

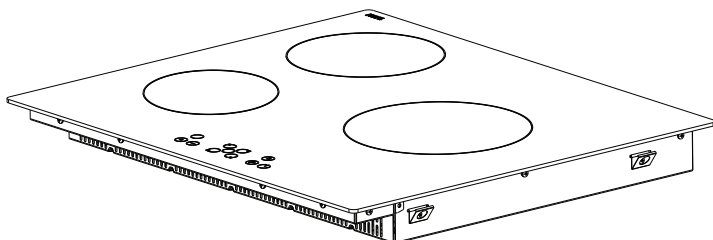
WALTHAM

WTPI3

FR

PLAQUE À INDUCTION

MANUEL D'INSTALLATION ET D'UTILISATION



Chère cliente, cher client,

Notre but est de vous proposer des produits de qualité qui répondent à votre attente, fabriqués dans des usines modernes, où chaque produit a subi des tests de qualité.

Cette notice contient toutes les informations nécessaires pour l'installation et l'utilisation de votre nouvelle plaque de cuisson.

Avant de commencer à utiliser votre nouvelle plaque de cuisson, nous vous suggérons de lire attentivement cette notice, car elle contient tous les renseignements de base pour une installation correcte et fiable, une bonne utilisation et un entretien régulier de votre plaque de cuisson. Cette plaque doit être installée uniquement par un professionnel qualifié conformément aux normes de sécurité et aux lois en vigueur. N'essayez jamais de réparer votre appareil vous-même.

Déclaration de conformité CE

Cette plaque est destinée uniquement à un usage domestique à l'intérieur d'une habitation (excluant les utilisations professionnelles). Toute autre utilisation (le chauffage d'une pièce par exemple) est considérée comme inappropriée et dangereuse.

Cette plaque a été conçue, construite, et commercialisée conformément aux :

Consignes de sécurité de la directive 2009/142/CE portant sur le « gaz » ;

Consignes de sécurité de la directive 2006/95/CE portant sur la « basse tension » ;

Consignes de sécurité de la directive 2004/108/CE portant sur l' « EMC » ;

Consignes relatives à la directive 93/68/CE.



TABLE DES MATIÈRES

Consignes de sécurité

Description de la plaque

Surface de cuisson et panneau de commandes

Fonctionnement de la plaque

Mettre en marche la plaque

Allumer et éteindre les zones Arrêter le fonctionnement de la plaque de cuisson

Indicateur de chaleur résiduelle

Pause intelligente

Fonction d'arrêt de sécurité

Verrouillage enfants

Verrouillage des touches

Bip sonore

Fonction Booster

Conseils et astuces

Installation de l'appareil

Sécurité pendant l'installation

Fixation de la plaque dans un plan de travail

Branchement électrique

Schéma bornier de connexion

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LISEZ ATTENTIVEMENT ET ENTIEREMENT CETTE NOTICE AVANT D'UTILISER VOTRE PLAQUE, ET CONSERVEZ LA AFIN DE POUVOIR LA CONSULTER LORSQUE CE SERA NECESSAIRE.

AVERTISSEMENT:

Toute personne autre que le personnel d'entretien agréé qui effectue des travaux d'entretien ou de réparation impliquant l'ouverture de l'appareil le fait à ses risques et périls.

Évitez de faire des réparations par vous-mêmes au risque d'être victime d'une électrocution.

En cas de dommage provoqué par un branchement ou une installation inadaptée, la garantie ne sera pas valide.

Bonne utilisation :

Vérifiez si vous avez retiré tous les matériaux d'emballage avant d'utiliser l'appareil.

Conservez l'emballage au grand complet jusqu'à ce que vous soyez sûr du bon fonctionnement de la plaque.

La sécurité électrique de cette plaque est garantie si elle est branchée à un système terre approprié, conforme aux normes de sécurité électrique. Si vous êtes dans l'impossibilité de savoir si cette mesure de sécurité fondamentale est en place, consultez un électricien qualifié.

Ne faites aucune pression sur le fil électrique lors de l'installation de la plaque.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

Adaptateurs, prises multiples et/ou rallonges ne doivent pas être utilisés.

Les appareils encastrables peuvent être utilisés uniquement après avoir été placés dans leur emplacement sur la surface de travail en respectant les normes.

Cet appareil doit être utilisé dans le seul but de faire bouillir ou cuire des aliments, toute autre utilisation, par exemple le chauffage de pièces, est dangereux. La responsabilité du fabricant ne saurait être engagée en cas de dommages liés à une utilisation inappropriée, incorrecte, ou négligente.

Ne coupez pas de pain sur le verre de la plaque. Le plan de travail en verre ne doit pas être utilisés comme surfaces de travail. Faites attention de ne pas poser sur la plaque des récipients qui pourraient abîmer le verre.

Des récipients ayant des bords tranchants peuvent rayer la surface de la plaque et l'endommager.

Si vous remarquez des fissures sur la surface de votre plaque, débranchez-la de la source d'alimentation pour éviter toute possibilité de choc électrique.

Nous vous conseillons d'avoir un détecteur de fumée installé chez vous, et une couverture anti-feu ou un extincteur tout près de la plaque.

La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.

Sécurité humaine :

Il peut arriver pendant le fonctionnement de la plaque que sa surface chauffe. Il convient donc d'éloigner les enfants.

Les utilisateurs qui utilisent un pacemaker implanté doivent tenir la partie supérieure de leur corps à au moins 30 cm des zones de cuisson à induction allumées.

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. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Sécurité pendant l'utilisation :

Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.

N'utilisez pas les zones de cuisson avec des casseroles vides ou sans casseroles.

Ne laissez jamais la plaque sans surveillance quand vous cuisinez avec de la graisse ou de l'huile. Ces aliments peuvent s'enflammer rapidement en cas de surchauffe.

Faites particulièrement attention lorsque vous utilisez de petits appareils électroménagers comme les fers à repasser à proximité des éléments et veillez à ce que le câble d'alimentation reste à bonne distance des surfaces chaudes.

Vérifiez que toutes les zones sont éteintes quand elles ne sont pas utilisées.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Utilisez uniquement des ustensiles à induction appropriés à fond plat. Les ustensiles destinés à la cuisson par induction sont signalés le cas échéant par le fabricant.

Essayez systématiquement le dessous des récipients avant de les poser sur la zone de cuisson, ceci afin d'éviter d'endommager le plan de cuisson en verre vitrocéramique.

Faites attention de ne pas utiliser de liquides inflammables (alcool, pétrole) tout près de la plaque lorsque celle-ci est en cours d'utilisation.

Il est possible que vous entendiez un petit bruit à la mise en marche d'une zone de cuisson.

Sécurité pendant le nettoyage :

Pour le nettoyage, l'appareil doit être mis à l'arrêt complet et il doit être froid.

Ne jamais utiliser de dispositif de nettoyage à vapeur pour nettoyer la table de cuisson.

Évitez d'utiliser des produits ou ustensiles de nettoyage abrasifs et durs au risque de rayer la surface de la plaque.

Pour éviter un mauvais fonctionnement de la vérifiez toujours que la zone de commande est parfaitement propre.

Ne pas mettre en marche au moyen d'un programmateur, d'une minuterie, ou d'un système de commande à distance séparé ou tout autre dispositif qui met l'appareil sous tension automatiquement.

Après utilisation, éteignez toutes les zones de cuisson à l'aide des touches de contrôles ne comptez pas sur le détecteur de casserol.

Sécurité des enfants :

AVERTISSEMENT: Les parties accessibles peuvent s'avérer chaudes pendant le fonctionnement de la plaque de cuisson. Tenir les petits enfants hors de portée. Les enfants ne doivent pas s'approcher de la plaque de cuisson pendant son fonctionnement.

Surveillez les enfants afin de vous assurer qu'ils ne jouent pas avec la plaque de cuisson.

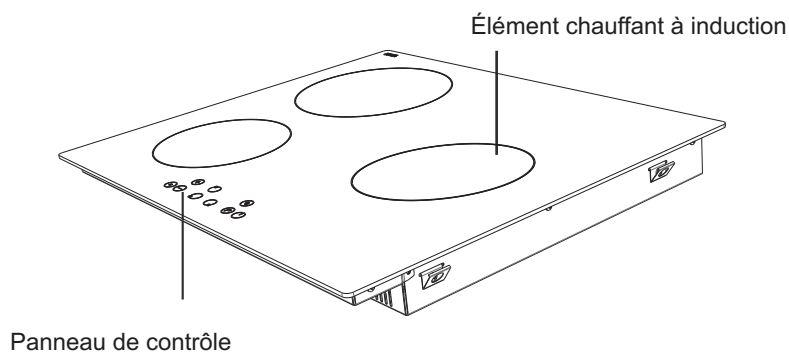
POUR L'EFFICACITÉ ET LA SÉCURITÉ DE LA PLAQUE DE CUISSON, NOUS VOUS RECOMMANDONS D'UTILISER LES PIÈCES DE RECHANGE D'ORIGINE ET DE NE FAIRE APPEL QU'AU SERVICE TECHNIQUE AUTORISÉ.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

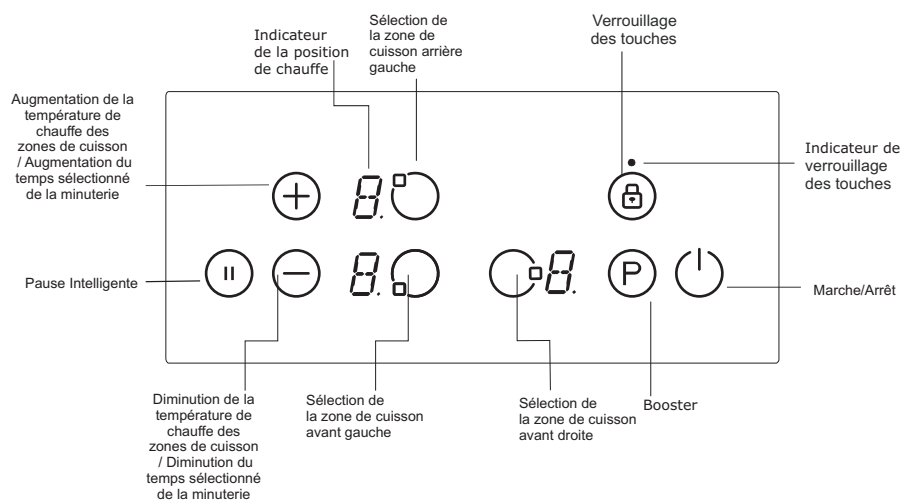
Chère cliente, cher client,

Veuillez lire les consignes de cette notice d'utilisation avant d'utiliser votre plaque et conservez-les car vous pouvez en avoir besoin ultérieurement.

Plaque avec 3 zones de cuisson :



Panneau de commande pour 3 zones de cuisson :



FONCTIONNEMENT DE LA PLAQUE

La plaque est commandée par des capteurs électroniques qui fonctionnent lorsqu'on appuie sur les touches. L'activation de chaque capteur touche est suivie d'un bip.

IMPORTANT : Chaque contact sur les commandes de la plaque doit être au minimum de 2 secondes.

Mettre en marche la plaque :

Pour mettre la plaque en marche, appuyez sur la touche () MARCHE/ARRET. Tous les indicateurs affichent un "0" statique et les points inférieurs droits de chaque "0" clignotent. (Si aucune zone de cuisson n'est sélectionnée dans un intervalle de 20 secondes, la plaque se désactivera automatiquement.)

Arrêter le fonctionnement la plaque :

Arrêtez le fonctionnement de la plaque à tout moment en appuyant sur (). La touche MARCHE/ARRET () est toujours prioritaire dans la fonction d'arrêt.

Allumer les zones de cuisson :

Après avoir mis en marche la plaque, appuyez aussitôt sur la touche de sélection de la zone de cuisson sur laquelle vous souhaitez faire la cuisson. Le point clignotant de l'indicateur "0" (zone sélectionnée) devient statique, et tous les autres points clignotants des autres zones s'éteignent.

Sélectionnez une puissance de la zone de cuisson en utilisant la touche () (augmentation de la température de chauffe) ou la touche () (diminution de la température de chauffe) La zone de cuisson peut maintenant être utilisé. Pour faire bouillir l'eau le plus rapidement possible, sélectionnez le niveau de cuisson souhaité avant d'appuyer sur la touche P pour activer la fonction Booster.

Éteindre les zones de cuisson :

Sélectionnez d'abord la zone que vous souhaitez éteindre en appuyant sur la touche de sélection de la zone de cuisson. Ensuite, utilisez la touche (), et réduisez la puissance à "0". (Pour mettre la puissance à sur "0", vous pouvez aussi utiliser les touches () et () simultanément)

Si la zone de cuisson est chaude, "H" s'affichera à la place de "0".

Indicateur de chaleur résiduelle :

L'Indicateur de chaleur résiduelle indique que la température est encore élevée sur et autour de la zone de cuisson. Faites attention de ne pas toucher la plaque de cuisson encore chaude pour éviter tout risque de brûlure.

Après avoir arrêté la zone de cuisson, l'indicateur de cette zone de cuisson affichera "H" jusqu'à ce que la température de sécurité de cette zone soit atteinte. Sur et autour de la zone de cuisson. Faites attention de ne pas toucher la plaque de cuisson encore chaude pour éviter tout risque de brûlure.

Après avoir mis la zone de cuisson hors service, l'écran respectif affiche "H" j

Pause Intelligente :

Lorsqu'elle est activée, la pause intelligente réduit la puissance de toutes les zones qui ont été allumées.

Les zones de cuisson reviennent automatiquement au niveau précédent lorsque vous la désactivez.

La table de cuisson s'éteint au bout de 30 minutes si la pause intelligente n'est pas désactivée.

Appuyez sur (⏸) pour activer Pause. La puissance du foyer activé sera réduite au niveau 1 et (II) apparaîtra à tous les écrans.

Appuyez sur (⏸) de nouveau pour désactiver Pause; "II" va disparaître et les zones de cuisson vont fonctionner de nouveau au niveau précédemment défini.

Fonction d'arrêt de sécurité :

Chaque zone de cuisson sera mise hors service après une durée de fonctionnement maximum si le réglage de la puissance de chauffe n'a pas été modifié. Chaque changement intervenu au niveau de la zone de cuisson modifiera la durée maximale de fonctionnement suivant le tableau ci-dessous. La durée maximale de fonctionnement dépend du niveau de puissance sélectionné.

Niveau de température sélectionné	Arrêt de sécurité après
1 - 2	6 heures
3 - 4	5 heures
5	4 heures
6 - 9	1,5 heures

Verrouillage Enfants:

Pour activer le verrouillage enfants, mettre la table sous tension. Appuyer simultanément sur ($\oplus$) et ($\ominus$) puis au bip sur ($\oplus$) = le symbole "L" va s'afficher.

Pour désactiver temporairement le verrouillage enfants, mettre la table sous tension, puis appuyer simultanément sur ($\oplus$) et ($\ominus$) et sélectionner une zone de cuisson.

Pour désactiver le verrouillage enfants, mettre la table sous tension, appuyer simultanément sur ($\oplus$) et ($\ominus$) puis au bip sur ($\ominus$) = le symbole "L" disparaît.

Verrouillage des Touches

Cette fonction vous permet de verrouiller le réglage des zones de cuisson pendant le fonctionnement de la plaque. Une fois cette fonction activée, il n'est plus possible d'augmenter ou de diminuer la puissance de chauffe. La seule touche qui peut être activée est la touche « Arrêt ».

Pour activer cette fonction, appuyez sur la touche  pendant au moins 2 secondes, jusqu'à l'activation d'un signal sonore. L'indicateur de verrouillage clignote et la zone de cuisson est alors verrouillée sur la position choisie.

Bip sonore :

Pendant le fonctionnement de la plaque, les manipulations ci-après seront signalées au moyen d'un bip sonore:

L'activation normale de la touche sera signalée par un bref bip sonore

Le fonctionnement ininterrompu des touches pendant une longue période de temps (10 secondes environ) sera signalé par un bip sonore long et intermittent.

Fonction (« Booster ») :

La fonction booster augmente la puissance de la zone de cuisson sélectionnée. Le booster est conçu par exemple pour faire chauffer rapidement de grandes quantités d'eau, comme pour la cuisson des pâtes.

La durée d'activation du booster varie en fonction de la position initiale. Au bout d'un certain temps, le niveau de cuisson reviendra automatiquement à sa position initiale.

Par exemple, si vous activez la fonction booster sur la position 1 : le booster fonctionnera pendant 1 minute puis la plaque reviendra automatiquement à la position 1.

Si vous activez la fonction booster sur la position 2 : le booster fonctionnera pendant 2 minutes puis la plaque reviendra automatiquement à la position 2.

Ci-dessous le détail pour chaque position :

Position 1 : activation du booster pendant 1 minute

Position 2 : activation du booster pendant 2 minutes

Position 3 : activation du booster pendant 3 minutes

Position 4 : activation du booster pendant 4 minutes

Position 5 : activation du booster pendant 5 minutes

Position 6 : activation du booster pendant 6 minutes

Position 7 : activation du booster pendant 7 minutes

Position 8 et 9 : activation du booster pendant 8 minutes

L'ensemble de la table de cuisson est doté d'une puissance maximale. Lorsque la fonction booster est activée, et pour ne pas excéder cette puissance maximale, la commande électronique réduit automatiquement le niveau de cuisson d'une autre zone de en fonction.

La réduction du niveau de cuisson est signalé par un clignotement de la zone de cuisson correspondante. Le clignotement reste actif pendant 3 secondes et indiquant une modification des réglages avant la réduction de la puissance.

La fonction booster n'est pas disponible sur tous les modèles (optionnelle). Vérifiez que votre plaque de cuisson en est équipée.

Pour activer la fonction 'booster' : Sélectionnez une zone de cuisson.
Réglez la zone de cuisson sur la position souhaitée, puis appuyez sur la touche P (Booster).
La plaque se met alors à chauffer plus fortement.

CONSEILS ET ASTUCES

Récipients

Veillez à toujours utiliser des récipients adaptés à la technologie induction (ni verre, ni terre cuite, ni cuivre, ni aluminium sans fond spécial, ni inox non magnétique).

Utilisez des récipients à fond épais, plat, et lisse ayant le même diamètre que celui de la zone de cuisson. Cette précaution favorise une réduction des durées de cuisson.

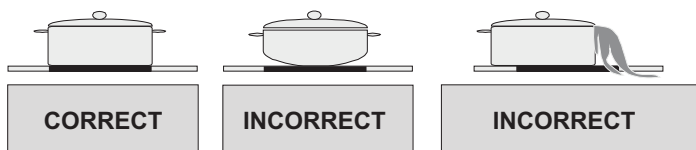
Pour des résultats optimums, utilisez des ustensiles en acier, en fonte, en fer, et en acier inoxydable (si indiqué par le fabricant).

Les récipients avec fond en acier émaillé, en aluminium ou en cuivre peuvent amener le résidu métallique à rester sur la plaque. Si cette situation se produit, ces dépôts peuvent s'avérer difficiles à enlever. Nettoyez la plaque de cuisson après chaque utilisation.

Pour vérifier si un récipient convient pour une cuisson à induction, assurez-vous qu'un aimant colle sur le fond.

Disposez les récipients au centre de la zone de cuisson. Si le récipient est mal placé, **E** s'affiche.

Au moment d'utiliser certains récipients, ces derniers vous pouvez entendre divers bruits. Ce phénomène est dû à la conception des récipients et n'ont aucun effet sur les performances ou la sécurité de la plaque.



Économie d'énergie

Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement à la taille du fond du récipient. Le récipient doit avoir un diamètre minimal pour pouvoir être détecté sur la zone de cuisson.

Mettez le récipient sur la zone de cuisson avant de la mettre en service.

Si vous mettez la zone de cuisson en service avant d'y poser le récipient, celle-ci ne fonctionnera pas.

L'utilisation d'un couvercle réduira la durée de cuisson.

Réduire le réglage de la température lorsque le liquide commence à bouillir.

Réduire la quantité de liquide pour réduire le temps de cuisson.

Sélectionnez le réglage de température approprié pour les applications de cuisson.

Quelques exemples d'applications de cuisson

Les informations présentées dans le tableau suivant sont données à titre indicatif uniquement.

Réglages	Utilisation
0	Arrêt de la cuisson
1 - 3	Chauffage délicat
4 - 5	Cuisson à feu doux, chauffage lent
6 - 7	Réchauffage et cuisson rapide
8	Bouillir, sauter
9	Chaleur maximale
P	Fonction d'activation

Conseils relatifs au nettoyage

Ne jamais utiliser des tampons abrasifs, des agents de nettoyage corrosifs, des nettoyeurs en aérosol, ou des objets pointus pour nettoyer les surfaces de la plaque.

Pour éliminer les aliments brûlés, mouillez-les à l'aide d'un chiffon humide et essuyez ensuite le liquide.

Vous pouvez choisir d'utiliser une spatule adaptée pour le nettoyage des aliments ou des résidus. Les aliments collants doivent être nettoyés immédiatement lorsqu'ils se déversent, avant le refroidissement du verre.

Faites attention à ne pas rayer l'adhésif en silicone situé sur les rebords du verre lorsque vous utilisez une spatule.

La spatule doit être conservée loin de la vue et de la portée des enfants. Utilisez un agent de nettoyage vitrocéramique adapté pour les plaques à induction.

Rincez et séchez à l'aide d'un tissu propre ou d'un essuie-tout.

INSTALLATION DE L'APPAREIL

AVERTISSEMENT:

Le branchement électrique de la plaque doit être effectué par un électricien qualifié, selon les instructions décrites dans ce manuel et les règlements actuels. En cas de dommage provoqué par un branchement ou une installation inadaptée, la garantie ne sera pas valide. Cet appareil doit être relié à la terre.

Sécurité pendant l'installation

Toute doit se trouver à au moins 65cm au-dessus de la plaque.

Les extracteurs doivent être fixés en conformité avec les consignes du fabricant.

Le mur en contact avec la partie arrière de la plaque doit avoir un matériel résistant aux flammes.

La longueur du câble d'alimentation ne doit pas excéder 2 mètres.

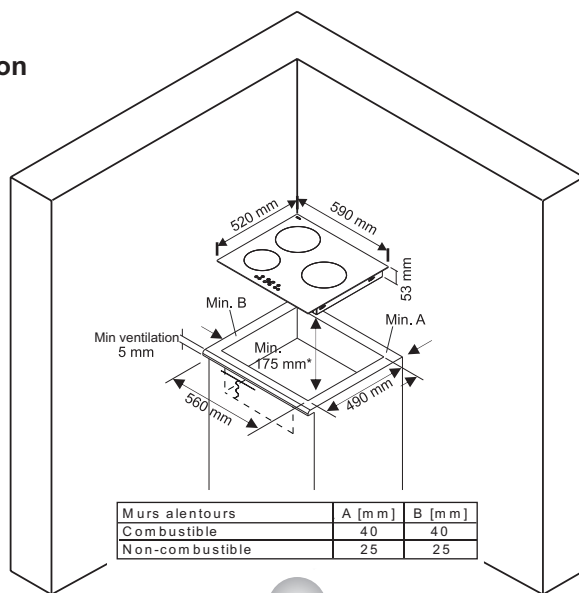
Fixation de la plaque dans un plan de travail

La plaque peut facilement être insérée dans n'importe quel plan de travail résistant à une chaleur d'au moins 90°C.

Découpez le plan de travail en suivant les dimensions indiquées ci-dessous.

La plaque à induction peut être insérée dans des plans de travail d'une épaisseur variant entre 25 et 40 mm.

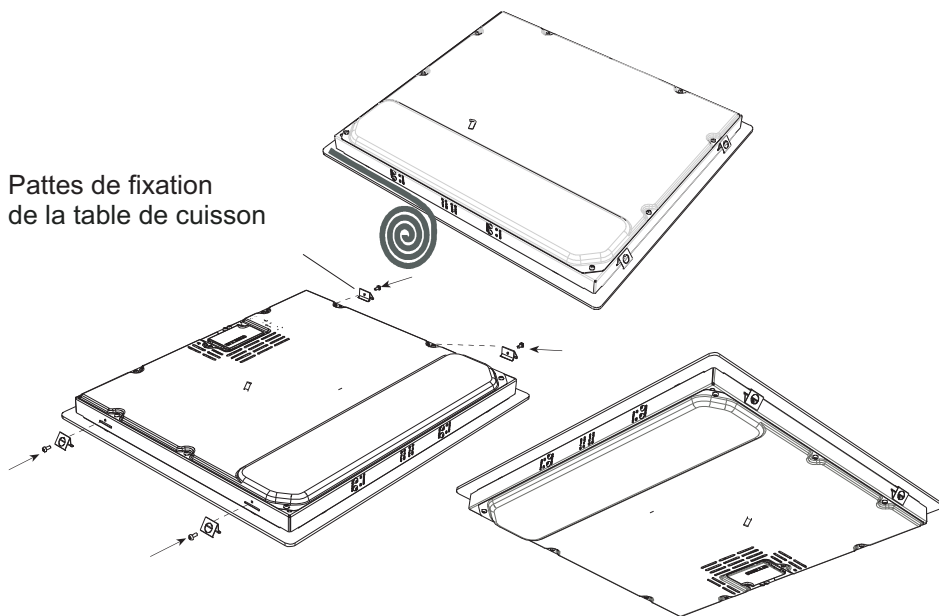
60cm Induction



Appliquez au niveau de la partie inférieure du verre comme indiqué sur le dessin ci-dessous.

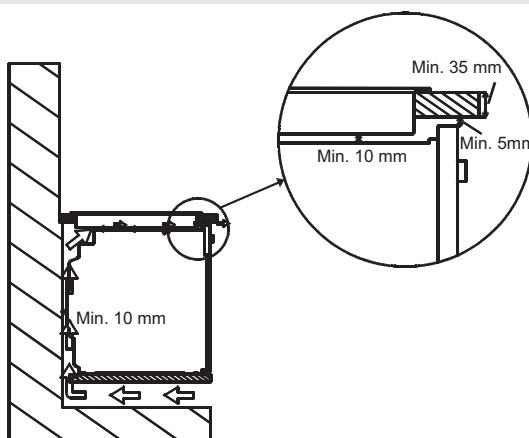
Vissez les 4 pattes de fixation sur les bords latéraux de la plaque de cuisson.

Pattes de fixation
de la table de cuisson



Positionnez bien la plaque dans la découpe du plan de travail.

Si vous mettez un four sous la plaque à induction, il sera nécessaire d'enlever le panneau arrière du meuble, afin d'améliorer la ventilation arrière et le refroidissement. De même, vous devrez laisser une ouverture d'au moins 5mm au niveau de la partie avant du meuble de cuisine.



Le branchement électrique doit être fait par une personne qualifiée selon les normes en vigueur

- La plaque de cuisson est conçue pour être raccordée par un branchement permanent au réseau électrique.
- Le branchement doit être fait sur une prise avec terre. S'il n'existe pas de prise avec terre conforme à la réglementation, contacter un installateur qualifié
- Vérifiez que la tension du secteur est la même que celle figurant sur la plaque signalétique. Si le réseau électrique est différent de ce qui est indiqué, contactez immédiatement un installateur qualifié.

. Vérifier que la circuit peut supporter la puissance de la plaque (voir plaque signalétique)

. L'interrupteur avec fusible doit être facilement accessible quand la plaque est installée. S'il n'y a aucun circuit électrique dédié à la plaque, il sera nécessaire de faire appel à un électricien qualifié avant de brancher la plaque. Le circuit devra être protégé par son propre fusible de 30 Amp. et l'électricien devra prévoir un interrupteur avec fusible qui coupera les 2 conducteurs avec une séparation d'au moins 3mm.

• Le câble d'alimentation doit être correct et doit être correctement isolé durant le branchement. Si le câble est endommagé, contactez le service après vente, car il ne doit être changé que par un service après vente.

• Ne pas utiliser de rallonge.

• Veillez à ce que le câble d'alimentation ne touche pas les surfaces chaudes de la plaque de cuisson, ce qui pourrait endommager le câble ou la plaque de cuisson, ou entraîner un court-circuit.

• Un mauvais branchement électrique risque d'endommager votre plaque de cuisson. Un tel dommage n'est pas couvert par la garantie.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages et pertes entraînées par le non respect de ces instructions de sécurité.

L'interrupteur avec fusible doit être fixé au mur de la cuisine, au-dessus de la surface de travail et sur le côté de la plaque, non au-dessus, conformément à la réglementation IEE en vigueur. Branchez l'interrupteur avec fusible à une boîte de dérivation qui doit être fixée sur le mur, à environ 61cm au-dessus du niveau du sol et derrière la plaque. Le câble d'alimentation de la plaque peut alors être branché. Branchez l'une des extrémités à la boîte de dérivation et l'autre extrémité sur la boîte de connexion de l'alimentation de la plaque qui se trouve à l'arrière de la plaque. Enlevez le couvercle de la boîte de branchement et installez le câble, conformément au diagramme de branchement.

Le câble d'alimentation doit se trouver à bonne distance des sources de chaleur directes. Il ne doit pas être soumis à une augmentation de température de plus de 500C au-delà de la température ambiante.

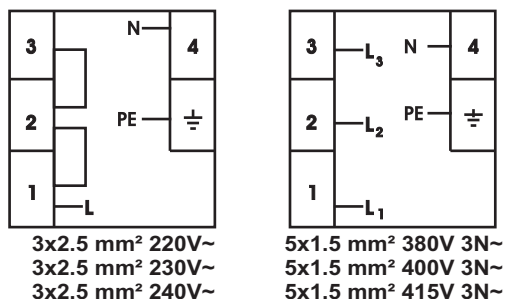
L'appareil est conforme aux directives suivantes en vigueur au sein de l'UE:

Directive 2006/95/CE sur la « basse tension »

Directive EMC 2004/108/EC

Directive 93/68/CEE relative au marquage CE

Schéma bornier de connexion



*Cet appareil doit être mis à la terre.

*Pour ce branchement, utilisez un câble d'alimentation de type H05 VV-F.

Pour la plaque à induction, le câble doit être de type H05VV-F / 60227 IEC 53. Le diagramme de branchement est situé à l'arrière de l'appareil.

Spécifications

Voltage	: 230V
Fréquence	: 50 Hz.
Puissance	: 6.2 kW

Consommation en mode veille	: <1W
Niveau sonore	: <70dB (A)

Dimensions du produit (mm)

Largeur	: 590
Profondeur	: 520

Dimensions d'encastrement dans plan de travail (mm)

Largeur	: 560
Profondeur	: 490



Le symbole qui figure sur le produit ou sur son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit être déposé dans un centre de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. En garantissant l'élimination correcte de ce produit, vous évitez des effets négatifs sur l'environnement et la santé humaine qui peuvent être causés par une élimination incorrecte de ce produit. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, contactez les autorités locales, le centre de collecte des ordures ménagères ou le magasin où vous avez acheté le produit.

VESTEL FRANCE
17 RUE DE LA COUTURE PARC D'AFFAIRES SILIC 94563
RUNGIS CEDEX