh ist, schneiden Sie es in Stücke von ausreichender Größe, damit sie ohne Drücken in den Hals des Körpers fallen können.

Es ist immer ratsam, die Tomaten (sowohl gekocht als auch roh) abtropfen zu lassen, damit sie das Vegetationswasser verlieren; Dieses Verfahren vermeidet das Auslaufen von zu nassen Peelings und das Risiko des Austretens von Flüssigkeit aus der Rückseite des Körpers.

Der Propeller ist so konzipiert, dass er das Beste aus dem Püree herausholt, wenn er ohne Zwang arbeiten gelassen wird: Die Tomate in den Trichter stecken, mit dem Stößel ohne Drücken in den Körper eintauchen und die Maschine ohne Zwang arbeiten lassen, der Propeller entleert sich autonom, das Püree Es wird richtig konsistent sein und das Auslaufen von übermäßig nassen Häuten vermeiden (es ist jedoch möglich, einen zweiten Durchgang durchzuführen, wenn die Häute sehr nass sind).

Die Filterlöcher können durch die faserigen Teile der Tomate verstopft sein. Um weiterhin korrekt zu arbeiten, ohne den Filter zerlegen zu müssen, gehen Sie mit einer Messerklinge auf die Oberfläche des Filters selbst, um die Löcher freizugeben.

Die Tomatenpresse an einer stabilen Arbeitsfläche befestigen, indem die Klemme (7) per Hand festgezogen wird; den Trichter (8) auf den Gewindehals des Gusseisenkörper (2) schrauben und die Tropfrinne (4) mittels der speziellen Halterungen an dem Filterkegel (5) und an dem Gusseisenkörper (2) befestigen. Nun die Kurbel (1) in dem metallernen Zapfen an der Rückseite der Tomatenpresse einsetzen. Die Maschine ist jetzt einsatzbereit: Es ist absolut zu vermeiden, die Maschine trocken (ohne Tomaten) zu betreiben. Nach der Arbeit die Kurbel (1) abziehen, den Trichter (8) abschrauben, die Tropfrinne (4) aushaken und den Filterkegel (5) im Uhrzeigersinn drehen, um die Nylonschraube (6) herausnehmen zu Können. Die Tomatenpresse von der Arbeitsfläche lösen und alle mit den Tomaten in Berührung geratenen Teile sorgfältig waschen und Abtrocknen,

#### **CONDIZIONI DI ASSISTENZA E GARANZIA**

#### **CONDITIONS DU SERVICE APRES VENTE ET GARANTIE**

#### **ASSISTANCE AND WARRANTY CONDITIONS**

#### **GARANTIE UND SERVICEBEDINGUNGEN**

Le informazioni in merito al centro di assistenza piu' prossimo possono essere reperite sul sito [www.rebersrl.it](http://www.rebersrl.it) alla voce assistenza o richieste direttamente a Reber mediante il formulario sotto riportato.

S.A.V. France, Belgique, Suisse : [www.tompress.com](http://www.tompress.com)

Assistance and warranty service informations on web site [www.rebersrl.it](http://www.rebersrl.it)

Assistance and warranty service Australia and New Zealand [www.foodquip.com.au](http://www.foodquip.com.au)

Das nahest gelegene Service-Center können Sie auf dem Link [www.rebersrl.it](http://www.rebersrl.it) unter Service finden.

#### **GARANZIA PRODOTTI**

Tutti i prodotti sono coperti da garanzia contro i difetti di fabbricazione, con validità 2 anni dal momento dell'acquisto da parte dell'utilizzatore finale (1 anno nel caso di utilizzatori professionali). La data dell'acquisto è attestata dallo scontrino o fattura di acquisto; in mancanza di questi documenti è possibile fare riferimento all'anno di costruzione dell'apparecchio riportato sull'etichetta dati tecnici.

La garanzia copre i difetti per causa di fabbricazione, eventuali difetti non chiaramente attribuibili al costruttore, devono essere visionati da un nostro tecnico interno o da un centro di assistenza autorizzato che attesterà la validità della garanzia. La garanzia non copre i danni causati da utilizzo ed installazione impropri o non conformi all'uso per il quale l'apparecchio è costruito, da trattamenti anche di pulizia errati, i danni causati da urti o cadute, i materiali di consumo. La garanzia decade qualora il prodotto sia stato riparato o manipolato da soggetti terzi non autorizzati. La garanzia non prevede la sostituzione della macchina o l'estensione della garanzia in caso di riparazione. Le riparazione devono essere effettuate direttamente da Reber o da un centro di assistenza autorizzato e devono

pervenire in porto franco. La garanzia non copre le operazioni di pulizia della macchina ove necessario.

### **CONDITIONS DE GARANTIE**

Les produits Reber sont couverts par la garantie européenne pour les défauts de fabrication. Sa validité est de 2 ans dès l'achat pour le particulier (1 an pour les professionnels). La garantie entre en vigueur à partir de la date d'achat. La date d'achat est la date indiquée sur la facture/ticket de caisse délivré lors de l'achat par le revendeur. En cas d'absence de celui-ci, il est possible de voir l'année de construction sur l'étiquette de données techniques placée par Reber sur la base du motoréducteur. Le fabricant s'engage à réparer et à remplacer gratuitement les pièces comportant un défaut de fabrication pendant la période de garantie. Les défauts qui n'auront pas été clairement attribués aux matériaux ou à la fabrication, seront examinés auprès du SAV autorisé, et facturés en fonction du résultat. La garantie ne s'applique pas en cas de dégâts accidentels dûs au transport, à une négligence ou à un traitement inadapté, en cas d'usage ou d'installation impropre, erroné ou non conforme aux instructions reportées dans la notice et en cas de phénomènes indépendants des modes de fonctionnement et d'utilisation de la machine. La garantie est annulée en cas de réparation ou de manipulation effectuée par des tiers non autorisés. L'intervention sous garantie ne donne pas droit au remplacement de l'appareil ou à la prolongation de la garantie. La garantie ne prévoit pas le nettoyage de la machine ou de ses parties si nécessaire.

### **PRODUKTGARANTIE**

Auf alle Produkte besteht eine zwei jährige Garantie hinsichtlich Fabrikationsfehler (bei gewerblichem Gebrauch ein Jahr) ab Kaufdatum durch den Endkunden. Das Kaufdatum ist durch Kassenzettel oder Rechnung nachzuweisen; sollten Diese nicht mehr vorhanden sein, kann auf das Herstellungsjahr auf dem Technische- Datenlabel Bezug genommen werden. Die Garantie greift im Falle von Herstellungsfehlern. Bei nicht genau zuordenbaren Fehlern ist das Gerät von unseren Technikern oder von einem autorisierem Servicecenter die Garntieleistung fest zu stellen.

Die Garantie greift nicht bei, Schäden durch unsachgemässes zusammen bauen oder Nutzen des Gerätes, als auch bei Schäden durch Sturz oder falsches reinigen.

Ausgeschlossen sind auch Schäden durch Abnutzung. Die Garantie erlischt bei Reparaturen oder Eingriffen durch Dritte nicht autorisierte Fachkräfte. Im Falle von Reparaturen ist die Verlängerung der Garantie oder der Austausch des Gerät's nicht vorgesehen. Reparaturen dürfen nur von Reber oder autorisierten Servicecenter durchgeführt werden. Anlieferung, sowie ein reinigen des Gerät's, falls nötig, unterliegt nicht der Garantie.

### **WARRANTY CONDITIONS**

All Reber products are covered against manufacturing defects by a 24 month guarantee for private users and 12 month guarantee for professionals users. The warranty runs from the date of purchase. The purchasing date shall be that indicated on the receipt issued when the dealer delivers the machine. The manufacturer undertakes to repair free of charges those parts showing manufacturing defects within the warranty period, or to replace these free of charge. Defects not clearly attributable to materials or manufacture shall be examined by our technical assistance center or in our plant and shall be charges according to the outcome of the examination. The guarantee shall not cover: accidental damage, caused by transport, neglect or inadequate treatment, incorrect or improper use and installation failing to comply with the indications in the instruction manual or in any case resulting from causes that do not depend on normal operation use of the machine. The warranty becomes void when the machine has been repaired or rishandled by unauthorized third parties. The warranty shall not cover replacement of the machine or

extension of the guarantee resulting from a breakdown. The machine shall reach us ( or our authorized assistance center ) carriage free, i.e. with transport expenses at user's charge. The warranty shall not cover any cleaning operations to which the operative components may be subjected.

Smaltimento di apparecchiature da rottamare da parte di privati nell'Unione Europea  
Questo simbolo che appare sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere smaltito assieme agli altri rifiuti domestici. Gli utenti devono provvedere allo smaltimento delle apparecchiature da rottamare portandole al luogo di raccolta indicato per il riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. La raccolta e il riciclaggio separati delle apparecchiature da rottamare in fase di smaltimento favoriscono la conservazione delle risorse naturali e garantiscono che tali apparecchiature vengano rottamate nel rispetto dell'ambiente e della tutela della salute. Per ulteriori informazioni sui punti di raccolta delle apparecchiature da rottamare, contattare il proprio comune di residenza, il servizio di smaltimento dei rifiuti locale o il negozio presso il quale è stato acquistato il prodotto.

Disposal of Waste Equipment by Users in Private Households in the European Union  
This symbol on the product or on its packaging indicates that this product must not be disposed of with your other household waste. Instead, it is your responsibility to dispose of your waste equipment by handing it over to a designated collection point for the recycling of waste electrical and electronic equipment. The separate collection and recycling of your waste equipment at the time of disposal will help to conserve natural resources and ensure that it is recycled in a manner that protects human health and the environment. For more information about where you can drop off your waste equipment for recycling, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Entsorgung von Elektrogeräten durch Benutzer in privaten Haushalten in der EU  
Dieses Symbol auf dem Produkt oder dessen Verpackung gibt an, dass das Produkt nicht zusammen mit dem Restmüll entsorgt werden darf. Es obliegt daher Ihrer Verantwortung, das Gerät an einer entsprechenden Stelle für die Entsorgung oder Wiederverwertung von Elektrogeräten aller Art abzugeben (z.B. ein Wertstoffhof). Die separate Sammlung und das Recyceln Ihrer alten Elektrogeräte zum Zeitpunkt ihrer Entsorgung trägt zum Schutz der Umwelt bei und gewährleistet, dass sie auf eine Art und Weise recycelt, die keine Gefährdung für die Gesundheit des Menschen und der Umwelt darstellt. Weitere Informationen darüber, wo Sie alte Elektrogeräte zum Recyceln abgeben können, erhalten Sie bei den örtlichen Behörden, Wertstoffhöfen oder dort, wo Sie das Gerät erworben haben.

Evacuation des équipements usagés par les particuliers au sein de l'Union européenne.  
La présence de ce symbole sur le produit ou sur son emballage indique que vous ne pouvez pas vous débarrasser de ce produit de la même façon que vos déchets courants. Au contraire, vous êtes responsable de l'évacuation de vos équipements usagés et à cet effet, vous êtes tenu de les remettre à un point de collecte agréé pour le recyclage des équipements électriques et électroniques usagés. Le tri, l'évacuation et le recyclage séparés de vos équipements usagés permettent de préserver les ressources naturelles et de s'assurer que ces équipements soient recyclés dans le respect de la santé publique et de l'environnement. Pour plus d'informations sur les lieux de collecte des équipements usagés, veuillez contacter votre mairie, votre service de traitement des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.