2/2

06/2026-01

Electric oven
Four électrique
Elektrische oven
Horno eléctrico

10018454 – MO CN 30L 225C blanc

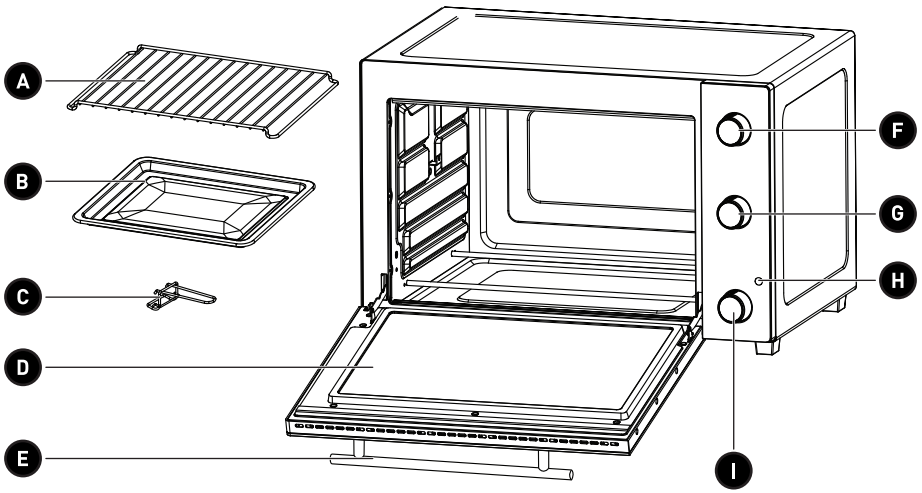
INSTRUCTIONS FOR USE 02

CONSIGNES D'UTILISATION 10

GEBRUIKSAANWIJZINGEN 18

INSTRUCCIONES DE USO 26

VALBERG


A
B
C
D
E
F
G
H
I

Thank you!

Thank you for choosing this VALBERG product.
VALBERG products are chosen, tested, and recommended by ELECTRO DEPOT, so you can be sure you are getting a top-quality, easy-to-use product that won't let you down.
We're confident your new device will be a pleasure to use every day!

Welcome to ELECTRO DEPOT.

ELECTRO DEPOT

Table of Contents

A Product overview

Parts

B Product usage

Before first use
Using your oven

C Cleaning and maintenance

Cleaning and maintenance

Parts

- **A** Grill rack
- **B** Food tray
- **C** Food tray handle
- **D** Glass door
- **E** Door handle
- **F** Thermostat knob
- **G** Function knob
- **H** Power indicator - The power indicator indicates that the appliance is in operation
- **I** Timer knob

Features
Knob: Temperature Knob, Function Knob and Timer Knob,
Grill Rack: For toasting, baking, and general cooking in casserole dishes and loading food tray.
Food Tray: For use in broiling and roasting various foods that contain water or will release water or oil during cooking.
Food Tray Handle: Allows you to pick up Food Tray and Grill Rack to avoid any scald.
Door handle: Cool handle to avoid any scald.
Glass Door: Transparent tempered glass allows you to view the cooking process conveniently.

Before first use

Remove all packing materials from the appliance.

- Take all the accessories (rack, tray) out of the appliance.
- Wipe the oven and accessories with a damp cloth and then dry them.
- Fully unwind the power cord. Then plug it into an electrical outlet.
- Set the function selector to ▭.
- Set the thermostat knob to 230°C.
- Set the timer knob to 15 minutes in order to operate the oven empty (without food or accessory) during this period.



ATTENTION!
The oven may emit a slight odor and some smoke when it is used for the first time. This is normal and will stop very quickly. Make sure that the appliance operates in a well ventilated place.

Off-mode (W):	0.00
Standby mode (W):	/
Networked standby (W):	/
The period of time after which the equipment automatically switches to standby mode, off mode or standby with network connection maintained (min):	0

Standby mode value in conformity with the regulation 2023/826.

Using your oven

Tips

For baking and grilling, it is advisable to always preheat the oven to the desired cooking temperature in order to achieve perfect cooking.

- Place the drip tray under the baking rack to avoid fat from dripping onto the heating elements and the bottom of the oven.
- If the food to be cooked is oily or greasy, you can use two sheets of aluminum foil. Place one on the drip tray and cover the food with the other sheet. This helps prevent oil and grease splashing on the oven walls during cooking.

Functions

OFF	**Stop oven**
	**Upper heating**
	**Lower heating**
	**Dual heating**

Traditional Cooking
This function automatically initiates upper and lower heating.

- Place griddle in lower position.
- Set function selector at .
- Set cooking temperature with thermostat button.
- Set cooking time with timer button.
- Wait until oven reaches temperature set, and then put food in.
- Should cooking be finished before end of time set, turn timer button manually to "**OFF**".

The fan at the back of the device is intended to keep it cool and can continue operating for a long time after using the device for optimal cooling.

Cleaning and maintenance

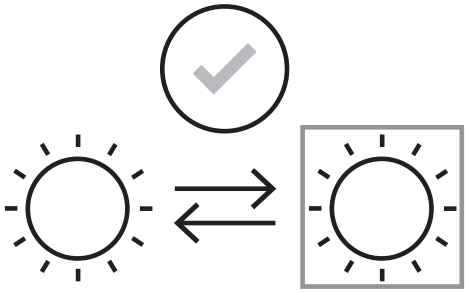


WARNING!
Allow your oven to cool completely before cleaning. Unplug from wall socket.

- Griddle, drip pan and grease collection tray can be cleaned in the normal way either by hand or in dishwasher.
- Always use a damp sponge to clean external surfaces.
- Do not use abrasive substances, because they might damage the coating. Take care no water or detergent leaks into oven through air holes located on its surface.
- Never immerse oven in water or any other liquid.
- When cleaning inside, never use corrosive substances (spray detergents) and never scrape surfaces with sharp or pointed objects.
- If appliance is not kept in a good state of cleanliness, its surface may be damaged, which would negatively affect its life and lead to a dangerous situation. Oven should be cleaned regularly and any food residue should be removed.

Removing and cleaning grease collection tray
- Remove and clean grease collection tray by pulling its handle.
- Wash in soapy water and leave to dry.
- Never use abrasive substances.
- Replace grease collection tray.

Replacing the light
- This product contains a light source exempted of energy efficiency class.
- Light source in this product can be replaced by the end user.
- Please unplug the appliance before any light source change operation.
- The light source shall be removed at the end of the product's useful life, with sorting and recycling done separately.



Merci !

Merci d'avoir choisi ce produit VALBERG.
Choisis, testés et recommandés par ELECTRO DEPOT, les produits de la marque VALBERG vous assurent une utilisation simple, une performance fiable et une qualité irréprochable.
Grâce à cet appareil, vous savez que chaque utilisation vous apportera satisfaction.

Bienvenue chez ELECTRO DEPOT.

Visitez notre site Internet : www.electrodepot.fr
www.electrodepot.be



Parce que votre satisfaction est notre priorité, nous vous proposons de donner votre avis sur ce produit. Il sera transmis et analysé par nos équipes afin d'améliorer continuellement le produit.

Donnez votre avis sur http://www.electrodepot.fr/avis-client

ELECTRO DEPOT

Table des matières

A **Aperçu de l'appareil**

Description des pièces

B **Utilisation de l'appareil**

Avant la première utilisation
Utilisation de votre four

C **Nettoyage et entretien**

Nettoyage et entretien

Les notices sont aussi disponibles sur le site
http://www.electrodepot.fr/sav/notices/
http://www.electrodepot.be/fr/sav/notices

Description des pièces

- **A** Grille métallique
- **B** Lèchefrite
- **C** Poignée de la lèchefrite
- **D** Porte en verre
- **E** Poignée de la porte
- **F** Bouton du thermostat
- **G** Bouton de sélection des fonctions
- **H** Témoin d'alimentation - Le voyant indique que l'appareil est en fonctionnement
- **I** Bouton de la minuterie

Caractéristiques
Boutons : bouton de réglage de la température, bouton de sélection des fonctions et bouton de la minuterie.
Grille métallique : elle permet de faire griller et cuire de manière générale dans des cocottes et sur la lèchefrite.
Lèchefrite : elle est utilisée pour faire griller et rôtir divers aliments contenant de l'eau ou libérant de l'eau ou de la graisse au cours de la cuisson.
Poignée de la lèchefrite : elle vous permet d'attraper la lèchefrite et la grille métallique sans vous brûler.
Poignée de la porte : une poignée froide au toucher pour éviter de vous brûler.
Porte en verre : le verre trempé transparent vous permet de surveiller facilement la cuisson.

Avant la première utilisation

Retirez tous les matériaux d'emballage de l'appareil.

- Sortez tous les accessoires (grille, lèchefrite) de l'appareil.
- Essuyez le four et les accessoires à l'aide d'un chiffon humide, puis séchez-les.
- Déroulez complètement le cordon d'alimentation. Branchez-le ensuite dans une prise électrique.
- Réglez le bouton de sélection des fonctions sur ▭
- Réglez le bouton du thermostat sur 230 °C.
- Réglez le bouton de la minuterie sur 15 minutes afin de faire fonctionner le four à vide (sans nourriture ni accessoires) pendant ce laps de temps.



AVERTISSEMENT
Le four peut dégager une légère odeur et un peu de fumée lors de sa première utilisation. Ce phénomène est normal et cessera très rapidement. Assurez-vous de faire fonctionner l'appareil dans un endroit bien ventilé.

Mode Arrêt (W) :	0.00
Mode Veille (W) :	/
Mode Veille connectée (W) :	/
Délai après lequel l'équipement passe automatiquement en mode Veille, en mode Arrêt ou en mode Veille connectée (min) :	0

Valeur du mode veille conformément au règlement (UE) 2023/826.

Utilisation de votre four

Conseils

Pour faire cuire et griller des aliments, il est conseillé de toujours préchauffer le four à la température de cuisson souhaitée, afin d'obtenir un résultat optimal.

- Placez la lèchefrite sous la grille de cuisson pour éviter que les graisses ne coulent sur les éléments chauffants et sur la sole du four.
- Si les aliments que vous souhaitez cuire sont gras ou huileux, vous pouvez utiliser deux feuilles de papier d'aluminium. Placez une feuille sur la lèchefrite et couvrez les aliments avec l'autre feuille. Ceci permet d'éviter que l'huile et la graisse n'éclaboussent les parois du four au cours de la cuisson.

Fonctions

OFF	**Arrêt du four**
	**Fonctionnement de l'élément chauffant supérieur**
	**Fonctionnement de l'élément chauffant inférieur**
	**Fonctionnement des deux éléments chauffants**

Cuisson traditionnelle
Cette fonction déclenche automatiquement les éléments chauffants inférieur et supérieur.

- Placez la grille en position basse.
- Réglez le bouton de sélection des fonctions sur
- Réglez la température de cuisson à l'aide du bouton du thermostat.
- Réglez le temps de cuisson à l'aide du bouton de la minuterie.
- Attendez que le four atteigne la température définie, puis placez-y les aliments.
- Si la cuisson est terminée avant la fin de la durée réglée, tournez manuellement le bouton de la minuterie sur « **0** ».

Le ventilateur situé à l'arrière de l'appareil est destiné au refroidissement de l'appareil et reste fonctionnel de manière prolongée après utilisation de l'appareil pour un refroidissement optimal.

Nettoyage et entretien



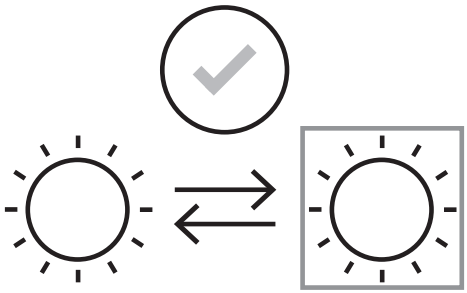
AVERTISSEMENT !
Laissez votre four refroidir complètement avant de le nettoyer. Débranchez-le de la prise murale.

- La grille, la lèchefrite et le bac de récupération des graisses peuvent être lavés de la manière habituelle, à la main ou au lave-vaisselle.
- Utilisez toujours une éponge humide pour nettoyer les surfaces externes.
- N'utilisez pas de substances abrasives, car ces dernières risqueraient d'abîmer le revêtement. Veillez à ne pas laisser de l'eau ou du détergent s'infiltrer dans le four par le biais des orifices d'aération situés en surface.
- Ne plongez jamais le four dans de l'eau ou dans tout autre liquide.
- Pour nettoyer l'intérieur, n'utilisez jamais de substances corrosives (détergents en spray) et ne raclez jamais les surfaces avec des objets pointus ou tranchants.
- Si l'appareil n'est pas conservé dans un bon état de propreté, sa surface risque d'être abîmée, ce qui réduirait sa durée de vie et pourrait provoquer des situations dangereuses. Le four doit être nettoyé régulièrement et tous résidus de nourriture doivent être enlevés.

Retrait et nettoyage du bac de récupération des graisses
- Retirez et nettoyez le bac de récupération des graisses en le tirant par sa poignée.
- Lavez-le dans de l'eau savonneuse et laissez-le sécher.
- N'utilisez jamais de substances abrasives.
- Remettez en place le bac de récupération des graisses.

Remplacement de l'ampoule
- Ce produit contient une source lumineuse dispensée de classe d'efficacité énergétique.

- La source lumineuse de cet appareil peut être remplacée par les utilisateurs finaux.
- Veuillez débrancher l'appareil avant toute opération de remplacement de la source lumineuse.
- La lampe peut être enlevée à la fin de la vie utile du produit, et triée et recyclée séparément.



Bedankt!

Proficiat met uw keuze voor een product van VALBERG. De selectie en de testen van de toestellen van VALBERG gebeuren volledig onder controle en supervisie van ELECTRO DEPOT. We staan garant voor de kwaliteit van de toestellen van VALBERG, die uitmunten in hun eenvoudig gebruik, hun betrouwbare werking en hun onberispelijke kwaliteit.

ELECTRO DEPOT beveelt de VALBERG toestellen aan en is ervan overtuigd dat u uiterst tevreden zal zijn bij elk gebruik van het toestel.
Welkom bij ELECTRO DEPOT.

Bezoek onze website: www.electrodepot.be

ELECTRO DEPOT

Inhoudstafel

A **Overzicht van het toestel**

Onderdelen

B **Gebruik van het toestel**

Voor het eerste gebruik
Uw oven gebruiken

C **Reiniging en onderhoud**

Reiniging en onderhoud

Onderdelen

- **A** Rooster
- **B** Voedselschaal
- **C** Hendel voedselschaal
- **D** Glazen deur
- **E** Deurhendel
- **F** Thermostaatknop
- **G** Functieknop
- **H** Stroomindicator - Stroomindicator geeft aan dat het apparaat in werking is
- **I** Timerknop

Eigenschappen
Knop: Temperatuurknop, functieknop en timerknop,
Rooster: Om te toosten, te bakken en te koken in ovenschalen en om de voedselschaal vol te laden.
Voedselschaal: Om verschillende soorten voiding te braden en te roosteren die water bevatten of die tijdens het koken water of olie vrijgeven.
Hendel voedselschaal: Laat u toe de voedselschaal en het rooster op te tillen zonder u te verbranden.
Deurhendel: Koude hendel om te vermijden dat u zich verbrandt.
Glazen deur: Doorzichtig getemperd glas zodat u gemakkelijk het kookproces in de gaten kunt houden.

Voor het eerste gebruik

Verwijder alle verpakkingsmaterialen van het toestel.

- Neem alle toebehoren (rooster, schaal) uit het toestel.
- Wrijf de oven en de toebehoren af met een vochtige doek en droog ze vervolgens af.
- Wind het stroomsnoer volledig af. Stop vervolgens de stekker in het stopcontact.
- Plaats de functiekeuzeknop op ▭
- Plaats de thermostaatknop op 230°C.
- Plaats de timerknop op 15 minuten om de oven gedurende deze periode leeg (zonder voeding of toebehoren) te laten werken.



WAARSCHUWINGEN
De oven kan een lichte geur en een beetje rook afgeven wanneer hij de eerste keer wordt gebruikt. Dit is normaal en zal zeer snel stoppen. Zorg ervoor dat het toestel in een goed verluchte ruimte wordt gebruikt.

Uit-modus (W):	0.00
Stand-bymodus (W):	/
Stand-by met netwerkverbinding (W):	/
De tijd waarna het apparaat automatisch overschakelt naar stand-by, uit-stand of stand-by met behoud van netwerkverbinding (min):	0

Waarde van de stand-bymodus overeenkomstig Verordening (EU) 2023/826.

Uw oven gebruiken

Tips

Om te bakken en te grillen is het aan te raden om de oven altijd voor te verwarmen tot de gewenste kooktemperatuur om een perfect kookresultaat te bekomen.

- Plaats de opvangschaal onder het bakrooster om te vermijden dat vet op de verwarmingselementen en de bodem van de oven druppelt.
- Wanneer het te bereiden voedsel veel olie of vet bevat, kunt u twee vellen aluminiumfolie gebruiken. Plaats er één op de opvangschaal en bedek het voedsel met het andere vel. Zo voorkomt u dat olie en vet op de wanden van de oven spatten tijdens het koken.

Functies

OFF	**Oven uit**
	**Bovenste verwarming**
	**Onderste verwarming**
	**Dubbele verwarming**

Traditioneel koken
Deze functie schakelt de bovenste en onderste verwarming automatisch in.

- Plaats het rooster op de onderste positie.
- Zet de functiekeuzeknop op 
- Stel de kooktemperatuur in met de thermostaatknop.
- Stel de kooktijd in met de timerknop.
- Wacht tot de oven de ingestelde temperatuur bereikt en plaats vervolgens het voedsel in de oven.
- Wanneer het kookproces voor het einde van de ingestelde tijd voltooid is, draai de timerknop met de hand op "**0**".

De ventilator aan de achterkant van het toestel is bedoeld voor het afkoelen van het toestel en blijft langer werken na gebruik van het toestel voor een optimale koeling.

Reiniging en onderhoud



WAARSCHUWING!
Laat uw oven volledig afkoelen alvorens hem te reinigen.
Trek de stekker uit het stopcontact.

- Het rooster, de opvangschaal en de schaal om het vet op te vangen kunnen op de normale manier worden gereinigd, hetzij met de hand hetzij in de vaatwasser.
- Gebruik altijd een vochtige spons om de buitenoppervlakken te reinigen.
- Gebruik geen schurende stoffen omdat deze de coating kunnen beschadigen. Zorg ervoor dat er geen water of schoonmaakmiddelen in de oven sijpelen door de verluchtingsgaten op het oppervlak.
- Dompel de oven nooit onder in water of een andere vloeistof.
- Wanneer u de binnenkant reinigt, gebruik nooit schurende stoffen (schoonmaakmiddelen om te sproeien) en schraap nooit op de oppervlakken met scherpe of puntige voorwerpen.
- Wanneer het toestel niet goed proper wordt gehouden, kan het oppervlak beschadigd raken, wat een negatieve impact zou hebben op de levensduur ervan en zou kunnen leiden tot een gevaarlijke situatie. De oven dient regelmatig gereinigd te worden en alle voedselresten dienen verwijderd te worden.

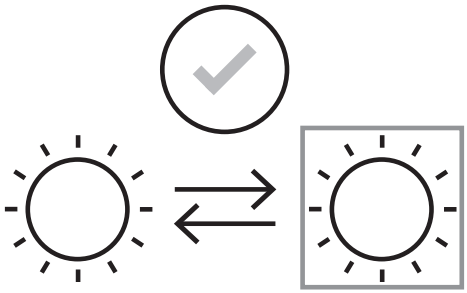
De schaal voor het opvangen van vet verwijderen en schoonmaken

- Verwijder de schaal voor het opvangen van vet door aan de hendel te trekken.
- Was ze in zeepwater en laat ze drogen.
- De lamp vervangen
- Dit product heeft een lichtbron die geen energie-efficiëntieklasse heeft.

De lamp vervangen

- Dit product heeft een lichtbron die geen energie-efficiëntieklasse heeft.

- De lichtbron kan door de eindgebruiker vervangen worden.
- Schakel het toestel uit voor u de lamp vervangt.
- De lichtbron dient op het einde van de levensduur van het product te worden verwijderd, waarbij het sorteren en recycleren afzonderlijk gebeurt.



¡Muchas gracias!

Muchas gracias por haber elegido nuestro producto VALBERG. Seleccionados, testados y recomendados por ELECTRO DEPOT, los productos de la marca VALBERG le aseguran una utilización sencilla, un rendimiento fiable y una calidad incuestionable.

Con este dispositivo puede estar seguro de que siempre quedará satisfecho al utilizarlo.
Le damos la bienvenida a ELECTRO DEPOT.

Visite nuestra página web: www.electrodepot.es

ELECTRO DEPOT

Índice

A Descripción del aparato

Partes

B Utilización del aparato

Antes de utilizar por primera vez
Uso del horno

C Limpieza y mantenimiento

Limpieza y mantenimiento

Partes

- **A** Rejilla de grill
- **B** Bandeja de alimentos
- **C** Asa de bandeja de alimentos
- **D** Puerta de vidrio
- **E** Tirador de puerta
- **F** Rueda del termostato
- **G** Rueda de función
- **H** Indicador de encendido - La luz indica que el aparato está en funcionamiento
- **I** Mando del termostato

Características
Rueda: rueda de temperatura, rueda de función y rueda del termostato,
Rejilla de grill: para tostar, hornear y cocción general de alimentos en cacerola y carga de la bandeja de alimentos.
Bandeja de alimentos: para asar todo tipo de alimentos que contengan agua o que soltarán agua o aceite durante la cocción.
Asa de bandeja de alimentos: permite sujetar la bandeja de alimentos y la rejilla y evitar quemarse.
Tirador de puerta: tirador de tacto frío para evitar quemaduras.
Puerta de vidrio: el vidrio templado transparente le permite ver el progreso de la cocción de manera cómoda.

Antes de utilizar por primera vez

Retire todo el material de embalaje del electrodoméstico.

- Extraiga todos los accesorios (rejilla, bandeja) del electrodoméstico.
- Limpie el horno y los accesorios con un paño humedecido y, a continuación, seque bien.
- Desenrosque por completo el cable de alimentación. Entonces, enchufe el electrodoméstico a una toma de corriente.
- Ajuste el selector de función en ▭
- Ajuste la rueda del termostato en 230 °C.
- Ajuste la rueda del temporizador en 15 minutos para hacer funcionar el horno en vacío (sin alimentos ni accesorios en su interior) durante este tiempo.



ATENCIÓN
El horno puede emitir un ligero olor y una pequeña cantidad de humo durante su primera utilización. Esto es normal y desaparecerá al poco tiempo. Asegúrese de colocar el electrodoméstico en un lugar bien ventilado.

Modo apagado (W):	0.00
Modo de espera (W):	/
Modo de espera en red (W):	/
El período de tiempo después del cual el equipo entra automáticamente en modo de espera, modo apagado o en espera mientras mantiene la conexión a la red (min):	0

Valor del modo de espera conforme al Reglamento (UE) 2023/826.

Uso del horno

Sugerencias
Para hornear y asar al grill, se recomienda recalentar siempre el horno a la temperatura de cocción deseada a fin de lograr un punto de cocción perfecto.

- Coloque la bandeja antigoteo debajo de la rejilla de cocción para evitar que la grasa gotee sobre las resistencias y el fondo del horno.
- Si los alimentos que se desea cocinar son aceitosos o grasos, puede usar dos láminas de papel de aluminio. Coloque una sobre la bandeja antigoteo y cubra el alimento con la otra. De este modo, evitará el goteo y las salpicaduras de aceite y grasa en las paredes del horno durante la cocción.

Funciones

OFF	**Apagado del horno**
	**Calentamiento superior**
	**Calentamiento inferior**
	**Calentamiento doble**

Cocción tradicional
Esta función activa automáticamente el calentamiento superior e inferior.
- Coloque la parrilla en la posición inferior.
- Ajuste el selector de función en 
- Ajuste la temperatura de cocción con el botón del termostato.
- Ajuste el tiempo de cocción con el botón del temporizador.
- Espere hasta que el horno alcance la temperatura ajustada e introduzca los alimentos.
- En caso de que la cocción finalice antes del tiempo ajustado, gire el botón del temporizador manualmente hasta la posición «**0**».

El ventilador situado en la parte trasera del aparato está destinado al enfriamiento del aparato y sigue funcionando de forma prolongada después del uso del aparato para un enfriamiento óptimo.

Limpieza y mantenimiento



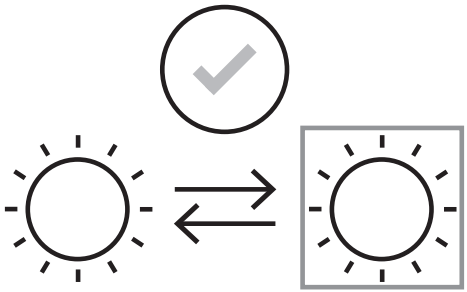
¡ADVERTENCIA!
Deje enfriar el horno por completo antes de limpiarlo.
Desenchufe de la toma mural.

- La parrilla, la bandeja antigoteo y la bandeja recoge-grasas pueden limpiarse de la manera habitual, a mano o en el lavavajillas.
- Use siempre una esponja humedecida para limpiar las superficies externas.
- No use sustancias abrasivas que pudieran dañar el revestimiento. Evite la entrada de agua o detergente en los orificios de ventilación situados en la superficie del electrodoméstico.
- Nunca sumergir el horno en agua ni en ningún otro líquido.
- Al limpiar el interior, evite el uso de sustancias corrosivas (detergentes en spray) y no rasque las superficies con objetos afilados o puntiagudos.
- Si el electrodoméstico no se mantiene limpio, su superficie podría sufrir daños que podrían afectar a su vida útil o provocar situaciones de riesgo. El horno debe limpiarse de manera regular y debe evitarse la acumulación de restos de alimentos.

Retirada y limpieza de la bandeja recoge-grasas
- Retire y limpie la bandeja recoge-grasas tirando de su asa.
- Lave en agua jabonosa y deje secar.
- No utilice nunca sustancias abrasivas.
- Vuelva a insertar la bandeja recoge-grasas.

Sustitución de la bombilla
- Este producto contiene una fuente de luz sin clase de eficiencia energética.
- La fuente de luz de este electrodoméstico puede ser reemplazada por el usuario final.
- Desenchufe el electrodoméstico antes de proceder a cambiar cualquier bombilla.

- La fuente de luz se retirará al final de la vida útil del producto para efectuar la clasificación y el reciclaje por separado.



EN

WARRANTY CONDITIONS

This product is guaranteed against faults caused by defects in manufacturing or the materials used for a period of two years, starting from the date of purchase.* This warranty does not cover defects or damage caused by failure to install the device correctly, incorrect use of the product, or excessive wear and tear.

*proof of purchase required.

FR

CONDITION DE GARANTIE

Ce produit est garanti pour une période de 2 ans à partir de la date d'achat*, contre toute défaillance résultant d'un vice de fabrication ou de matériau. Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte ou de l'usure anormale du produit.

*sur présentation du ticket de caisse.

NL

GARANTIEVOORWAARDEN

Dit product wordt gegarandeerd voor een periode van 2 jaar vanaf de aankoopdatum*, voor elke storing die het gevolg is van een fabricagefout of het materiaal. Gebreken of schade door slechte installatie, onjuist gebruik of abnormale slijtage van het product worden niet gedekt door deze garantie.

*op vertoon van kassabon.

ES

CONDICIONES DE GARANTÍA

El certificado de garantía de este producto tiene una duración de 3 años a partir de la fecha de compra* que se limita a los defectos de fabricación y averías del material. Se excluyen de la garantía deficiencias o daños originados por una mala instalación, errores en la manipulación o por un uso inadecuado.

*previa presentación del comprobante de compra.

ELECTRO DEPOT
1 route de Vendeville
59155 FACHES-THUMESNIL - FRANCE
productsupport@contact.electrodepot.fr

