



Notice d'utilisation

FR BE LU

TABLE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE ENCAS- TRABLE

**Chère Cliente, Cher
Client,**



Cette table de cuisson vitrocéramique encastrable est prévue pour un usage ménager.

Nos produits sont emballés dans des matériaux écologiques qui peuvent être recyclés, remis à une déchetterie ou détruits sans nuire à l'environnement.

Notice d'utilisation

Cette notice est destinée à l'utilisateur. Elle décrit l'appareil et la manière de s'en servir. Ce manuel est rédigé pour différents modèles et il est donc possible qu'il décrive des fonctions dont votre appareil ne dispose pas.

**Instructions de
raccordement**

Le raccordement doit être réalisé selon les instructions figurant dans le chapitre « Raccordement au réseau électrique » et conformément aux réglementations et normes en vigueur. Il devra être exécuté exclusivement par un professionnel qualifié.

Plaque signalétique

La plaque signalétique comportant les principales caractéristiques techniques est apposée sous l'appareil.

**Protection contre
l'incendie**

La table de cuisson peut être encastrée à côté d'un meuble posé au sol plus haut que le plan de travail, à condition que l'élément de cuisine installé de l'autre côté de l'appareil ne soit pas plus haut que le plan de travail.

SOMMAIRE

IMPORTANT - À LIRE AVANT D'UTILISER L'APPAREIL	5
Précautions à prendre.....	5
Mises en garde.....	6
DESCRIPTION DE L'APPAREIL	7
CONSEILS D'UTILISATION DES FOYERS VITROCÉRAMIQUE	8
Avant la première utilisation.....	8
Recommandations importantes	8
Batterie de cuisine.....	9
Conseils pour les économies d'énergie	9
FONCTIONNEMENT DES FOYERS	10
Bouton du foyer double zone.....	11
Voyants de contrôle.....	11
Témoins de chaleur résiduelle (uniquement sur certains modèles).....	11
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	12
Nettoyage	12
ENCASTREMENT	14
Mise en garde.....	14
Pose du joint en mousse.....	15
Dimensions d'encastrement.....	15
RACCORDEMENT AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE	17
Mise en garde.....	17
Schéma des connexions	18
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	19
Plaque signalétique.....	19

IMPORTANT - À LIRE AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

Précautions à prendre

- Les enfants à partir de 8 ans et les personnes disposant de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, peuvent utiliser cet appareil sous surveillance, à condition d'avoir reçu des instructions sur la manière de s'en servir en toute sécurité et d'avoir compris les risques auxquels ils s'exposent. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil ni procéder sans surveillance à son nettoyage et à son entretien.
- ATTENTION : l'appareil et ses éléments accessibles deviennent chauds durant l'utilisation. Faites bien attention à ne pas toucher les résistances. Maintenez les enfants de moins de 8 ans à l'écart de l'appareil, sauf si vous les surveillez en permanence.
- ATTENTION : risque d'incendie ; ne laissez aucun objet sur le plan de cuisson.
- ATTENTION : sur une table de cuisson, les fritures peuvent présenter un risque d'incendie si vous ne les surveillez pas. Ne tentez jamais d'éteindre le feu avec de l'eau, mais mettez immédiatement l'appareil à l'arrêt, puis posez un couvercle sur le récipient et essayez d'étouffer les flammes avec un linge mouillé.
- Après utilisation, mettez les foyers à l'arrêt en activant leurs commandes et ne vous reposez pas uniquement sur le détecteur de récipient.
- ATTENTION : si le plan de cuisson est fêlé, mettez l'appareil hors tension pour éviter tout risque de choc électrique. Éteignez les foyers avec leurs commandes respectives, puis retirez le fusible ou désarmez le disjoncteur afin de séparer totalement l'appareil du réseau électrique.
- Ne nettoyez jamais la table de cuisson avec un appareil à vapeur ou à haute pression : vous vous exposeriez à un risque de choc électrique.

- L'appareil n'est pas prévu pour être commandé par un minuteur externe ou une télécommande séparée.

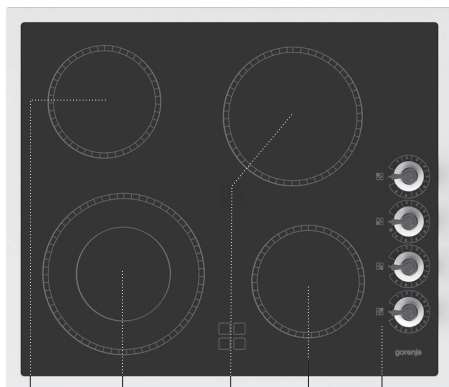
Mises en garde

- L'appareil doit être raccordé au réseau électrique exclusivement par un technicien du service après-vente agréé ou par un professionnel qualifié.
- Les interventions et réparations effectuées par des personnes non qualifiées peuvent provoquer de graves blessures ou endommager l'appareil. Confiez toute intervention service après-vente agréé ou à un professionnel compétent.
- Cet appareil est destiné exclusivement à la cuisson des aliments. Tout autre usage serait inadapté, en particulier le chauffage de la pièce. Ne posez pas de récipients vides sur les foyers.
- Si un autre appareil électrique est branché à proximité du plan de cuisson, veillez à ce que le cordon secteur n'entre pas en contact avec les foyers chauds.
- Ne rangez pas sous l'appareil des produits peu résistants à la chaleur tels que détergents, aérosols, etc.
- Si vous utilisez votre table de cuisson en vitrocéramique comme surface de rangement, cela peut entraîner des rayures ou d'autres dégâts. Ne faites jamais réchauffer les aliments sur une feuille d'aluminium ou dans des barquettes en plastique ; ces récipients peuvent fondre et provoquer un incendie ou abîmer la table de cuisson.

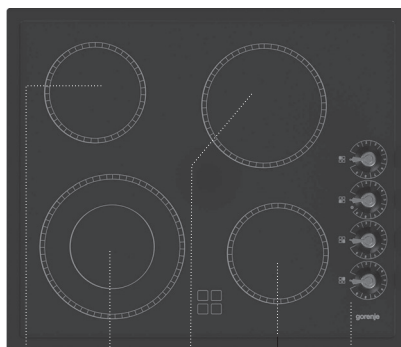


Ce symbole figure sur le produit ou sur son emballage en application de la directive européenne 2002/96/CE sur les Déchets d'Équipement Électrique et Électronique (DEEE). Cette directive sert de règlement cadre à la reprise, au recyclage et à la valorisation des appareils usagés dans toute l'Europe. Ce produit doit donc faire l'objet d'une collecte sélective. Lorsque vous ne l'utiliserez plus, remettez-le à un service de ramassage spécialisé ou à une déchèterie qui traite les DEEE ; vous contribuerez ainsi à éviter des conséquences néfastes pour la santé et l'environnement. Pour tout renseignement sur la mise au rebut et le recyclage de ce produit, veuillez contacter la mairie ou le service de la propreté de votre commune, ou encore le magasin dans lequel vous l'avez acheté.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL



1 2 3 4 5



1 2 3 4 5

1. Foyer arrière gauche
2. Foyer avant gauche
3. Foyer avant droit
4. Foyer arrière droit
5. Bandeau de commandes

CONSEILS D'UTILISATION DES FOYERS VITROCÉRAMIQUE

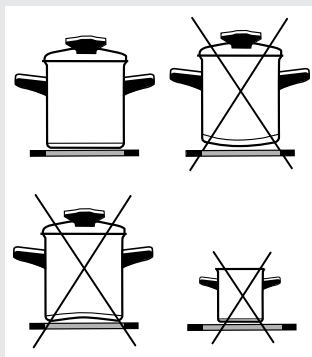
Avant la première utilisation

Lavez la surface en vitrocéramique avec une éponge humide et un détergent léger. N'utilisez pas de produits agressifs comme les détachants, les nettoyeurs abrasifs ou les éponges grattantes qui pourraient rayer sa surface.

Recommandations importantes

- Ne faites pas fonctionner les foyers à vide, sans casseroles, et n'utilisez pas l'appareil pour chauffer la pièce.
- Pour assurer une bonne transmission de la chaleur entre les foyers et les récipients, veillez à ce que les surfaces en contact soient sèches et propres ; dans le cas contraire, les foyers pourraient se détériorer.
- Les projections d'huile ou de graisse qui atteignent les foyers chauds peuvent s'enflammer ; soyez vigilant lorsque vous préparez des fritures (frites par exemples) et surveillez-les en permanence.
- L'humidité peut dégrader les foyers ; par conséquent, ne posez pas de récipients mouillés ou de couvercles embués sur le plan de cuisson ; n'y laissez pas non plus refroidir des casseroles chaudes, car cela génère de l'humidité entre le fond du récipient et la vitrocéramique.
- Les foyers atteignent rapidement la puissance réglée, mais la surface sur leur pourtour reste relativement froide.
- La table de cuisson est résistante aux variations de température.
- Elle est également résistante aux chocs. Vous pouvez y poser les casseroles assez rudement sans l'abîmer.
- N'utilisez pas la table de cuisson comme plan de travail, les objets pointus peuvent rayer sa surface.
- Il n'est pas possible de préparer les aliments dans des récipients en aluminium ou en plastique. Ne déposez ni objet en plastique, ni feuille d'aluminium sur la surface en vitrocéramique.
- N'utilisez pas votre table de cuisson si elle est fêlée. La chute d'un objet pointu tombant pointe en bas sur l'appareil peut briser la plaque en vitrocéramique. Les dégâts sont visibles immédiatement ou au bout d'un certain temps. Si une fêlure apparaît, déconnectez immédiatement l'appareil du réseau électrique.
- Si du sucre ou des aliments sucrés ont été renversés sur la vitrocéramique chaude, essuyez-la immédiatement.

Batterie de cuisine



Conseils sur l'utilisation des récipients

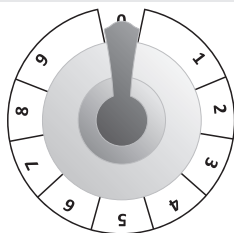
N'utilisez que des récipients de bonne qualité à fond bien plat et en bon état.

- La transmission de la chaleur est meilleure lorsque le fond du récipient et le foyer sont de diamètre identique et que le récipient est placé au milieu du foyer.
- Quand vous cuisinez dans des récipients en verre à feu, observez toujours les instructions du fabricant.
- Si vous utilisez une cocotte autoclave, surveillez-la jusqu'à ce que la pression convenable soit atteinte. Réglez d'abord le foyer sur l'allure maximale, puis diminuez la puissance selon les instructions du fabricant de la cocotte.
- Versez toujours assez d'eau dans les cocottes à pression (et les autres récipients) pour éviter la carbonisation des aliments et la surchauffe, ce qui endommagerait à la fois le récipient et le foyer.
- Les batteries de cuisine en Pyrex à fond dépoli conviennent à la cuisson sur la vitrocéramique, à condition que le fond du récipient soit de même diamètre que le foyer. Si le diamètre est supérieur, le récipient risque d'éclater en raison du stress thermique.
- Si vous utilisez une batterie de cuisine non conventionnelle, suivez toujours les instructions du fabricant.
- Quand vous cuisinez dans des récipients qui réfléchissent la chaleur (métal clair) ou à fond très épais, le temps d'ébullition peut être plus long (jusqu'à 10 minutes en plus). Si vous voulez faire bouillir une grande quantité de nourriture, nous vous recommandons d'utiliser un récipient à fond bien plat et de couleur foncée.
- N'utilisez pas de récipients en terre cuite qui peuvent rayer la surface en vitrocéramique.

Conseils pour les économies d'énergie

- Le diamètre du fond du récipient doit correspondre à celui du foyer. L'utilisation d'un petit récipient sur un grand foyer entraîne un gaspillage d'énergie et peut en outre endommager la zone de cuisson.
- Mettez toujours un couvercle sur les récipients si cela est compatible avec votre recette.
- Choisissez des récipients dont les dimensions sont adaptées à la quantité d'aliments à cuire. La cuisson d'une petite quantité dans un grand récipient entraîne un gaspillage d'énergie.
- Utilisez de préférence une cocotte à pression pour les recettes exigeant une cuisson longue.
- Divers légumes et les pommes de terre peuvent cuire dans une petite quantité d'eau, à condition de couvrir le récipient. Lorsque l'eau boue, réduisez l'allure de chauffe de façon à tout juste maintenir l'ébullition.

FUNCTIONNEMENT DES FOYERS



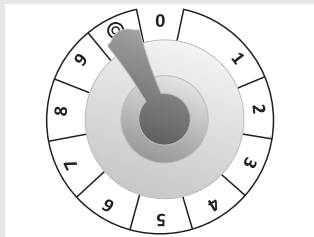
- Pour mettre en marche et régler les foyers, utilisez les boutons montés sur le bandeau de commandes.
- Le symbole à côté de chaque bouton indique le foyer qu'il pilote.
- L'allure de chauffe des foyers se règle en continu (1 à 9).
- En ce qui concerne les boutons de réglage en continu, la puissance augmente quand vous les tournez dans le sens des aiguilles d'une montre, et elle diminue quand vous les tournez en sens inverse.
- Vous pouvez éteindre les foyers 3 à 5 minutes avant la fin de la cuisson afin d'utiliser la chaleur résiduelle et économiser de l'énergie. Vous trouverez dans le tableau ci-dessous quelques exemples concernant l'utilisation des différentes allures de chauffe.

E	
0	Foyer à l'arrêt.
1-2	Maintien à la température et réchauffage de petites quantités.
3-4	Réchauffage.
5-6	Réchauffage ou cuisson à feu doux de grandes quantités.
7	Poursuite de la cuisson / friture (par ex. omelette, etc.).
8	Friture dans un bain d'huile.
9	Cuisson à feu vif.

Boutons de réglage des foyers

<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Avant gauche
<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Arrière gauche
<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Arrière droit
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	Avant droit

Bouton du foyer double zone

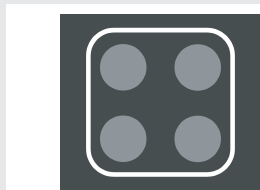


Lorsque vous tournez normalement le bouton de réglage du foyer double zone, vous activez seulement la zone centrale. Si vous voulez mettre en marche le foyer entier, y compris son extension, tournez le bouton jusqu'au symbole situé après les chiffres ; vous entendez alors un petit « clic » ; tournez ensuite le bouton en sens inverse jusqu'à l'allure de chauffe désirée. Pour désactiver le foyer entier, tournez le bouton dans l'autre sens jusqu'à la position « 0 ».

Voyants de contrôle

Lorsqu'au moins un foyer est en marche, un voyant jaune s'allume. Sur certains modèles, cette fonction peut être assurée par le rétroéclairage du bouton actif.

Témoins de chaleur résiduelle (uniquement sur certains modèles)



Les tables de cuisson vitrocéramique sont équipées de témoins de chaleur résiduelle à l'avant du bandeau de commandes. Si l'un de ces voyant est allumé, cela signifie que le foyer correspondant est encore chaud (risque de brûlure). Quand vous éteignez un foyer, le témoin de chaleur résiduelle reste allumé tant que la température de la zone de cuisson n'est pas descendue au-dessous de 50°C.

Nettoyage

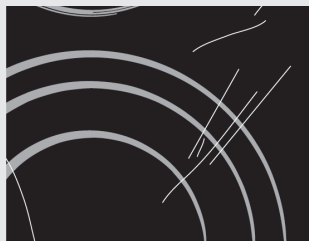


Figure 1



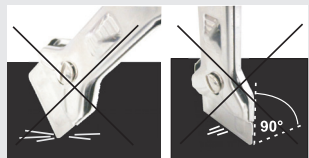
Figure 2



Figure 3



Figure 4



Plan de cuisson en vitrocéramique

La surface vitrocéramique refroidie doit être nettoyée régulièrement après chaque utilisation, sinon le moindre résidu peut se carboniser sur la surface chaude lors de l'utilisation suivante.

Utilisez régulièrement des produits de nettoyage destinés spécialement à la vitrocéramique. Ces produits forment une couche protectrice contre l'eau et les éclaboussures qui pourront être facilement éliminées.

Essuyez la poussière ou les dépôts éventuels de la surface vitrocéramique et du fond des récipients avant chaque utilisation car ils pourraient abîmer la table de cuisson (Figure 1).

Attention: les tampons métalliques, les éponges et détergents abrasifs, les produits agressifs en aérosol et les nettoyants liquides non appropriés peuvent abîmer la surface (Figures 1 et 2).

Les pictogrammes sérigraphiés peuvent s'effacer si vous utilisez des nettoyants agressifs ou abrasifs, ou bien si le fond de vos récipients est endommagé (figure 2).

Les éclaboussures légères peuvent être nettoyées avec une éponge douce et humide. Essuyez ensuite la surface avec un chiffon sec (Figure 3).

Les taches d'eau peuvent être enlevées avec du vinaigre dilué dans de l'eau. N'utilisez pas cette solution pour nettoyer l'encadrement de la table de cuisson (certains modèles pourraient perdre leur brillant). N'utilisez pas non plus de détergents agressifs en aérosol ni de produits anticalcaires (Figure 3).

Les taches desséchées peuvent être éliminées à l'aide de nettoyeurs destinés à la vitrocéramique en observant les instructions du fabricant. **Essayez ensuite la table de cuisson car, en chauffant, les traces de détergents pourraient endommager la surface vitrocéramique** (Figure 3).

Enlevez les résidus carbonisés à l'aide d'une raclette à vitrocéramique (figure 4). Faites attention à ne pas vous blesser avec la raclette !



Utilisez la raclette seulement si vous ne parvenez pas à enlever les salissures avec une éponge humide ou un nettoyant destiné spécialement à la vitrocéramique.

Inclinez la raclette sous l'angle convenable (45 à 60°). Appuyez-la doucement sur la vitrocéramique et faites-

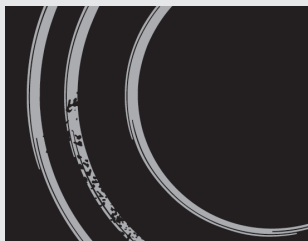


Figure 5

la glisser sur les salissures pour les enlever. Veillez à ce que la poignée en plastique de la raclette (sur certains modèles) ne touche pas la surface chaude.



N'appuyez pas la raclette perpendiculairement à la vitrocéramique et ne grattez pas la table de cuisson avec le manche de la raclette ou le coin de sa lame.

Le sucre et les aliments contenant du sucre peuvent détériorer irrémédiablement la surface vitrocéramique (Figure 5). Pour cette raison, vous devez enlever immédiatement avec une raclette le sucre et les préparations sucrées renversés sur la table de cuisson, même si le foyer est encore chaud (Figure 4).

Nettoyez le couvercle de l'appareil avec un détergent léger non abrasif et une éponge douce qui ne rayeront pas la surface.

Le changement de couleur de la surface vitrocéramique

n'a pas d'incidence sur le bon fonctionnement de la table de cuisson, mais il est très difficile de récupérer complètement la couleur d'origine. Le plus souvent, il s'agit de taches carbonisées ou c'est la conséquence du frottement du fond des récipients non adaptés (comme les casseroles en aluminium ou en cuivre).

Important: Les imperfections décrites ci-dessus n'altèrent que l'esthétique et n'ont pas d'influence directe sur le fonctionnement de l'appareil. La remise en état de la table de cuisson altérée par ces défauts esthétiques n'est pas couverte par la garantie.

Mise en garde

- Par mesure de sécurité, l'appareil ne doit être encastré dans le plan de travail et raccordé au réseau électrique que par un professionnel qualifié.
- Les placages, colles et revêtements du plan de travail et des meubles adjacents doivent être thermostables (résistants à 100°C), sinon ils peuvent se décolorer ou se déformer à cause d'une faible stabilité thermique.
- La table de cuisson est prévue pour être encastrée dans un plan de travail de 600 mm de large ou plus.
- La table de cuisson doit être encastrée de manière à ce que les éléments de fixation à droite et à gauche soient accessibles par le dessous après l'installation.
- Les éléments suspendus au-dessus de la table de cuisson doivent être placés de manière à ne pas gêner votre travail.
- La distance entre le plan de cuisson et la hotte doit être telle qu'indiquée dans les Instructions de montage de la hotte. La distance minimale s'élève à 650 mm.
- Si un meuble plus haut que le plan de travail est installé à côté de la table de cuisson, la distance minimale entre ce meuble et l'appareil devra être de 40 mm.
- Des couvre-joints en bois massif peuvent être posés sur le plan de travail, derrière les foyers, à condition de respecter la distance minimale indiquée sur le schéma d'installation.
- La distance minimale entre la table de cuisson et le mur situé éventuellement à l'arrière est indiquée sur le schéma d'installation.

Pose du joint en mousse

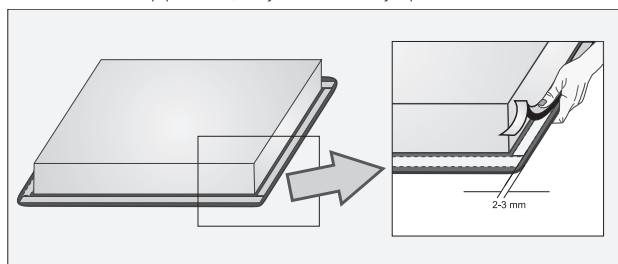
Avant d'insérer l'appareil dans la découpe du plan de travail, il est indispensable de poser sur la face inférieure de la table de cuisson en vitrocéramique ou en verre le joint en mousse fourni (voir la figure ci-dessus). **N'installez pas l'appareil sans le joint en mousse !**

Pour poser le joint, procédez de la façon suivante:

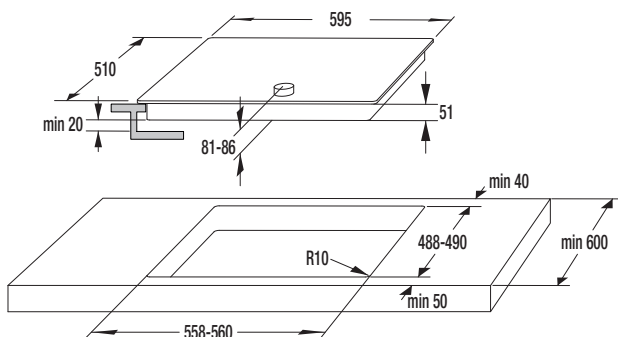
- Retirez la bande adhésive qui protège le joint.
- Ensuite, appliquez le joint sur la face inférieure de la vitrocéramique (ou du verre), à 2 ou 3 millimètres du bord (comme indiqué sur l'illustration). Le joint doit être collé sur tout le pourtour de la vitrocéramique / du verre et ne pas déborder dans les coins.
- Pendant que vous posez le joint, veillez à ce que la vitrocéramique / le verre ne soit pas en contact avec des objets pointus.

NOTE

Sur certains appareils, le joint est déjà posé.



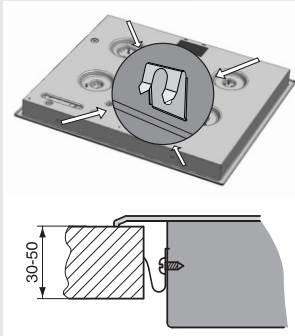
Dimensions d'encastement



- La table de cuisson peut être encastrée dans un plan de travail de 30 à 50 mm d'épaisseur.
- Le meuble sous la table de cuisson doit être sans tiroir. Si le meuble comporte une étagère, elle ne devra pas être à moins de 60 mm de la surface inférieure de la table de cuisson. L'espace entre l'étagère et l'appareil

doit rester libre, ne l'utilisez pas pour y ranger différents objets.

- Il faudra réaliser dans ce meuble une découpe de 175 mm de haut sur toute la longueur du panneau arrière.
- Seuls les fours de type **EVP4...**, **EVP2...**, équipés d'un ventilateur de refroidissement pourront être installés sous cette table de cuisson.
- Avant d'installer le four, il faudra retirer le panneau arrière du meuble d'encastrement ou y réaliser une découpe sur toute la longueur de la table de cuisson.



Procédure d'installation

- Le plan de travail doit être mis parfaitement à niveau.
- Nettoyez et protégez convenablement les surfaces découpées.
- Vissez les (4x - SVK6...600 mm; 6x - SVK7...750 mm; 6x - SVK8...850 mm) pattes de fixation jointes avec les (4x - SVK6...600 mm; 6x - SVK7...750 mm; 6x - SVK8...850 mm) vis jointes sur les panneaux latéraux droit et gauche de la table de cuisson.
- Raccordez la table de cuisson au réseau électrique (voir le chapitre « Raccordement au réseau électrique »).
- Insérez la table de cuisson dans la découpe et appuyez fermement par-dessus pour qu'elle s'enfonce bien.
- Pour visser l'élément de fixation, n'utilisez pas de vis mesurant plus de 6,5 mm de long.

RACCORDEMENT AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE

Mise en garde

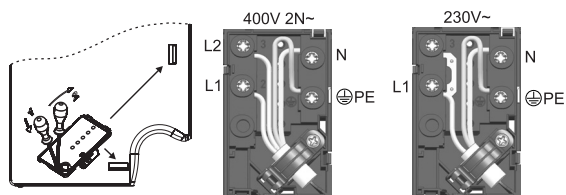
- Le raccordement ne doit être effectué que par un professionnel qualifié.
- La mise à la terre de l'installation électrique doit être conforme à la réglementation et aux normes en vigueur.
- Pour accéder aux bornes de raccordement, ouvrez le couvercle de la boîte de connexion.
- Avant de procéder au raccordement, vérifiez si la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension du secteur dans l'habitation.
- La plaque signalétique comportant les principales caractéristiques techniques est apposée sous l'appareil.
- L'installation électrique doit comporter un coupe-circuit omnipolaire dont les contacts en position ouverte sont séparés par une distance de 3 mm au moins. Les fusibles, disjoncteurs différentiels et similaires conviennent à cet usage.
- Le raccordement doit être choisi en conformité avec la capacité électrique de l'installation et des fusibles.
- Vu sa classe de protection contre l'incendie, la table de cuisson peut être encastrée à côté d'un meuble posé au sol plus haut que le plan de travail, à condition que l'élément de cuisine installé de l'autre côté de l'appareil ne soit pas plus haut que le plan de travail.
- Lorsque le raccordement sera terminé, les fils dénudés et les câbles isolés sous tension devront être correctement protégés pour éviter tout contact accidentel.

ATTENTION !

- Avant chaque intervention, coupez l'alimentation électrique de l'appareil. Il doit être raccordé en fonction de la tension du réseau, selon les indications du schéma des connexions. Raccordez le conducteur de terre (PE) à la borne qui est repérée par le symbole de terre normalisé .
- Maintenez le câble d'alimentation en place à l'aide d'un serre-câble qui le protège contre l'arrachement.
- Après avoir effectué le raccordement, mettez en marche tous les foyers pendant 3 minutes environ pour vérifier leur bon fonctionnement.

Schéma des connexions

- Un raccordement incorrect peut détériorer certains éléments de l'appareil. Ces dommages ne sont pas couverts par la garantie.
- Avant de procéder au raccordement, assurez-vous d'abord que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension du secteur chez l'utilisateur. Un électricien devra vérifier cette tension (230 V avec Neutre) à l'aide de l'instrument de mesure approprié.
- Le câble d'alimentation à l'arrière de l'appareil devra être positionné de façon à ne pas toucher le panneau arrière de la table de cuisson, car ce dernier chauffe beaucoup durant le fonctionnement.



NB :

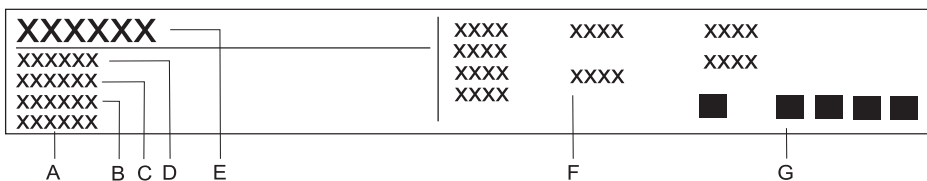
Les cavaliers (shunts) ont déjà été installés à leurs places respectives dans le boîtier de raccordement. Les vis de connexion sont déjà desserrées, aussi n'est-il pas nécessaire de les dévisser au préalable. Pendant que vous les serrez, vous allez entendre à un moment un petit « clic » signifiant que vous avez serré convenablement la vis de connexion.

Pour le raccordement on peut utiliser :

- des câbles à gaine en caoutchouc de type H05 RR-F 4x1,5 avec conducteur de terre jaune/vert ;
- des câbles à gaine en PVC de type H05 VV-F 4x1,5 avec conducteur de terre jaune/vert, ou d'autres câbles équivalents ou supérieurs.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Plaque signalétique



- A Numéro de série
- B Code
- C Modèle
- D Type
- E Marque de fabrique
- F Informations techniques
- G Mentions de conformité / symboles

NOUS NOUS RÉSERVONS LE DROIT DE PROCÉDER À
DES MODIFICATIONS QUI N'ONT PAS D'INCIDENCE SUR
LE FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL.

Vous trouverez aussi le mode d'emploi de l'appareil sur
notre site internet : www.gorenje.com / < <http://www.gorenje.com> />

www.gorenje.com



Cooking with passion.

