

# GUIDE D'UTILISATION QUOTIDIENNE



## MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT INDESIT

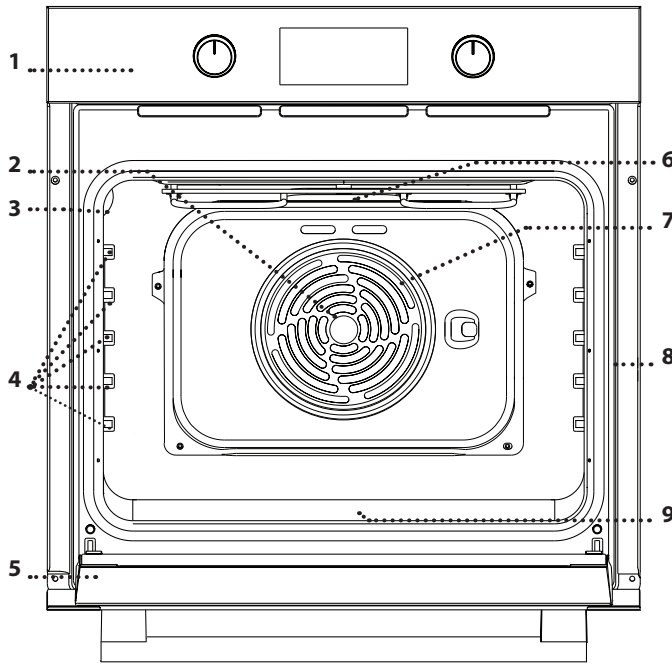
Afin de recevoir un service et un support complet, merci d'enregistrer votre appareil sur [www.indesit.com/register](http://www.indesit.com/register)



Vous pouvez télécharger les Consignes de sécurité et le Guide d'utilisation et entretien en visitant notre site Web [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu) et en suivant les consignes au dos de ce livret.

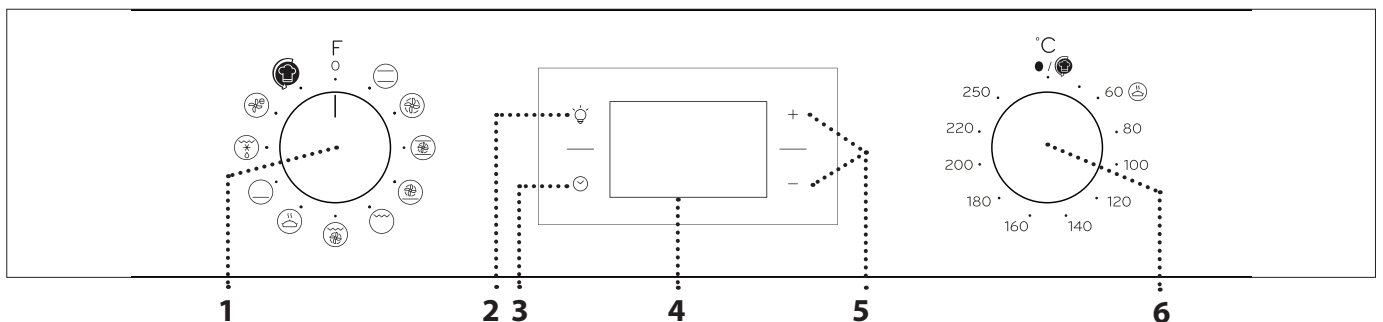
**!** Lire attentivement les Consignes de santé et de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

## DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Bandeau de commande
2. Ventilateur
3. Ampoule
4. Supports de grille  
(le niveau est indiqué sur la paroi du compartiment de cuisson)
5. Porte
6. Élément chauffant supérieur/ gril
7. Élément chauffant rond (invisible)
8. Plaque signalétique (ne pas enlever)
9. Élément chauffant inférieur (invisible)

## PANNEAU DE COMMANDES



### 1. BOUTON DE SÉLECTION

Pour allumer le four en sélectionnant une fonction. Tournez à la position **O** pour éteindre le four.

### 2. ÉCLAIRAGE

Avec le four allumé, appuyez pour allumer ou éteindre l'ampoule du compartiment du four.

### 3. RÉGLAGE DE L'HEURE


Pour accéder les réglages pour le temps de cuisson, le départ différé, et la minuterie. Pour afficher l'heure lorsque le four est éteint.

### 4. ÉCRAN

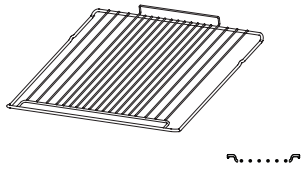
### 5. BOUTONS DE RÉGLAGES

Pour changer les réglages du temps de cuisson.

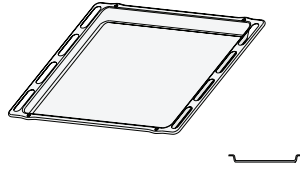
### 6. BOUTON THERMOSTAT

Tournez pour sélectionner la température désirée lorsque vous utilisez les fonctions manuelles. Pour la fonction « Turn & Go », gardez  allumé.

## GRILLE MÉTALLIQUE



## PLAQUE DE CUISSON



Le nombre et type d'accessoires peuvent varier selon le modèle acheté. Il est possible d'acheter séparément d'autres accessoires auprès du Service Après-Vente.

## UTILISER LES ACCESSOIRES

• Insérez la grille métallique au niveau désiré en la tenant légèrement inclinée vers le haut et en déposant la partie surélevée arrière (pointant vers le haut) en premier. Glissez-la ensuite horizontalement sur le support de grille aussi loin que possible. Les autres accessoires, comme la plaque de cuisson, sont insérés horizontalement en les glissant le long des supports de grille.

• Les supports de grille peuvent être enlevés pour faciliter le nettoyage du four : tirez pour les enlever de leurs appuis.

## FONCTIONS

**CONVECTION NATURELLE**  
Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.

**MULTI-NIVEAU**  
Pour cuire différents aliments demandant la même température de cuisson sur plusieurs grilles (maximum de trois) en même temps. Cette fonction permet de cuire différents aliments sans transmettre les odeurs d'un aliment à l'autre.

**XL COOKING**  
Pour cuire de gros morceaux de viande (supérieurs à 2,5 kg). Nous vous conseillons de retourner la viande durant la cuisson pour s'assurer que les deux côtés brunissent de façon égale. Nous vous conseillons d'arroser le rôti de temps en temps pour éviter qu'il ne s'assèche.

**PIZZA**  
Pour cuire différents types et tailles de pain et de pizza. Nous vous conseillons d'échanger la position des plaques de cuisson à la mi-cuisson.

**GRILL**  
Pour cuire des biftecks, des brochettes, et des saucisses, faire gratiner des légumes et griller du pain. Pour la cuisson de la viande, nous vous conseillons d'utiliser une plaque de cuisson pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 200 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille métallique.

**GRATIN**  
Pour griller de gros morceaux de viande (gigots, rôtis, poulets). Nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 200 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille métallique.

**MAINTIEN AU CHAUD**  
Pour aider les pâtes sucrées ou salées à mieux lever. Pour assurer la qualité de levage, n'activez pas la fonction si le four est encore chaud après un cycle de cuisson.

**CHAUFFAGE INFÉRIEUR**  
Utilisez cette fonction pour dorer le fond du plat. Il est conseillé de placer les aliments au 1e/2e niveau. La fonction peut aussi être utilisée pour la cuisson lente, comme les légumes et les ragoûts; dans ce cas, utilisez le 3e niveau. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.



**FREASY COOK**  
Tous les éléments chauffants et le ventilateur s'allument, permettant une distribution constante et uniforme de la chaleur dans le four. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour ce mode de cuisson. Ce mode est particulièrement utile pour la cuisson plus rapide de repas pré-emballés (surgelé ou pré-cuit). Vous obtenez de meilleurs résultats si vous utilisez une seule grille.

**ÉCO MULTI-NIVEAU**  
Pour cuire les rôtis farcis et les rôtis sur une seule grille. Les aliments ne s'assèchent pas trop grâce à une légère circulation d'air intermittente. Lorsque vous utilisez la fonction ÉCO, le voyant reste éteint durant la cuisson, mais peut être rallumé temporairement en appuyant sur



**TURN & GO**  
Cette fonction sélectionne automatiquement la température et le temps idéals pour la cuisson d'une grande variété de recettes, incluant la viande, le poisson, les pâtes, les desserts, et les légumes. Activez la fonction lorsque le four est froid.


# UTILISER L'APPAREIL POUR LA PREMIÈRE FOIS

## 1. RÉGLAGE DE L'HEURE

Vous devez régler l'heure lorsque vous allumez l'appareil pour la première fois : Appuyez sur  jusqu'à ce que le voyant  et les deux chiffres indiquant l'heure clignotent à l'écran.



Utilisez + ou - pour régler l'heure et appuyez sur  pour confirmer. Les deux chiffres des minutes clignotent. Utilisez + ou - pour régler les minutes et appuyez sur  pour confirmer.

Veillez noter : Lorsque le voyant  clignote (par exemple après des pannes de courant prolongées), vous devrez régler l'heure de nouveau.

## 2. CHAUFFER LE FOUR

Un nouveau four peut dégager des odeurs provenant de la fabrication : ceci est parfaitement normal. Avant de cuire des aliments, nous vous conseillons de chauffer le four à vide pour éliminer les odeurs. Enlevez les cartons de protection ou les pellicules transparentes du four, et enlevez les accessoires qui se trouvent à l'intérieur.

Chauffez le four à 250 °C pour environ une heure, de préférence en utilisant la fonction « XL Cooking ». Le four doit être vide durant cette opération. Suivez les directives pour régler correctement la fonction.

Veillez noter: Nous vous conseillons d'aérer la pièce après avoir utilisé l'appareil pour la première fois.

# UTILISATION QUOTIDIENNE

## 1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Pour sélectionner une fonction, tournez le *bouton de sélection* sur le symbole de la fonction désirée : l'écran s'illumine et un signal sonore se fait entendre.




## 2. ACTIVER UNE FONCTION


### MANUEL

Pour lancer la fonction que vous avez sélectionnée, tournez le *bouton du thermostat* pour régler la température requise.



Veillez noter : Lors de la cuisson, vous pouvez changer la fonction en tournant le *bouton de sélection* ou ajuster la température en tournant le *bouton du thermostat*. La fonction ne démarre pas tant que le *bouton du thermostat* est sur . Vous pouvez régler le temps de cuisson, le temps de fin de cuisson (seulement si vous réglez le temps de cuisson) et la minuterie.

### TURN & GO

Pour lancer la fonction « Turn & Go », sélectionnez la fonction en tournant le *bouton de sélection* sur l'icône correspondant, gardant le *bouton thermostat* sur l'icône .

Pour interrompre la cuisson, tournez le *bouton de sélection* sur « 0 ».

Veillez noter : Vous pouvez régler le temps de fin de cuisson

et la minuterie.

Pour obtenir les meilleurs résultats avec la fonction « Turn & Go », observez les poids suggérés pour chaque type d'aliments dans le tableau suivant.

Aliments	Recette	Poids (kg)
Viandes	Rôti d'agneau, rôti de boeuf saignant	0,6 - 0,7
	Poulet / gigot d'agneau en morceaux	1,0 - 1,2
Poisson	Filet de saumon / poisson au four (entier)	0,9 - 1,0
	Poisson en papillote	0,8 - 1,0
Légumes	Légumes farcis	1,8 - 2,5
	Tarte aux légumes	1,5 - 2,5
Quiches et tartes salées	Quiche lorraine / Tarte	1,0 - 1,5
Pâtes	Lasagne / Timbale de pâtes ou de riz	1,5 - 2,0
Gâteaux	Gâteau à la levure / gâteau aux prunes	0,9 - 1,2
	Pommes au four	1,0 - 1,5
Pain	Pain (miche)	0,5 - 0,6
	Baguettes	0,5 - 0,8


### MAINTIEN AU CHAUD


Pour lancer la fonction « Maintien au chaud », tournez le *bouton thermostat* au symbole correspondant; si le four est réglé à une température différente (ou si la température intérieur du four est supérieur à 65°C) la fonction ne débutera pas.

Veillez noter : Vous pouvez régler le temps de cuisson, le

temps de fin de cuisson (seulement si vous réglez le temps de cuisson) et la minuterie.

### 3. PRÉCHAUFFAGE

Une fois que la fonction est lancée, un signal sonore et un voyant  qui clignote à l'écran confirmant que la phase de préchauffage est activée.

À la fin de cette phase, un signal sonore et un voyant stable  indique que le four a atteint la température désirée : vous pouvez maintenant placer les aliments à l'intérieur et débiter la cuisson.

Veillez noter: Placer les aliments dans le four avant que le préchauffage soit terminé peut affecter la cuisson.

### . PROGRAMMER LA CUISSON

Vous devez sélectionner une fonction avant de pouvoir lancer un programme de cuisson.


#### DURÉE

Appuyez sur la touche jusqu'à ce que le voyant  et « 00:00 » clignotent à l'écran.




Utilisez  $+$  ou  $-$  pour régler la durée de cuisson et appuyez sur pour confirmer.

Lancez la fonction en tournant le *bouton du thermostat* à la température désirée : un signal sonore se fait entendre et l'écran s'illumine lorsque la cuisson est terminée.

Remarques : Pour annuler le temps de cuisson, appuyez sur jusqu'à ce que le voyant  clignote sur l'écran, utilisez ensuite  $-$  pour remettre le temps de cuisson à « 00:00 ». Ce temps de cuisson inclut la phase de préchauffage.

#### PROGRAMMER L'HEURE DE FIN DE CUISSON/ DÉPART DIFFÉRÉ

Après avoir réglé le temps de cuisson, vous pouvez retarder le début de la fonction en programmant le temps de fin de cuisson : appuyez sur jusqu'à ce que l'icône  et l'heure actuelle clignotent à l'écran.



Utilisez  $+$  ou  $-$  pour régler la durée de cuisson et appuyez sur pour confirmer.

Lancez la fonction en tournant le *bouton du thermostat* à la température désirée : la fonction reste en veille et démarre automatiquement après la période d'attente calculée pour que la cuisson se termine à l'heure désirée.

Remarques : Pour annuler le réglage, éteindre le four en tournant le *bouton de sélection* à la position « 0 ».

### FIN DE CUISSON

Un signal sonore se fait entendre et l'écran s'illumine pour indiquer que la fonction est terminée.



Tournez le *bouton de sélection* pour sélectionner une différente fonction ou le placer à la position « 0 » pour éteindre le four.

Veillez noter: Si la minuterie fonctionne, l'écran affiche « END » en alternance avec le temps restant.

### . RÉGLER LA MINUTERIE


Cette option n'interrompt pas ou ne programme pas la cuisson, mais permet d'utiliser l'écran comme minuterie, durant le fonctionnement d'une fonction ou quand le four est éteint.

Appuyez sur la touche jusqu'à ce que le voyant  « 00:00 » et « 00:00 » clignotent à l'écran.













































































Utilisez  $+$  ou  $-$  pour régler l'heure désirée et appuyez sur pour confirmer.






Un signal sonore se fait entendre lorsque la minuterie a terminé le compte à rebours.

Remarques : Pour annuler la minuterie, appuyez sur jusqu'à ce que le voyant  clignote, utilisez ensuite  $-$  pour remettre le temps à « 00:00 ».

# TABLEAU DE CUISSON

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUF- FAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
<b>Gâteaux à pâte levée</b>		Oui	160 - 180	30 - 90	2/3 
		Oui	160 - 180	30 - 90	4 1  
<b>Gâteau fourré</b> (gâteau au fromage, strudel, tarte aux fruits)		Oui	160 - 200	35 - 90	2 
		Oui	160 - 200	40 - 90	4 2  
<b>Biscuits/tartelettes</b>		Oui	160 - 180	20 - 45	3 
		Oui	150 - 170	20 - 45	4 2  
		Oui	150 - 170	20 - 45	5 3 1   
<b>Chouquettes</b>		Oui	180 - 210	30 - 40	3 
		Oui	180 - 200	35 - 45	4 2  
		Oui	180 - 200	35 - 45	5 3 1   
<b>Meringues</b>		Oui	90	150 - 200	3 
		Oui	90	140 - 200	4 2  
		Oui	90	140 - 200	5 3 1   
<b>Pizza/pain</b>		Oui	190 - 250	15 - 50	1 / 2 
		Oui	190 - 250	20 - 50	4 2  
<b>Pizza surgelée</b>		Oui	250	10 - 20	3 
		Oui	230 - 250	10 - 25	4 2  
<b>Quiches et tartes salés</b> (tarte aux légumes, quiche)		Oui	180 - 200	40 - 55	3 
		Oui	180 - 200	45 - 60	4 2  
		Oui	180 - 200	45 - 60	5 3 1   
<b>Vol-au-vent/ biscuits à pâte feuilletée</b>		-	190 - 200	20 - 30	3 
		-	180 - 190	20 - 40	4 2  
		-	180 - 190	20 - 40	5 3 1   
<b>Lasagnes/pâtes au four/ cannellonis/tartes</b>		Oui	190 - 200	45 - 65	2 

FONCTIONS							
	Convection naturelle	Grill	Gratin	Pizza	Multi-niveau	XL cooking	ÉCO multi-niveau

ACCESSOIRES					
	Grille métallique	Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique	Plaque de cuisson/lèche-frite ou plat de cuisson sur grille métallique	Lèche-frite / Plaque de cuisson	Lèche-frite / Plaque de cuisson contenant 200 ml d'eau

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
<b>Agneau/veau/bœuf/porc</b> 1 kg		Oui	190 - 200	80 - 110	3 
<b>Rôti de porc avec grattons</b> 2 kg		Oui	180 - 190	110 - 150	2 
<b>Poulet/lapin/canard</b> 1 kg		Oui	200 - 230	50 - 100	2 
<b>Dinde/oie</b> 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2 
<b>Poisson au four / en papillote</b> (filet, entier)		Oui	170 - 190	30 - 45	2 
<b>Légumes farcis</b> (tomates, courgettes, aubergines)		Oui	180 - 200	50 - 70	2 
<b>Pain grillé</b>		-	250	2 - 6	5 
<b>Filets/tranches de poisson</b>		-	230 - 250	15 - 30*	4 3 
<b>Saucisses/brochettes/côtes levées/hamburgers</b>		-	250	15 - 30*	5 4 
<b>Poulet rôti</b> 1 - 1,3 kg		Oui	200 - 220	55 - 70**	2 1 
<b>Rosbif saignant</b> 1 kg		Oui	200 - 210	35 - 50**	3 
<b>Gigot d'agneau/jarret</b>		Oui	200 - 210	60 - 90**	3 
<b>Pom. terre rôties</b>		Oui	200 - 210	35 - 55**	3 
<b>Gratin de légumes</b>		-	200 - 210	25 - 55	3 
<b>Viande et pommes de terre</b>		Oui	190 - 200	45 - 100***	4 1 
<b>Poisson et légumes</b>		Oui	180	30 - 50***	4 1 
<b>Lasagnes &amp; viande</b>		Oui	200	50 - 100***	4 1 
<b>Repas complet : tarte aux fruits</b> (niveau 5)/ <b>lasagne</b> (niveau 3)/ <b>viande</b> (niveau 1)		Oui	180 - 190	40 - 120***	5 3 1 
<b>Rôtis/rôtis farcis</b>		-	170 - 180	100 - 150	2 

La durée de cuisson ne comprend pas la phase de préchauffage : Nous vous conseillons de placer les aliments dans le four et régler le temps de cuisson seulement après avoir atteint la température désirée.

\* Tourner les aliments à mi-cuisson.

\*\* Au besoin, retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson).

\*\*\* Temps approximatif : les plats peuvent être retirés en tout temps, selon les préférences personnelles.

Téléchargez le Guide d'utilisation et d'entretien sur [docs.indesit.eu](https://docs.indesit.eu) pour obtenir le tableau de recettes testées, compilé pour les autorités de certification, conformément à la norme CEI 60350-1.

FONCTIONS							
	Convection naturelle	Grill	Gratin	Pizza	Multi-niveau	XL cooking	ÉCO multi-niveau
ACCESSOIRES							
	Grille métallique	Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique	Plaque de cuisson/lèche-frite ou plat de cuisson sur grille métallique	Lèche-frite / Plaque de cuisson	Lèche-frite / Plaque de cuisson contenant 200 ml d'eau		

# NETTOYAGE ET ENTRETIEN



Pour plus d'information, téléchargez le Guide d'utilisation et d'entretien à partir de [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu)

**N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à vapeur.**

**Utilisez des gants de protection lors des opérations.**

**Effectuez les opérations nécessaires lorsque le four est froid.**

**Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.**


**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 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. Essuyez avec un chiffon sec. N'utilisez pas de détergents corrosifs ou abrasifs. Si l'un de ces produits entre en contact avec des surfaces de l'appareil, nettoyez immédiatement à l'aide d'un chiffon en microfibre humide.

## SURFACES INTÉRIEURES

• Après chaque utilisation, laissez le four refroidir et nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les résidus de nourriture. Pour enlever la condensation qui se serait formée lors de la cuisson d'aliments avec une forte teneur en eau, laissez le four refroidir complètement et essuyez-le avec un chiffon ou une éponge.

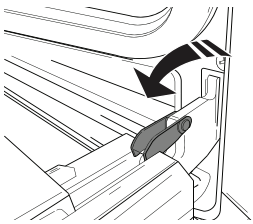
- La porte peut facilement être enlevée et remplacée pour faciliter le nettoyage de la vitre .
- Nettoyez le verre dans la porte avec un détergent liquide approprié.
- L'élément chauffant supérieur du gril peut être baissé pour nettoyer la paroi supérieure du four : Retirez l'élément chauffant de son appui, ensuite abaissez-le. Pour replacer l'élément chauffant, soulevez-le, tirez légèrement vers l'avant, et assurez-vous que l'onglet de soutien est dans son appui.

## ACCESSOIRES

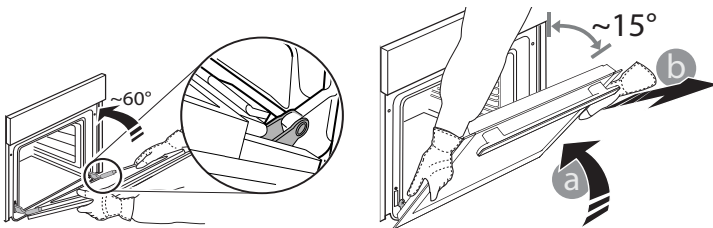
Faites tremper les accessoires dans de l'eau contenant un détergent à vaisselle, utilisez des gants de cuisine s'ils sont encore chauds. Utilisez une brosse à vaisselle ou une éponge pour enlever les résidus d'aliments.

## ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

**1.** Pour enlever la porte, ouvrez-la complètement et abaissez les loquets jusqu'à qu'ils soient déverrouillés.



**2.** Fermez le plus possible la porte. Tenez la porte fermement avec les deux mains – ne la tenez pas par la poignée. Enlevez simplement la porte en continuant à la fermer tout en la tirant vers le haut (a) jusqu'à ce qu'elle soit dégagée de ses appuis (b).



Placez la porte de côté, l'appuyant sur une surface souple.

**3.** Réinstallez la porte en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis et attacher la partie supérieure sur son appui.

**4.** Abaissez la porte pour ensuite l'ouvrir complètement.

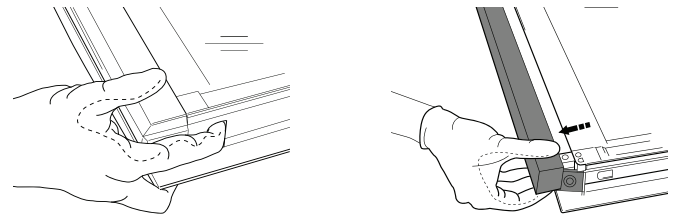
Abaissez les loquets dans leur position originale : assurez-vous de les abaisser complètement.

**5.** Essayez de fermer la porte et assurez-vous qu'elle est alignée avec le panneau de commande. Sinon,

répétez les étapes précédentes.

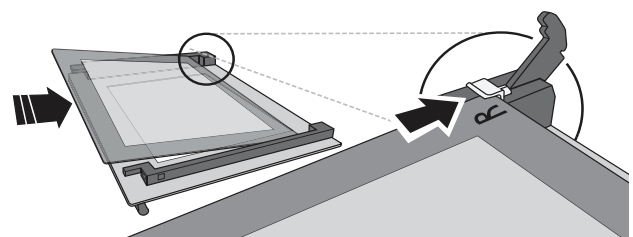
## CLICK & CLEAN - NETTOYER LA VITRE

**1.** Après avoir enlevé la porte et l'avoir placée sur une surface matelassée, les poignées vers le bas, appuyez sur les deux fermetures en même temps et enlevez le bord supérieur de la porte en la tirant vers vous.



**2.** Soulevez et tenez fermement la vitre intérieure avec les deux mains, enlevez-la et placez-la sur une surface matelassée avant de la nettoyer.

**3.** Pour bien replacer la vitre intérieure, assurez-vous que le « R » est visible dans le coin gauche et que la surface claire (pas d'imprimée) est placée vers le haut. En premier, insérez la longue partie de la vitre marquée d'un « R » dans les appuis des guides, abaissez-la ensuite en place.



**4.** Remplacez le bord supérieur : un déclic indique le positionnement correct. Assurez-vous que le joint est bien placé avant de replacer la porte.

Problème	Cause probable	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.
L'écran affiche la lettre « F » suivi d'un numéro.	Problème de logiciel.	Contactez le Service après-vente le plus proche et mentionnez la lettre ou le numéro suivant la lettre « F ».

## CONSEILS UTILES



Pour plus d'information, téléchargez le Guide d'utilisation et d'entretien à partir de [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu)

### COMMENT LIRE LE TABLEAU DE CUISSON

Le tableau indique la meilleure fonction, les accessoires, et le niveau à utiliser pour la cuisson des différents types d'aliments.

Les temps de cuisson commencent au moment de l'introduction du plat dans le four et ne tiennent pas compte du préchauffage (s'il est nécessaire).

Les températures et temps de cuisson sont approximatifs et dépendent de la quantité d'aliments et du type d'accessoire. Pour commencer, utilisez les valeurs conseillées les plus basses, et si les aliments ne sont pas assez cuits, augmentez-les. Utilisez les accessoires fournis, et de préférence des moules à gâteau en métal foncés et des plats de cuisson. Vous pouvez aussi utiliser des plaques et accessoires en pyrex ou en céramique ; cependant, les temps de cuisson seront sensiblement plus longs.

### CUIRE DES ALIMENTS DIFFÉRENTS EN MÊME TEMPS

La fonction « Multi-niveau » permet de cuire en même temps plusieurs aliments nécessitant la même température de cuisson (comme le poisson et les légumes) sur différentes grilles. Enlevez les aliments qui demandent moins de cuisson et laissez dans le four les aliments qui ont besoin de plus de cuisson.

### FICHE TECHNIQUE

La fiche technique, incluant les taux d'efficacité énergétique du four, peut être téléchargée sur notre site Web [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu)

### COMMENT OBTENIR LE GUIDE D'UTILISATION ET ENTRETIEN

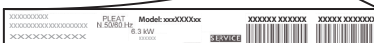
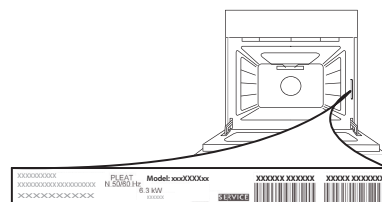
> Téléchargez le Guide d'utilisation et d'entretien sur notre site Web [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu) (vous pouvez utiliser ce code QR), en précisant le code commercial du produit.



> 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.



400010900692/B

Imprimé en Italie

