

GUIDE D'UTILISATION QUOTIDIENNE



MERCI D'AVOIR ACHETER UN PRODUIT ARISTON

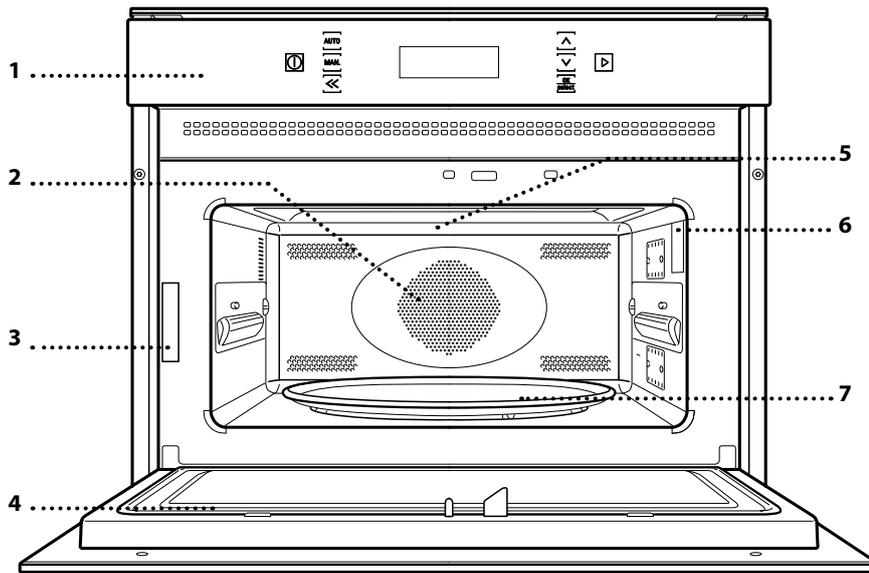
Afin de recevoir un service et un support complet, merci d'enregistrer votre appareil sur www.aristonchannel.com



Vous pouvez télécharger les Consignes de sécurité et le Guide d'utilisation et entretien en visitant notre site Web www.aristonchannel.com et en suivant les consignes au dos de ce livret.

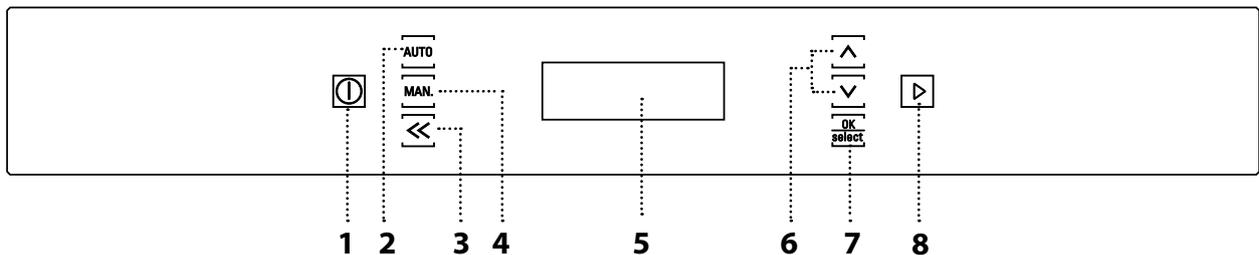
! Lire attentivement les consignes de santé et de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Panneau de commande
2. Élément chauffant rond (invisible)
3. Plaque signalétique (ne pas enlever)
4. Porte
5. Élément chauffant supérieur/gril
6. Ampoule
7. Plaque tournante

BANDEAU DE COMMANDES



1. MARCHE/ARRÊT

Pour allumer ou éteindre le four, et pour interrompre une fonction.

2. AUTOMATIQUE

Pour naviguer à travers la liste de fonctions automatiques.

3. RETOUR

Pour retourner au menu précédent.

4. MANUEL

Pour naviguer à travers la liste de fonctions manuelles.

5. ÉCRAN

6. TOUCHES DE NAVIGATION

Pour changer les réglages et les valeurs d'une fonction.

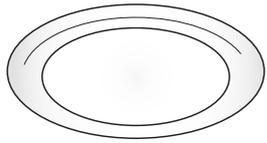
7. TOUCHE DE CONFIRMATION

Pour confirmer la sélection d'une fonction ou le choix d'une valeur.

8. DÉMARRER

Pour lancer une fonction. Lorsque le four est éteint, elle lance la fonction « **Jet start** » du four à micro-ondes.

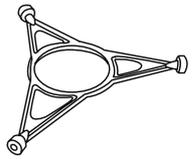
PLAQUE TOURNANTE



Installée sur son support, la plaque tournante en verre peut être utilisée avec toutes les méthodes de cuisson. La plaque tournante doit toujours être utilisée comme

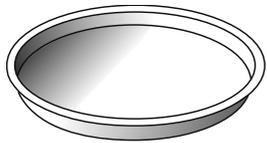
base pour les autres récipients ou accessoires, à l'exception de la plaque de cuisson rectangulaire.

SUPPORT DE LA PLAQUE TOURNANTE



Utilisez le support uniquement pour la plaque tournante en verre. Ne placez pas d'autres accessoires sur le support.

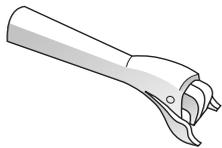
PLAT CRISP



Utilisez uniquement avec la fonction « Crisp Dynamic». Le plat Crisp doit être placé au centre de la plaque tournante en verre, et peut être préchauffé lorsqu'il est vide en utilisant

la fonction spéciale prévue à cet effet. Disposez les aliments directement sur le plat Crisp.

POIGNÉE POUR LE PLAT CRISP



Utilisée pour retirer le plat Crisp chaud du four.

PLAQUE DE CUISSON RECTANGULAIRE

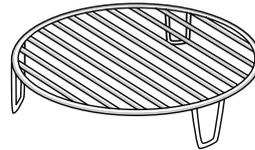


Utilisez la plaque de cuisson uniquement avec les fonctions pour la cuisson par convection; elle ne doit jamais être utilisée avec la fonction four à micro-ondes. Insérez la

plaque à l'horizontale en la plaçant sur la grille du compartiment de cuisson.

Veillez noter : Vous n'avez pas besoin d'enlever la plaque tournante et son support lorsque vous utilisez la plaque de cuisson rectangulaire.

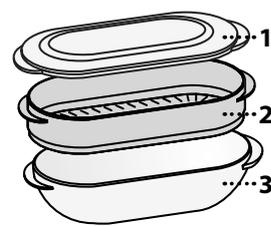
GRILLE MÉTALLIQUE



Elle vous permet de placer les aliments plus prêts du gril, pour un dorage parfait de vos plats et pour une meilleure circulation de l'air chaud. Placez la grille

sur la plaque tournante en vous assurant qu'elle ne touche pas aux autres surfaces du compartiment.

PANIER-VAPEUR



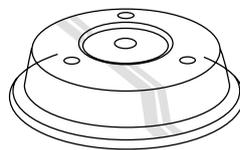
Pour cuire à la vapeur les aliments comme le poisson ou les légumes, placez-les dans le panier (2) et versez de l'eau potable (100 ml) dans la partie inférieure du panier-vapeur (3) pour obtenir la bonne quantité de vapeur.

Pour cuire des aliments comme les pâtes, le riz, ou les pommes de terre, placez-les directement dans la partie inférieure du panier-vapeur (vous n'avez pas besoin du panier) et ajoutez la quantité d'eau potable adéquate pour la quantité d'aliments à cuire.

Pour les meilleurs résultats, couvrez le panier-vapeur avec le couvercle (1) fourni.

Placez toujours le panier-vapeur sur la plaque tournante en verre et utilisez-le uniquement avec les fonctions de cuisson compatibles ou avec les fonctions du four à micro-ondes.

COUVERCLE



Utile pour couvrir les aliments lors de la cuisson ou lorsqu'on les réchauffe dans le four à micro-ondes.

Le couvercle réduit les éclaboussures, garde les aliments

tendres, et peut aussi être utilisé pour créer un deuxième niveau de cuisson.

Ne l'utilisez pas pour la cuisson à convection ou toutes les fonctions avec le gril (incluant « Crisp Dynamic »).

Le nombre d'accessoires peut varier en fonction du modèle acheté. Il est possible d'acheter séparément d'autres accessoires auprès du Service Après-Vente.

De nombreux accessoires sont disponibles sur le marché. Avant d'en acheter un, assurez-vous qu'il est adapté pour la cuisson au four à micro-ondes et qu'il est résistant à la chaleur du four.

Les récipients métalliques pour les aliments et les boissons ne devraient jamais être utilisés pour la cuisson au four à micro-ondes.

Toujours s'assurer que les aliments et les accessoires ne touchent pas aux parois internes du four.

Toujours vous assurer que la plaque tournante peut tourner librement avant de mettre l'appareil en marche. Assurez-vous de ne pas déplacer la plaque tournante lorsque vous insérez ou retirez des accessoires.

FONCTIONS



Pour plus d'information, téléchargez le Guide d'utilisation et entretien à partir de www.aristonchannel.com

MAN. FONCTIONS MANUELLES

 **MICRO-ONDES**
Pour rapidement cuire ou réchauffer des aliments ou des breuvages.

| PUISSANCE | UTILISATION CONSEILLÉE |
|--------------|--|
| 900 W | Rapidement réchauffez les boissons ou les aliments avec une forte teneur en eau |
| 750 W | Cuisson de légumes |
| 650 W | Cuisson de la viande et du poisson |
| 500 W | Cuisson de sauces à la viande, ou les sauces contenant du fromage ou des œufs. Terminer la cuisson des pâtes à la viande et les pâtes cuites |
| 350 W | Cuisson lente et délicate. Idéal pour faire fondre le beurre ou le chocolat |
| 160 W | Décongélation des aliments surgelés ou ramollir le beurre et le fromage |
| 90 W | Ramollir la crème glacée |

Accessoires recommandés : Couvercle

 **CRISP DYNAMIC**
Pour dorer un plat à la perfection, autant au-dessus qu'en dessous. Cette fonction doit être utilisée uniquement avec le plat crisp spécial.

Accessoires nécessaires : Plat Crisp, poignée pour le plat Crisp

 **GRIL**
Pour dorer, griller, et gratiner. Nous vous conseillons de retourner les aliments durant la cuisson. Pour de meilleurs résultats, préchauffez le gril de 3 à 5 minutes.

Accessoires recommandés : Grille métallique

 **GRIL + MICRO-ONDES**
Pour rapidement cuire et gratiner les plats en combinant les fonctions de four à micro-ondes et gril.

Accessoires recommandés : Grille métallique

 **TURBO GRIL + MICRO-ONDES**
Pour rapidement cuire et dorer vos aliments en combinant les fonctions de four à micro-ondes, gril, et convection.

Accessoires recommandés : Grille métallique

 **CHALEUR PULSÉE**
Pour cuire des plats de façon à obtenir des résultats comparables à la cuisson avec un four conventionnel. Une plaque, ou un plat de cuisson allant au four, peuvent être utilisés pour cuire certains aliments.

Accessoires recommandés : Plaque de cuisson rectangulaire/grille

 **CHALEUR PULSÉE + MICRO-ONDES**
Pour préparer des plats cuits au four rapidement.

Accessoires recommandés : Grille métallique

 **PRÉCHAUFFAGE RAPIDE**
Pour chauffer rapidement le four avant la cuisson. Attendez la fin de la fonction avant de placer les aliments dans le four.

REGLA RÉGLAGES
Pour changer les réglages du four (langue, mode Éco, luminosité, volume du signal sonore, heure).

Veillez noter : Lorsque le mode Éco est actif, la luminosité de l'écran est réduite après quelques secondes pour économiser de l'énergie. L'écran se réactive automatiquement quand vous appuyez sur une touche, etc.

AUTO FONCTIONS AUTOMATIQUES

Avec les fonctions automatiques, simplement sélectionnez le type et le poids, ou la quantité d'aliments pour obtenir les meilleurs résultats. Le four détermine automatiquement les meilleurs réglages et les ajuste tout au long de la cuisson. La durée totale n'inclut pas les phases de préparation et de préchauffage.

 **DEFROST DYNAMIC**
Pour rapidement décongeler différents types d'aliments en précisant leur poids. Placez les aliments directement sur la plaque tournante. Retournez les aliments lorsque qu'indiqué.

| CATÉGORIE | ALIMENTS RECOMMANDÉS | POIDS |
|---|--|----------------|
|  1* | VIANDE (mince, côtelettes, biftecks, rôtis) | 100 g - 2 kg |
|  2* | VOLAILLE (poulet entier, morceaux, filets) | 100 g - 2,5 kg |
|  3* | POISSON (entier, darnes, filets) | 100 g - 1,5 kg |
|  4* | LÉGUMES (macédoine de légumes, petits pois, brocolis, etc.) | 100 g - 1,5 kg |
|  5* | PAIN (pains, petits pains, brioches) | 100 g - 2 kg |

 **REHEAT** AUTO **REHEAT DYNAMIC** 
 Pour réchauffer les repas préparés surgelés ou à la température de la pièce. Le four détermine automatiquement les réglages nécessaires pour les meilleurs résultats, le plus rapidement possible. Disposez les aliments sur un plat résistant à la chaleur et adapté au four à micro-ondes.

 **CRISP** AUTO **CRISP DYNAMIC**
 Pour réchauffer et cuire rapidement les aliments surgelés, pour un dessus doré et croustillant. Seulement utiliser cette fonction avec le plat crisp fourni. Retournez les aliments lorsque qu'indiqué.

| CATÉGORIE | ALIMENTS RECOMMANDÉS | POIDS |
|--|---|-------------|
|  1* | FRITES (étendre en une seule couche et saupoudrer de sel avant de les faire cuire) | 300 - 600 g |
|  2* | PIZZA, PÂTE FINE | 250 - 500 g |
|  3* | PIZZA, CROÛTE ÉPAISSE | 300 - 800 g |
|  4* | AILES DE POULET, MORCEAUX DE POULET (Huilez légèrement la plaque) | 300 - 600 g |
|  5* | BÂTONNETS DE POISSON (Le plat Crisp doit être préchauffé) | 200 - 600 g |

Accessoires nécessaires : **Plat Crisp, poignée pour le plat Crisp**

 **COOK** AUTO **COOK DYNAMIC**
 Pour cuire des aliments dans le four rapidement tout en obtenant d'excellents résultats. Utilisez des plats de cuisson qui sont résistants à la chaleur et adaptés au four à micro-ondes.

| CATÉGORIE | ALIMENTS | POIDS |
|---|---------------------------|----------------|
|  1 | POULET RÔTI | 800 g - 1.5 kg |
|  2 | BISCUITS | 1 fournée |
|  3 | POISSON ENTIER | 600 g - 1,2 kg |
|  4 | GRATIN DE POMMES DE TERRE | 800 g - 2 kg |
|  5 | RÔTI DE BŒUF | 800 g - 1.5 kg |

 **STEAM** AUTO **STEAM DYNAMIC** 
 Pour la cuisson à la vapeur des aliments comme les légumes ou le poisson en utilisant le panier-vapeur fourni. Une phase de préparation initiale génère automatiquement de la vapeur, apportant l'eau versée au fond du panier-vapeur à ébullition. La durée de cette phase peut varier. Le four procède alors avec la cuisson à la vapeur des aliments, selon le temps réglé.

Voici quelques suggestions de durée de cuisson :
 • LÉGUMES FRAIS (250 - 500 g) : 4 - 6 minutes;
 • LÉGUMES SURGELÉS (250 - 500 g) : 5 - 7 minutes;
 • FILETS DE POISSON (250 - 500 g) : 4 - 6 minutes.

Accessoire requis : **Panier-vapeur**

UTILISER L'APPAREIL POUR LA PREMIÈRE FOIS

1. SÉLECTIONNER LA LANGUE

Vous devez régler la langue et l'heure lorsque vous allumez l'appareil pour la première fois : « ENGLISH » défile à l'écran.



Utilisez \wedge ou \vee pour naviguer à travers la liste de langues disponibles et sélectionnez la langue désirée. Appuyez sur **OK select** pour confirmer la sélection.

Veuillez noter : La langue peut aussi être changée plus tard à partir du menu « Réglages ».

2. RÉGLER L'HEURE

Après avoir sélectionné la langue, vous devez régler l'heure : Les deux chiffres indiquant l'heure clignotent à l'écran.



Utilisez \wedge ou \vee pour régler l'heure et appuyez sur **OK select** : Les deux chiffres indiquant les minutes clignotent à l'écran.



Utilisez \wedge ou \vee pour régler les minutes et appuyez sur **OK select** pour confirmer.

Veuillez noter : Vous pourriez avoir à régler l'heure à la suite d'une panne de courant prolongée.

UTILISATION QUOTIDIENNE

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Appuyez sur **ⓘ** pour allumer le four, utilisez ensuite **AUTO** ou **MAN.** pour accéder au menu pour les fonctions manuelles et automatiques. Pour naviguer dans le menu, appuyez sur **AUTO** ou **MAN.** jusqu'à ce que la fonction désirée s'affiche à l'écran : L'écran affiche le symbole de la fonction et les réglages de base que vous pouvez changer.



2. RÉGLER UNE FONCTION

Après avoir sélectionné la fonction désirée, vous pouvez changer les réglages. L'écran affiche en séquence les réglages qui peuvent être changés.



Lorsque les valeurs clignotent à l'écran, utilisez **▲** ou **▼** pour les changer, appuyez ensuite sur **OK** pour confirmer, et continuez de modifier les réglages (si cela est possible).



Remarque : En appuyant sur **◀**, vous pouvez de nouveau changer les réglages précédents.

3. ACTIVER LA FONCTION

Une fois que vous avez terminé les réglages, appuyez sur **▶** pour lancer la fonction.



Vous pouvez appuyer sur **ⓘ** à tout moment pour interrompre la fonction en cours.

.VERROU DE SÉCURITÉ

Cette fonction est activée automatiquement pour empêcher d'allumer le four accidentellement.



Ouvrez et fermez la porte, appuyez ensuite sur **▶** pour lancer la fonction.

. PAUSE

Pour interrompre une fonction, pour brasser ou retourner les aliments par exemple, ouvrez simplement la porte.

Pour redémarrer la fonction, fermez la porte et appuyez sur **▶**.

. JET START

Lorsque le four est éteint, appuyez sur **▶** pour lancer la cuisson avec la fonction four à micro-ondes à puissance maximale (900 W) pour 30 secondes.

Chaque fois que vous appuyez sur la touche **▶**, la durée de cuisson augmente de 30 secondes supplémentaires.

. FONCTIONS AUTOMATIQUES AUTO

CATÉGORIES

Lorsque vous utilisez certaines fonctions automatiques, vous devez sélectionner une catégorie pour les aliments que vous désirez cuire pour obtenir les meilleurs résultats.

La catégorie de référence correspond au numéro indiqué dans le coin supérieur droit de l'écran.

Reportez-vous au tableau contenant les descriptions des fonctions pour plus d'informations sur toutes les catégories.

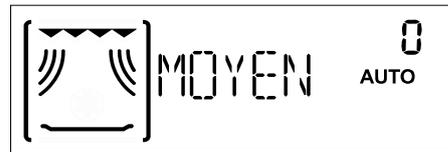


Une fois que vous avez sélectionné la catégorie, pour la plupart des fonctions automatiques, il est aussi nécessaire d'indiquer le poids des aliments.

DEGRÉ DE CUISSON

La plupart des fonctions automatiques vous demandent de choisir le degré de cuisson (minimum, faible, moyen, élevé, maximum) que vous désirez pour les aliments.

Le degré de cuisson peut seulement être modifié dans les 20 premières secondes après le début de la fonction : Activez la fonction et appuyez ensuite sur **▲** ou **▼** pour sélectionner le réglage désiré.



ACTIONS (BRASSER OU TOURNER LES ALIMENTS)

Certaines fonctions automatiques demandent que les aliments soient tournés ou brassés, et vont s'interrompre pour vous permettre de le faire.



Une fois que la fonction est interrompue, ouvrez la porte et accomplissez l'action demandée avant de refermer la porte et appuyer sur **▶** pour continuer la cuisson.

Veuillez noter : Lorsque vous utilisez la fonction « Defrost Dynamic », la fonction redémarre automatiquement après deux minutes, même si vous n'avez pas tourné ou brassé les aliments.

. CHALEUR RÉSIDUELLE

Dans plusieurs cas, lorsque la cuisson est terminée, le four va enclencher un processus de refroidissement automatique qui sera affiché sur l'écran.



Pour voir l'horloge durant le processus (avec le four éteint), appuyez sur <<.

Veillez noter : Ouvrir la porte interrompt temporairement le processus.

. MINUTERIE

Lorsque le four est éteint, l'écran peut être utilisé comme minuterie. Pour lancer cette fonction et régler la durée désirée, appuyez sur ^ ou v.



Appuyez sur $\frac{OK}{select}$ pour lancer la minuterie : Un signal sonore se fait entendre et une indication apparaît à l'écran lorsque la minuterie a terminé le compte à rebours.

Une fois que la minuterie a commencé le compte à rebours, vous pouvez aussi utiliser une fonction : La minuterie va continuer son compte à rebours automatiquement, sans conséquence sur la fonction.



Pour afficher la minuterie de nouveau, attendez la fin de la fonction ou éteignez le four en appuyant sur ①.

Veillez noter : Le minuteur ne démarre pas de cycle de cuisson.

Pour changer le temps réglé sur la minuterie, appuyez sur << pour l'interrompre, et appuyez ensuite sur << deux fois pour retourner à l'affichage de l'heure actuelle.

. RÉGLAGES

Pour changer les réglages du four, appuyez sur MAN. jusqu'à ce que « RÉGLAGES » s'affiche à l'écran, appuyez ensuite sur $\frac{OK}{select}$ pour accéder au menu. Utilisez ^ ou v pour naviguer à travers le menu et appuyez sur $\frac{OK}{select}$ pour accéder aux réglages que vous désirez modifier.

Utilisez ^ ou v pour changer les réglages, et appuyez sur $\frac{OK}{select}$ pour confirmer.

TABLEAU DE CUISSON

| ALIMENTS | FONCTION | TEMP. (°C)/ NIVEAU DU GRIL | PUISSANCE (W) | DURÉE | ACCESSOIRES |
|--|----------|----------------------------------|------------------|---------|-------------|
| Gâteau éponge | | 160-180 | - | 30-60 | |
| | | 160-180 | 90 | 25-50 | |
| Tartes garnies (gâteau au fromage, strudel, tarte aux pommes) | | 160-190 | - | 35-70 | |
| Biscuits | | 170-180 | - | 10 - 20 | |
| Meringues | | 100 - 120 | - | 40 - 50 | |
| Petits pains | | 210-220 | - | 10-12 | |
| Pains | | 180 - 200 | - | 30 - 35 | |
| Pizza/pain | | 190-220 | - | 20-40 | |
| Pizza (0,4 - 0,5 kg) | | - | - | 14-16 | |
| Quiche (tourte aux légumes, quiche lorraine) | | 180-190 | - | 40-55 | |
| Quiche lorraine (1 - 1,2 kg) | | - | - | 18-20 | |
| Cuisson des lasagnes/pâtes | | Moyenne | 350-500 | 15-40 | |

| ALIMENTS | FONCTION | TEMP. (°C)/ NIVEAU DU GRIL | PUISSANCE (W) | DURÉE | ACCESSOIRES |
|---|----------|----------------------------------|------------------|---------|-------------|
| Rôti d'agneau ou de veau / Rôti de bœuf (1,3 - 1,5 kg) | | 170-180 | - | 70-80* | |
| | | 160-180 | 160 | 50-70* | |
| Rôti de bœuf, à point (1,3-1,5 kg) | | 170-180 | - | 40-60* | |
| Poulet rôti / lapin / canard (entier 1 - 1,2 kg) | | 210-220 | - | 50-70* | |
| | | 210-220 | 350 | 45-60* | |
| Poulet/Lapin/Canard (filets/morceaux) | | Moyenne - Élevée | 350-500 | 20-40* | |
| Morceaux de poulet (0,4 - 1 kg) | | - | - | 12-18 | |
| Poisson au four (entier) | | Élevée | 160 - 350 | 20 - 40 | |
| Filets/tranches de poisson | | Haut | - | 15-30* | |
| Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines) | | Moyenne | 500-650 | 25-50 | |
| Croque-monsieur | | Haut | - | 3-6 | |
| Saucisses/brochettes/côtes levées/ hamburgers | | Moyenne - Élevée | - | 20-40* | |
| Saucisses/hamburgers (0,2 - 1 kg) | | - | - | 6-16** | |
| Pommes de terre au four | | Moyenne | 350-500 | 20-40* | |
| Pommes de terre en quartier (0,3 - 0,8 kg) | | - | - | 10-20** | |
| Fruits cuits | | Moyenne | 160 - 350 | 15 - 25 | |
| Gratin de légumes | | Élevée - moyenne | - | 15 - 25 | |
| Légumes frits (0,3 - 0,8 kg) | | - | - | 8-18 | |

* Retournez l'aliment à mi-cuisson

** Préchauffez le plat Crisp de 3 à 5 minutes

www.aristonchannel.com Téléchargez le Guide d'utilisation et entretien sur www.aristonchannel.com pour le tableau de recettes éprouvées, compilé pour les autorités de certification, conformément aux normes CEI 60705 et CEI 60350.

| FONCTIONS | Crisp | Gril | Gril + micro-ondes | Turbo Gril + micro-ondes | Chaleur pulsée | Chaleur pulsée + micro-ondes |
|-------------|--|-----------------------|--------------------|--------------------------|----------------|-------------------------------------|
| | | | | | | |
| ACCESSOIRES | Plat résistant à la chaleur/ récipient allant au four à micro-ondes | Grille métallique | | Plat Crisp | | Plaque de cuisson rectangulaire |

NETTOYAGE

Assurez-vous que l'appareil soit froid avant de le nettoyer ou effectuer des travaux d'entretien.

N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur.

N'utilisez pas de laine d'acier, de tampons à récurer abrasifs, ou des détergents abrasifs ou corrosifs, ils pourraient endommager les surfaces de l'appareil.

SURFACES INTÉRIEURES ET EXTÉRIEURES

- Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon en microfibre humide. Si elles sont très sales, ajoutez quelques gouttes de détergent à pH neutre. Essayez avec un chiffon sec.
- Nettoyez la vitre de la porte du four avec un détergent liquide approprié.
- À intervalles réguliers, ou si en cas de déversement, enlevez la plaque tournante et son support et nettoyez la base du four pour enlever tous les résidus d'aliment.
- Le gril n'a pas besoin d'être nettoyé, la chaleur intense brûle la saleté : Utilisez cette fonction de façon régulière.

ACCESSOIRES

Tous les accessoires conviennent au lave-vaisselle, sauf pour le plat crisp.
Nettoyez le plat crisp avec de l'eau et un détergent doux. Pour les taches tenaces, frottez délicatement avec un chiffon. Laissez toujours refroidir le plat crisp avant de le nettoyer.

GUIDE DE DÉPANNAGE



Pour plus d'information, téléchargez le Guide d'utilisation et entretien à partir de www.aristonchannel.com

| Problème | Cause possible | Solution |
|---|---|---|
| Le four ne fonctionne pas. | Coupure de courant. Débranchez de l'alimentation principale. | Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste. |
| Le four fait du bruit, même lorsqu'il est éteint. | Le ventilateur fonctionne. | Ouvrez la porte ou attendez que le processus de refroidissement soit terminé. |
| « Err » est affiché à l'écran. | Erreur de logiciel. | Prenez en note le numéro qui suit les lettres « Err » et contactez le Service Après-vente le plus près. |

FICHE TECHNIQUE

 La fiche technique de l'appareil, incluant les taux d'efficacité énergétique, peuvent être téléchargées sur notre site Web www.aristonchannel.com

COMMENT OBTENIR LE GUIDE D'UTILISATION ET ENTRETIEN

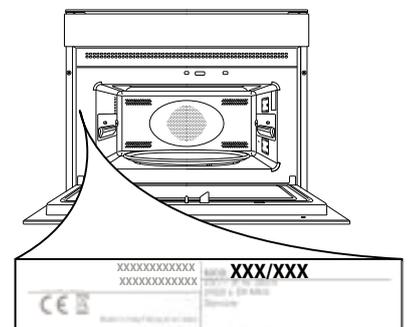
>  Téléchargez le Guide d'utilisation et entretien sur notre site Web www.aristonchannel.com (vous pouvez utiliser ce code QR), en précisant le code commercial du produit.



> Une autre façon est de contacter notre Service Après-vente.

CONTACTER LE SERVICE APRÈS-VENTE

Vous pouvez trouver les informations pour nous contacter dans le livret de garantie. Lorsque vous contactez notre Service Après-vente, veuillez indiquer les codes disponibles sur la plaque signalétique de l'appareil.



400010850940

Imprimé en Italie

