



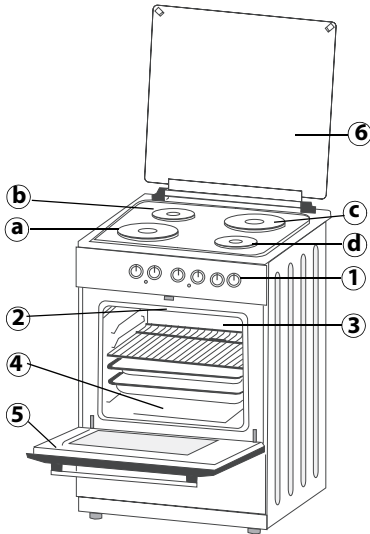
Mode d'emploi

ACM 812

Whirlpool Switzerland, www.whirlpool.ch

Bauknecht AG, Industriestrasse 36, 5600 Lenzburg, www.bauknecht.ch

Verkauf	Telefon 0848 801 002	Fax 0848 801 017	verkauf@bauknecht.ch
Kundendienst	Telefon 0848 801 001	Fax 0848 801 003	service@bauknecht.ch
Ersatzteile	Telefon 0848 801 005	Fax 0848 801 004	ersatzteilverkauf@bauknecht.ch


TABLE DE CUISSON

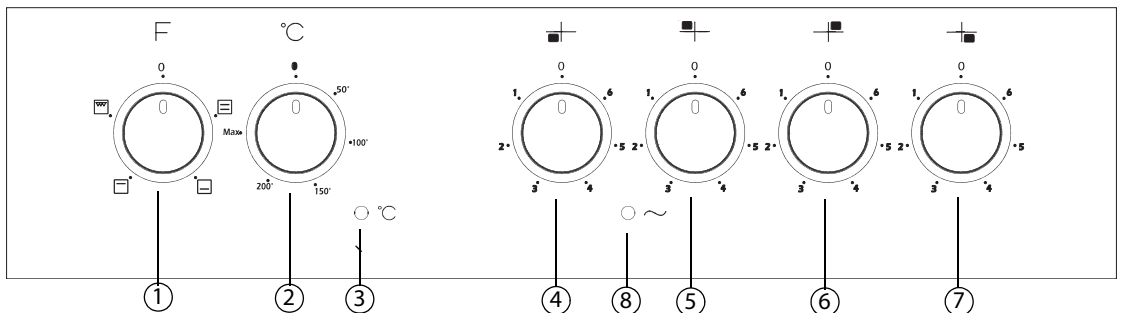
- a.** Zone de cuisson avant gauche
- b.** Zone de cuisson arrière gauche
- c.** Zone de cuisson arrière droite
- d.** Zone de cuisson avant droite

FOUR

- 1.** Bandeau de commande
- 2.** Gril et élément chauffant supérieur
- 3.** Éclairage du four
- 4.** Résistance inférieure
- 5.** Porte du four
- 6.** Couvercle en métal

ACCESSOIRES (selon le modèle)

Grille :

Plaque à pâtisserie :
BANDEAU DE COMMANDE


ACM 808 / ACM 812

- 1.** Sélecteur de fonction du four
- 2.** Bouton de thermostat
- 3.** Voyant de thermostat
- 4.** Bouton de commande de la zone de cuisson avant gauche
- 5.** Bouton de commande de la zone de cuisson arrière gauche
- 6.** Bouton de commande de la zone de cuisson arrière droite
- 7.** Bouton de commande de la zone de cuisson avant droite
- 8.** Voyant de fonctionnement de la table de cuisson





* Les boutons de commande de la table de cuisson ne sont pas interchangeables. Veuillez à les remettre dans leur position d'origine après avoir procédé à leur nettoyage ou à leur entretien.

MODALITÉS D'UTILISATION DU FOUR

- Tournez le sélecteur du four jusqu'à la fonction de cuisson désirée.
 - Tournez le bouton de thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la température désirée.
- À la fin de la cuisson : Replacez les boutons sur "0".

Fonctionnement des plaques de cuisson électriques

Réglez le bouton sur une des positions de 1 à 6 correspondant aux différentes températures.
Pour mettre la plaque de cuisson hors tension, positionnez le bouton sur "0".

Tableau des fonctions du four	
Fonction	Description de la fonction
 CONVECTION NATURELLE	<ul style="list-style-type: none"> • Pour cuire de la viande, du poisson et du poulet sur le même niveau. • Préchauffez le four à la température requise, puis placez la nourriture à l'intérieur dès que le voyant rouge de thermostat s'éteint. • Pour que la cuisson soit idéale, nous vous conseillons d'utiliser le deuxième ou le troisième gradin.
 RÉSISTANCE INFÉRIEURE	<ul style="list-style-type: none"> • Pour terminer la cuisson de fruits ou de gâteaux au fromage ou bien pour épaissir de la sauce. • Utilisez cette fonction pendant les 10/15 dernières minutes de cuisson.
 RÉSISTANCE SUPÉRIEURE	<ul style="list-style-type: none"> • Pour faire dorer la surface des aliments. • Utilisez cette fonction pendant les 10/15 dernières minutes de cuisson.
 GRIL	<ul style="list-style-type: none"> • Pour griller des steaks, des kebabs et des saucisses, pour cuire des légumes au gratin et pour griller du pain. • Préchauffez le four pendant 3 à 5 minutes. • La porte du four doit rester fermée pendant le cycle de cuisson. • Lorsque vous cuisez de la viande, versez un peu d'eau dans la lèchefrite (placée au niveau inférieur) pour réduire la production de fumée et les projections de graisse. • Pour que la cuisson soit idéale, nous vous conseillons de tourner les aliments pendant la cuisson.

TABLEAUX DE CUISSON

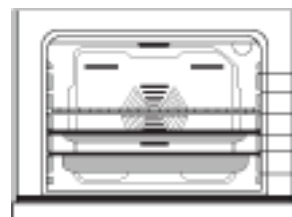
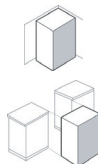
PLATS	CONVECTION NATURELLE			GRIL		
	Position du thermostat (°C)	Niveau (en partant du bas)	Durée de cuisson	Position du thermostat (°C)	Niveau (en partant du bas)	Durée de cuisson
Pâte levée	170 - 190	2 - 3	35 - 45			
Gâteau	170 - 190	2 - 3	30 - 40			
Biscuits	170 - 190	2 - 3	30 - 40			
Boulettes de viande grillées				200	5	10 - 15
Nourriture liquide	175 - 200	3	40 - 50			
Poulet	200	2 - 3	45 - 60			
Côtelette				200	4 - 5	15 - 25
Bifteck				200	5	15 - 25

Remarque : Les durées de cuisson et les températures sont fournies à titre purement indicatif.

CATÉGORIES D'APPAREILS

Les appareils de cuisson décrits dans cette fiche produit appartiennent aux catégories d'installation suivantes :

- **Catégorie 1 :** appareil de cuisson non-encastré ;
- **Classe 2 - sous-classe 1 :** appareil de cuisson **encastré entre deux meubles de cuisine**, consistant en une seule pièce, mais pouvant également être installé de façon à ce que les parois latérales soient accessibles.



6e niveau
5e niveau
4e niveau
3e niveau
2e niveau
1er niveau

NOTICE D'EMPLOI

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

**AVANT D'UTILISER L'APPAREIL POUR LA
PREMIÈRE FOIS**

**MESURES DE PRÉCAUTION ET CONSEILS
D'ORDRE GÉNÉRAL**

CONSEILS RELATIFS À L'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

ACCESSOIRES DU FOUR

NETTOYAGE ET MAINTENANCE

GUIDE DE DÉPANNAGE

SERVICE APRÈS-VENTE

Pour tirer le meilleur profit de votre four, nous vous conseillons de lire attentivement la Notice d'emploi et de la conserver précieusement pour toute consultation future.

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

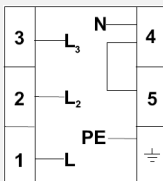
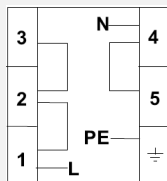
Branchements électriques

Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que :

1. la tension nominale desservant votre habitation correspond à celle figurant sur la plaque signalétique de l'appareil ;
 2. le système électrique est adapté à la puissance maximum absorbée par l'appareil indiquée sur la plaque signalétique ;
 3. le circuit d'alimentation électrique domestique est correctement relié à la terre.
- **Branchez l'appareil sur le secteur au moyen d'un sectionneur adapté ayant une ouverture entre les contacts qui permette une déconnexion complète en cas de surtension de catégorie III, conformément aux réglementations d'installation.**

Remarques : Une fois l'installation terminée, les composants électriques ne doivent plus être accessibles, si ce n'est en utilisant des outils spéciaux.

Le cordon d'alimentation doit être de type H05VV-F et les raccords électriques conformes aux informations relatives à l'installation électrique ci-dessous.



3 x 2,5 mm² 220 V ~ 50 Hz 5 x 1,5 mm² 380 V~, 3N 50 Hz

3 x 2,5 mm² 230 V ~ 50 Hz 5 x 1,5 mm² 400 V~, 3N 50 Hz

3 x 2,5 mm² 240 V ~ 50 Hz 5 x 1,5 mm² 415 V~, 3N 50 Hz

Instructions pour l'installateur

Attention

- **Avant toute réparation ou intervention, débranchez l'appareil.**
- **L'installation doit être réalisée par un technicien qualifié conformément aux normes de sécurité en vigueur.**
- **La mise à la terre de l'appareil est obligatoire selon la réglementation en vigueur.**

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages corporels ou matériels résultant du non-respect des réglementations susmentionnées. La plaque signalétique de l'appareil est située dans le coin inférieur droit du cadre de cavité du four et visible lorsque la porte est ouverte. Les conditions de réglage sont indiquées sur l'étiquette accolée à l'emballage.

La porte du four ne doit pas être utilisée pour des opérations de manutention ou pour extraire l'appareil de l'emballage.

BRANCHEMENTS ÉLECTRIQUES ET SÉCURITÉ

Pour les branchements électriques, assurez-vous de suivre les instructions ci-dessous :

- Le conducteur de terre doit être raccordé à une borne de terre (⊕). S'il n'existe aucune prise électrique mise à la terre approuvée à l'endroit où l'appareil doit être installé, contactez immédiatement notre Service Après-vente agréé.
- La prise électrique mise à la terre doit être située à proximité de l'appareil. N'utilisez pas de rallonges.
- Le cordon d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec les pièces chaudes de l'appareil.
- En cas d'endommagement du cordon d'alimentation, contactez un Service Après-vente qualifié. Le câble doit être remplacé par le Service Après-vente agréé.
- Tout raccordement électrique incorrect risque d'endommager votre appareil. Ce type de dommage n'est pas couvert par la garantie.
- L'appareil est configuré pour une alimentation de 220/230 Volts. Si la tension d'alimentation est différente, contactez immédiatement notre Service Après-vente agréé.

Le cordon d'alimentation ne doit pas toucher les pièces chaudes de l'appareil, au risque de les endommager.


Cette situation pourrait engendrer un court-circuit.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages ou de pertes résultant du non-respect des normes de sécurité suivantes.

Branchement de l'appareil au secteur

Ouvrez le bornier (voir fig. 1) et dévissez la vis de fixation du serre-câble.

- Dénudez la gaine du cordon d'alimentation sur 70 mm environ
- Dénudez la gaine des conducteurs sur 10 mm environ
- Faites passer le cordon dans le serre-câble et branchez les conducteurs au bornier comme indiqué sur le schéma imprimé sur l'étiquette apposée à proximité du boîtier principal
- Fixez le cordon d'alimentation avec le serre-câble.
- Refermez le capot en plastique du boîtier principal pour le remettre à sa place

REMARQUE : le fil de terre jaune et vert doit être relié à la vis portant le symbole .

Montage

Important : Le revêtement des meubles de cuisine doit pouvoir résister à la chaleur dégagée par le four (90 °C mini.).

Si l'appareil doit être installé à proximité de meubles de cuisine, respectez la distance minimum indiquée sur la figure ci-après. Un certain nombre de points doivent être observés lors du positionnement de la cuisinière. Assurez-vous de tenir compte des recommandations suivantes afin d'éviter tout problème ou situation potentiellement dangereuse !

La cuisinière peut être positionnée à proximité d'autres meubles, à condition que leur hauteur n'excède pas celle de la table de cuisson.

Lorsque vous sélectionnez une position pour la cuisinière, évitez de placer l'appareil à côté d'un réfrigérateur et vérifiez l'absence de matériaux inflammables ou combustibles à proximité, tels que des rideaux, etc. ou autre matériau susceptible de prendre rapidement feu.

Un espace minimum de 20 mm doit être maintenu entre le couvercle arrière métallique de la cuisinière et le mur pour garantir une circulation d'air optimale.

Si les plans de travail sont plus élevés que la table de cuisson, ils doivent être situés à une distance d'au moins 110 mm de chaque côté de la cuisinière.

Pour ce faire, inclinez l'appareil et vissez les 4 pieds dans les filetages spéciaux situés dans les coins (voir la fig. 3).

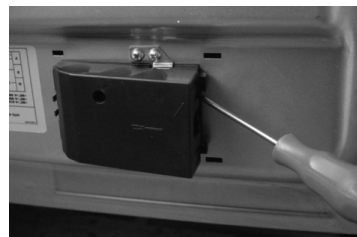


Fig. 1

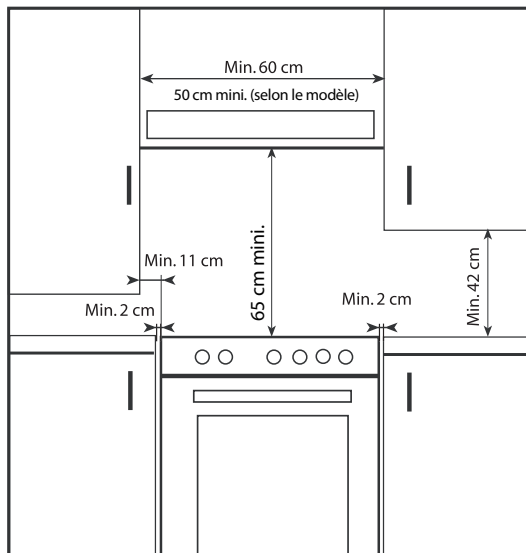


Fig. 2

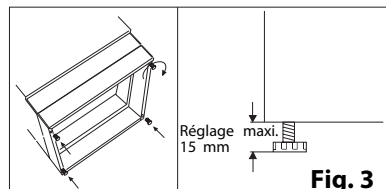
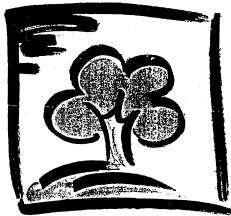



Fig. 3

AVANT D'UTILISER L'APPAREIL POUR LA PREMIÈRE FOIS

- Retirez tous les accessoires du four et faites-le chauffer à 200 °C pendant environ deux heures, afin d'éliminer les odeurs dégagées par les graisses de protection et les matériaux isolants. Maintenez la fenêtre ouverte pendant toute la durée de cette opération.
- Avant toute utilisation, retirez :
 - les autocollants situés sur la face avant de l'appareil et sur la porte du four, à l'exception de la plaque signalétique ;
 - la protection en carton et le film plastique recouvrant le bandeau de commande et d'autres parties de l'appareil ;
 - tout autocollant sur les accessoires (par exemple, sous la lèchefrite).




1. Emballage

L'emballage est composé de matériaux entièrement recyclables et porte le symbole de recyclage . Ceci signifie qu'il doit être confié au centre de tri des déchets le plus proche.

2. Produit

Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

En prenant soin de se débarrasser de cet appareil comme il convient, l'utilisateur contribue à réduire les effets potentiellement néfastes pour l'environnement et la santé.

Le symbole  apposé sur l'appareil ou sur la documentation qui l'accompagne indique que la cuisinière ne doit pas être traitée comme un déchet ménager, mais qu'elle doit être déposée au centre de collecte le plus proche chargé du recyclage des appareils électriques et électroniques.

Pour la mise au rebut, respectez les normes relatives à l'élimination des déchets en vigueur dans le pays d'installation.

Pour de plus amples informations sur le traitement, la collecte et le recyclage de ce produit, contactez les autorités locales compétentes, le service de collecte des ordures ménagères ou le magasin où vous avez acheté l'appareil.

MESURES DE PRÉCAUTION ET CONSEILS D'ORDRE GÉNÉRAL

- L'appareil a été conçu uniquement pour un usage domestique dans le but de cuire des aliments. Aucune autre utilisation n'est permise. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'éventuels dommages résultant d'une utilisation impropre ou d'un mauvais réglage des commandes.
- Toute réparation ou opération de maintenance doit être uniquement effectuée par un technicien qualifié.
- Évitez d'exposer le four aux agents atmosphériques.
- Évitez de déposer des objets lourds sur la porte du four sous peine d'endommager le compartiment du four et les charnières. Évitez de prendre appui sur la porte du four.
- Ne suspendez aucun objet lourd à la poignée de la porte du four.
- **Évitez de recouvrir le fond du four de feuilles d'aluminium ou autres objets.**
- La porte du four doit fermer correctement. Les joints de la porte doivent être maintenus en parfait état.
- Ne versez jamais d'eau dans le four lorsque celui-ci est chaud. Vous risqueriez d'endommager l'émail.
- Veillez à ce qu'aucun jus de fruit ne s'écoule de la plaque à pâtisserie, car ce type de tache est indélébile. Il est conseillé de nettoyer l'appareil avant de le réutiliser.
- Évitez de déplacer les cocottes et les casseroles en les traînant sur le fond du four : vous risqueriez de rayer le revêtement.
- Les parties accessibles du four peuvent atteindre une température élevée quand l'appareil est en service. Maintenez les enfants à distance.
- N'utilisez jamais de matériaux ou substances abrasifs pour nettoyer le VERRE, sous peine de l'endommager.
- Le meuble où est installé le four peut devenir très chaud durant l'utilisation. Ne touchez pas les éléments chauffants du four.
- La vapeur résiduelle en fin de cuisson risque d'endommager le four et le meuble où il est encastré. Nous vous recommandons de :
 - sélectionner la température la plus basse ;
 - recouvrir les aliments ;
 - retirer le plat du four ;
 - sécher les parties humides lorsque le four est refroidi.
- **Remarque importante : Le bandeau de commande et la poignée du four sont chauds lorsque le four est utilisé pendant longtemps à des températures élevées.**
- Ne touchez pas l'appareil avec des parties du corps humides et ne l'utilisez pas pieds nus.
- Ne tirez pas sur l'appareil ni sur le cordon d'alimentation pour le débrancher.
- **Maintenez les enfants à distance :**
 - des commandes et de l'appareil en général, en particulier lorsqu'il est en service ou immédiatement après : risque de blessures ;
 - des emballages (sacs en plastique, éléments en polystyrène, objets métalliques, etc.) ;
 - d'un appareil destiné à une mise au rebut.
- L'appareil ne doit en aucun cas être utilisé par des enfants ou des personnes souffrant d'un handicap physique, sensoriel ou mental, ou non familiarisées avec son utilisation, excepté sous la supervision de ou après avoir été formées à son utilisation par une personne responsable de leur sécurité.
- Veillez à ce que les câbles électriques d'autres appareils électroménagers à proximité immédiate ne puissent ni entrer en contact avec les parties chaudes, ni se coincer dans la porte du four.
- Ne placez jamais de produits inflammables à l'intérieur du four ou à proximité de celui-ci. Ces produits risqueraient en effet de s'enflammer si le four était mis en service par inadvertance.
- Munissez-vous de gants pour retirer les plats et les accessoires chauds du four.
- Si vous utilisez des boissons alcoolisées (rhum, cognac, vin, par exemple) pour cuisiner des plats, etc., rappelez-vous que l'alcool s'évapore à des températures élevées. Les vapeurs dégagées par l'alcool peuvent déclencher un début d'incendie en entrant en contact avec l'élément chauffant électrique.
- Évitez d'utiliser des récipients en terre cuite fermés pour réchauffer ou cuire des aliments au four. La pression qui s'y accumule peut les faire exploser et endommager le four.
- N'utilisez en aucun cas des récipients en matière synthétique pour cuire des aliments (sauf si les emballages sont spécialement conçus pour ce type de cuisson ; voir les instructions du fabricant). Ils risqueraient de fondre à des températures élevées.
- Soyez toujours vigilant lorsque vous faites cuire des aliments à la graisse ou à l'huile. L'huile et la graisse peuvent devenir très chaudes et s'enflammer !
- Ne sortez jamais les gradins quand ils sont complètement chargés. Faites extrêmement attention.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

- **Cet appareil est adapté au contact avec des aliments et conforme à la réglementation CEE (CE) n° 1935/2004.**
- **Il est uniquement destiné à la cuisson des aliments.**
Toute autre utilisation, comme par exemple, chauffer une pièce est considérée comme impropre et potentiellement dangereuse.
- **Cet appareil a été conçu, fabriqué et mis sur le marché conformément aux :**
 - les normes de sécurité de la Directive basse tension 2006/95/CE (qui remplace la Directive 73/23/CEE modifiée) ;
 - les prescriptions en matière de protection de la Directive CEM 2004/108/CE ;
 - les prescriptions de la Directive 93/68/CEE.

CONSEILS RELATIFS À L'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

- La table de cuisson est équipée de foyers et de plaques chauffantes de divers diamètres (selon le modèle). Utilisez des ustensiles de cuisson d'un diamètre identique ou légèrement supérieur à celui de la plaque chauffante/du foyer.
- Utilisez exclusivement des ustensiles de cuisson à fond plat.
- Les cocottes et les casseroles ne doivent pas dépasser du bandeau de commande.
- Dans la mesure du possible, laissez le couvercle sur les casseroles pendant la cuisson.
- Lorsque vous faites cuire des légumes, des pommes de terre, etc., ajoutez un peu d'eau afin de réduire le temps de cuisson.

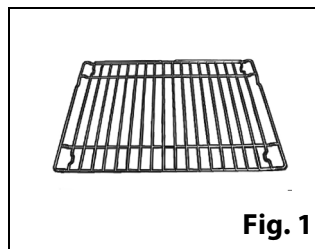
Un autocuiseur vous permettra de réduire la consommation d'énergie et le temps de cuisson

ACCESSOIRES DU FOUR

Les accessoires varient en fonction du modèle. Les accessoires fournis avec le four sont énumérés dans la Fiche produit fournie séparément (au point Accessoires).

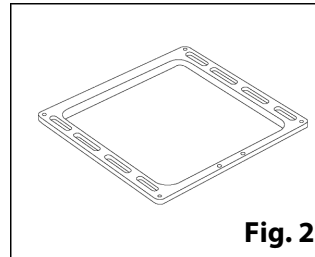
Grille (1)

La grille peut être utilisée pour griller de la viande ou comme support de plaques à pâtisserie, de moules à gâteaux ou autre plat de cuisson. Elle peut se placer sur n'importe quel gradin du four.



Plaque à pâtisserie (2)

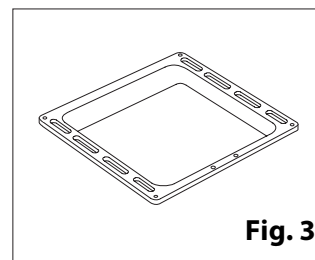
À utiliser pour la cuisson de biscuits, de gâteaux, de pizzas. Lorsqu'elle est placée sous la grille, cette plaque sert à recueillir les sucs et les résidus d'aliments ; versez un peu d'eau dans le fond de la lèchefrite afin d'éviter les éclaboussures de graisse et la fumée.



Lèchefrite (3)

Lorsqu'elle est placée sous la grille, cette plaque sert à recueillir les sucs et les résidus d'aliments ; versez un peu d'eau dans le fond de la lèchefrite afin d'éviter les éclaboussures de graisse et la fumée.

La plaque peut servir à cuisiner la viande, le poulet et le poisson avec ou sans légumes.



NETTOYAGE ET MAINTENANCE

Avant de procéder au nettoyage ou à l'entretien, débranchez l'appareil de l'alimentation.

- Nettoyez avec un chiffon imbibé d'eau chaude savonneuse ou d'un détergent liquide dilué.
- N'utilisez en aucun cas des produits abrasifs ou corrosifs, des produits chlorés ou des tampons métalliques.
- N'utilisez jamais d'appareil à vapeur.
- N'utilisez pas de produits inflammables.
- Essuyez immédiatement les substances acides ou alcalines, telles que vinaigre, sel, jus de citron, etc., qui se sont déposées sur la cuisinière.

Nettoyage des plaques chauffantes électriques

- Nettoyez les plaques électriques lorsque celles-ci sont tièdes.
- Essuyez-les à l'aide d'un chiffon imbibé d'eau et de sel, et astiquez-les à l'aide d'un chiffon imbibé de graisse.

Nettoyage du four

- Une fois la cuisson terminée, attendez que le four refroidisse et nettoyez-le afin d'éviter l'accumulation de résidus de cuisson.
- Pour les salissures particulièrement tenaces, utilisez un produit spécialement adapté au nettoyage des fours et respectez les instructions figurant sur l'emballage.
- Nettoyez l'extérieur du four à l'aide d'une éponge imbibée d'eau tiède.
- **N'utilisez en aucun cas des produits abrasifs ou tampons métalliques.**
- Utilisez un détergent liquide pour nettoyer la vitre de la porte du four.
- Plongez les accessoires dans un récipient d'eau mélangée à un produit nettoyant immédiatement après leur utilisation. Utilisez une brosse ou une éponge pour détacher facilement les résidus d'aliments.

Démontage de la porte

Mise en garde : Lorsque vous procédez aux opérations suivantes, il est conseillé de porter des gants de protection. Suivez attentivement ces instructions pour éviter d'éventuelles lésions, et ne pas endommager la porte du four et les charnières. (Fig. 1)

Veillez à ne pas endommager les charnières de la porte du four : risque de blessure aux mains !

Ouvrez la porte du four

Ouvrez complètement l'étrier de fixation

Utilisez un outil métallique, tel que le manche d'une cuillère pour faciliter l'ouverture des étriers de fixation.

Fermez la porte en veillant à la laisser légèrement entrouverte (fig. 2), et tirez-la vers l'extérieur pour la démonter.

REMARQUE : Procédez dans le sens inverse pour remettre la porte en place. Assurez-vous que les étriers de fixation sont abaissés avant de fermer la porte du four.

Remplacement de l'ampoule d'éclairage du four :

1. Débranchez le four du secteur.
2. Dès que le four a refroidi, dévissez le couvercle de l'ampoule dans le sens inverse des aiguilles d'une montre **A** (fig. 3).
3. Remplacez l'ampoule (voir remarque).
4. Reposez le cache de l'ampoule.
5. Rebranchez le four à la prise secteur.

Remarque : Utilisez exclusivement des ampoules de 25 W/230 V, de type E-14, T300 °C, disponibles auprès du Service Après-vente.

Important : Utilisez le four uniquement après avoir réinstallé le cache de l'ampoule.

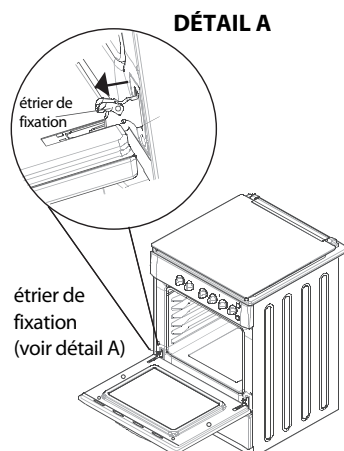


Fig. 1

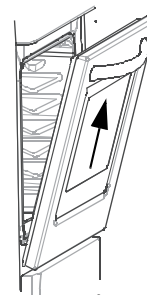


Fig. 2

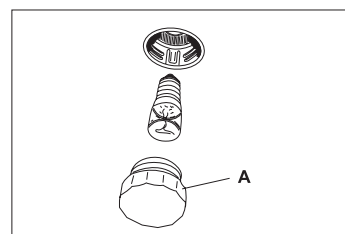



Fig. 3

GUIDE DE DÉPANNAGE

1. L'appareil ne fonctionne pas :

- Vérifiez l'alimentation électrique et assurez-vous que l'appareil est branché au secteur.
- Mettez l'appareil hors tension, puis de nouveau sous tension pour voir si le problème est résolu.

Important :

- Vérifiez que le sélecteur du four n'est ni sur "0", ni sur le symbole "ampoule" .
- Si le four ne s'allume pas, vérifiez que le programmeur de cuisson (selon le modèle) n'est pas sur le mode manuel (voir instructions sur la Fiche produit).

SERVICE APRÈS-VENTE

Avant de faire appel au Service Après-vente

1. Vérifiez si vous êtes en mesure de résoudre le problème par vous-même (voir paragraphe "Guide de dépannage").
2. Mettez l'appareil hors tension, puis de nouveau sous tension pour voir si le problème est résolu.

Si l'appareil ne fonctionne toujours pas après ces différents contrôles, contactez le Service Après-vente le plus proche.

Fournissez les informations suivantes :

- Type de panne ;
- Type exact et modèle de four ;
- Numéro du Service Après-vente (numéro suivant le mot "Service" sur la plaque signalétique) situé dans le coin inférieur droit du cadre de cavité du four et visible lorsque la porte est ouverte. le code service est également mentionné sur le livret de garantie et d'entretien ;
- votre adresse complète ;
- votre numéro de téléphone.

Pour toute réparation, contactez un **Service Après-vente agréé**, indiqué sur la garantie.

Si l'intervention est effectuée par des techniciens n'appartenant pas au Service après-vente agréé par le fabricant, demandez une quittance décrivant le travail effectué et vérifiez que les pièces de rechange utilisées sont des pièces **d'origine**.

Le non-respect des instructions énoncées ci-dessus peut compromettre la sécurité et la qualité du produit.

SERVICE 00 0000 00000

