

gorenje

FR BE

Manuel d'utilisation
Consignes d'installation
Consignes de conversion

BG6xA

BG6xB

BG6xC

BG6xD

BG6xE

BG6xF

Pictogrammes utilisés :



Information importante



Conseil



Raccordement au gaz



Raccordement électrique



Correct



Incorrect

Normes de sécurité

Utilisation sûre	4
Enfants et personnes vulnérables	7

Manuel d'utilisation

Modèles	8
Description	8
Informations inhérentes à la réglementation (UE) 66/2014	8
Utilisation	9
Tableau des problèmes	10

Consignes d'installation

Normes de sécurité	11
Maintenance	11
Préparatifs en vue de l'installation	12
Bande d'étanchéité	13
Raccordement au gaz	14
Encastrement	14
Raccordement et contrôle	14

Consignes de conversion

Consignes de conversion	15
Tableau de conversion	15
Tableau des puissances (kW)	16
Conversion des buses	17
Conversion des vis de dérivation	17
Contrôle d'étanchéité au gaz et de fonctionnement	18
Mise en marche	19
Opération de contrôle	19

Aspects environnementaux

Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage	20
---	----

À LIRE ATTENTIVEMENT ET À CONSERVER POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE !

Utilisation sûre



- Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dommages pouvant résulter du non-respect des consignes et avertissements de sécurité.
- Les détériorations causées par un branchement erroné, un montage incorrect ou une utilisation inadéquate ne sont pas couvertes par la garantie.
- **AVERTISSEMENT** : cet appareil et ses parties accessibles s'échauffent durant l'utilisation. Ne touchez pas les parties chaudes. Les enfants âgés de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil sauf s'ils sont sous une surveillance de tous les instants.
- **AVERTISSEMENT** : pour prévenir tout risque d'incendie, ne laissez jamais rien sur la plaque de cuisson.
- **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson de courte durée doit être surveillé continuellement.
- **AVERTISSEMENT** : la cuisson à l'huile ou la graisse sur une plaque de cuisson non surveillée peut être dangereuse, voire provoquer un incendie.
- N'essayez **JAMAIS** d'éteindre un feu avec de l'eau. Éteignez plutôt l'appareil, puis étouffez les flammes avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- Ne flambez jamais de plats sous la hotte aspirante. Les hautes flammes peuvent provoquer un incendie, même si la hotte est éteinte.
- **AVERTISSEMENT** : n'utilisez que des garde-feu conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou signalés comme appropriés par ce dernier dans la notice d'utilisation, ou bien des garde-feu incorporés à l'appareil. L'utilisation de garde-feu inappropriés peut provoquer des accidents.

NORMES DE SÉCURITÉ

- La plaque de cuisson doit uniquement servir à la préparation d'aliments. L'unité n'a pas été conçue pour réchauffer des pièces.
- Ne réchauffez pas de boîtes de conserve fermées sur la plaque de cuisson. La pression monterait à l'intérieur de ces boîtes et les ferait exploser.
Vous risquez des brûlures et/ou blessures.
- Ne recouvrez jamais l'appareil avec un tissu ou une autre matière couvrante. Si celui-ci est encore chaud ou allumé, il y a un risque d'incendie.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail. Il peut être accidentellement allumé ou être encore chaud. Les objets qui y sont posés pourraient alors fondre, devenir brûlants ou prendre feu.
- N'utilisez pas l'appareil à des températures inférieures à 5 °C.
- L'appareil ne doit pas être placé ou utilisé dehors.
- Lors de la première utilisation de la plaque, vous remarquerez une « odeur de neuf ». N'ayez aucune inquiétude, c'est tout à fait normal. Si la cuisine est bien ventilée, l'odeur disparaîtra rapidement.
- L'appareil n'est pas conçu pour être commandé au moyen d'un minuteur externe ou d'une télécommande séparée.
- N'ouvrez jamais le boîtier de l'appareil.
- Ne nettoyez jamais cet appareil avec un jet à haute pression ou une machine à vapeur.
- La surface en céramique est extrêmement solide, mais pas incassable. Par exemple, la chute d'un pot à épices ou d'un ustensile pointu risquerait de la casser.
- L'absence des pieds en caoutchouc des supports de casserole risque d'endommager le fond de la plaque ou d'entraîner une mauvaise combustion du brûleur. En cas de perte des pieds en caoutchouc, veuillez contacter le service après-vente.
- Nettoyez régulièrement les pièces des brûleurs afin que ceux-ci fonctionnent de manière sûre et correcte.



- **AVERTISSEMENT** « En cas de fissure de la zone de cuisson vitrocéramique » :
 - éteignez immédiatement tous les brûleurs ainsi que tout élément chauffant électrique, et débranchez l'appareil de l'alimentation électrique,
 - ne touchez pas la surface de l'appareil,
 - n'utilisez pas l'appareil.
- **ATTENTION** : L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz entraîne l'apparition de chaleur, d'humidité et de produits de combustion dans la pièce où il est installé. Assurez-vous que la cuisine est correctement ventilée lorsque l'appareil est en cours d'utilisation. Laissez les orifices de ventilation naturelle ouverts ou installez un dispositif de ventilation mécanique (hotte aspirante mécanique).
- Si un tiroir est autorisé sous l'appareil sans fond intermédiaire (voir les consignes d'installation), n'y stockez pas d'objets ou de matières hautement inflammables. Veillez à laisser un espace approprié de plusieurs centimètres entre le fond de la plaque de cuisson et le contenu de tout tiroir.
- Les composants du brûleur sont chauds pendant l'utilisation et immédiatement après. Ne les touchez pas et évitez tout contact avec des matériaux non réfractaires.
- N'immergez jamais les chapeaux des brûleurs et les supports de casserole chauds dans de l'eau froide. Le refroidissement brutal peut endommager l'émail.
- La distance entre la casserole et un bouton ou une paroi non réfractaire doit toujours être supérieure à deux centimètres. Sinon, la température élevée peut provoquer la décoloration et/ou la déformation des boutons ou de la paroi.
- Utilisez toujours les supports de casserole et des ustensiles de cuisine appropriés.

- Placez toujours la casserole sur son support. Le fait de placer la casserole directement sur le chapeau du brûleur peut être dangereux.
- Les barquettes ou les feuilles d'aluminium ne conviennent pas pour la cuisson. Elles risquent en effet de brûler et de s'incruster dans les chapeaux des brûleurs et les supports de casserole.
- La plaque de cuisson ne fonctionne correctement que si les composants du brûleur ont été assemblés avec les arêtes de guidage. Assurez-vous que les supports de casserole soient bien alignés et à plat sur le fond de la plaque. Ce n'est qu'ainsi que vos casseroles seront stables.
- Évitez d'approcher les maniques ou les torchons trop près d'une flamme.

Enfants et personnes vulnérables

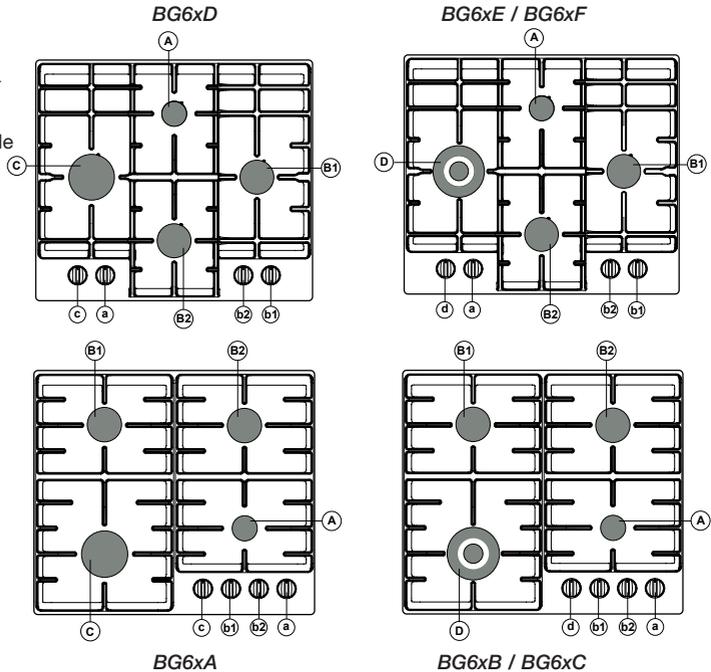


- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus ainsi que par des personnes ayant un handicap physique, sensoriel ou mental et par des personnes inexpérimentées, à condition qu'une personne responsable de leur sécurité les surveille et qu'ils aient reçu les instructions nécessaires et compris les dangers.
- Ne laissez jamais des enfants jouer avec cet appareil. Ne laissez pas des enfants nettoyer ou s'occuper de l'entretien de l'appareil sans surveillance.
- Ne rangez pas d'objets pouvant intéresser les enfants dans les placards se trouvant au-dessus de l'appareil ou derrière lui.
- Les zones de cuisson/brûleurs deviennent très chauds pendant l'utilisation et le demeurent quelque temps encore après. Pendant et après la cuisson, tenez les enfants éloignés de l'appareil.

MANUEL D'UTILISATION

Modèles

- Aa - Brûleur auxiliaire
- Bb - Brûleur semi-rapide
- Cc - Brûleur rapide
- Dd - Brûleur pour wok



Description

	G20 / 20 mbar			
	Brûleur	BG6xA BG6xD	BG6xB BG6xE	BG6xC BG6xF
Aa	Auxiliaire	1,00 kW	1,00 kW	1,00 kW
Bb	Semi-rapide	1,80 kW	1,80 kW	1,80 kW
Cc	Rapide	3,00 kW		
Dd	Wok		3,50 kW	4,05 kW

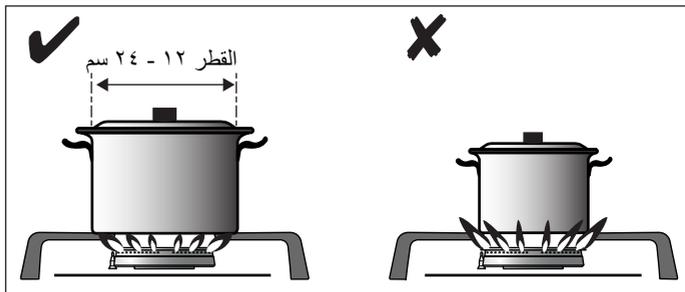
	G30 / 30 mbar			
	Brûleur	BG6xA BG6xD	BG6xB BG6xE	BG6xC BG6xF
Aa	Auxiliaire	1,05 kW	1,05 kW	1,05 kW
Bb	Semi-rapide	1,80 kW	1,80 kW	1,80 kW
Cc	Rapide	3,00 kW		
Dd	Wok		3,50 kW	4,05 kW

Informations inhérentes à la réglementation (UE seulement) 66/2014

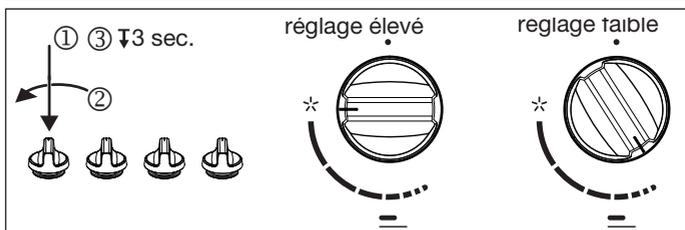
Mesures selon EN60350-2 (G20-20 mbar)

Identification du modèle		BG6xA / BG6xD	BG6xB/BG6xC BG6xE/BG6xF
Type de plaque		Plaque de cuisson à gaz	Plaque de cuisson à gaz
Nombre de brûleurs à gaz		4	4
Technologie de chauffe		Brûleur à gaz	Brûleur à gaz
Efficacité énergétique par brûleur à gaz (brûleur à gazEE) en %	Brûleur semi-rapide :	58,8	58,8
	Brûleur rapide :	56,3	
	Brûleur wok :		57,6
Efficacité énergétique de la plaque de cuisson à gaz (plaque de cuisson à gazEE) en %		58,0	58,4

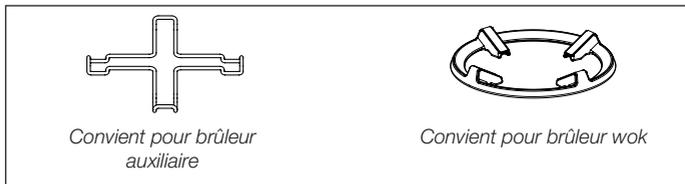
Utilisation



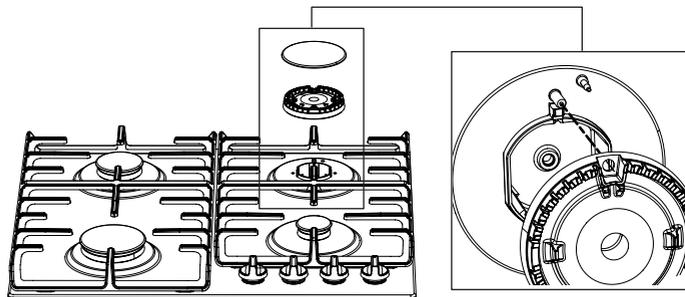
Commande :
 (1) Appuyez
 (2) Tournez vers
 la gauche en
 maintenant enfoncé
 (3) Maintenez cette
 position pendant 3 sec.



Accessoires :



Position du brûleur :



Nettoyage :

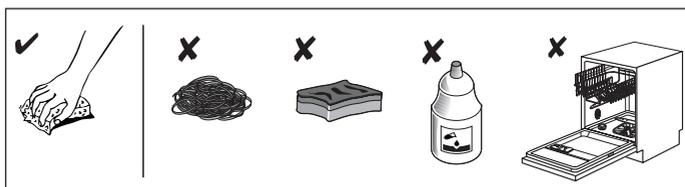


Tableau des problèmes

Les conseils suivants permettent de résoudre certains problèmes courants.

Que s'est-il passé ?	Cause possible	Que faire ?
Les brûleurs ne fonctionnent pas. La flamme est irrégulière / instable.	La flamme est irrégulière en raison d'un réglage incorrect de la puissance du gaz.	Faites contrôler la conduite de gaz par un spécialiste !
La flamme des brûleurs varie subitement.	Les pièces de la plaque de cuisson ont été mal assemblées.	Assemblez le brûleur correctement.
L'allumage du brûleur dure plus longtemps.	Les pièces de la plaque de cuisson ont été mal assemblées.	Assemblez le brûleur correctement.
La flamme s'éteint peu après l'allumage.	Le bouton est enfoncé trop brièvement ou trop faiblement.	Maintenez le bouton enfoncé plus longtemps.
La grille est décolorée dans la zone du brûleur ?	Ce phénomène courant est dû aux températures élevées.	Nettoyez la grille avec un produit d'entretien adapté aux métaux.
L'alimentation électrique générale est interrompue ?	Le fusible a peut-être sauté.	Vérifiez le fusible dans l'armoire des fusibles et remplacez-le s'il a sauté.
L'allumage électrique des brûleurs ne fonctionne plus ?	Des résidus de nourriture ou de détergent se sont logés entre la bougie d'allumage et le brûleur.	Ouvrez l'orifice entre la bougie d'allumage et le brûleur et nettoyez-le avec précaution.
Le chapeau du brûleur a l'air sale.	Saleté normale.	Nettoyez les chapeaux des brûleurs avec un produit d'entretien adapté aux métaux.

Pendant la période de garantie, la visite du technicien de maintenance sera facturée si l'appareil ne fonctionne pas en raison d'une utilisation inadéquate ! Rangez ces instructions dans un endroit facile d'accès et transmettez-les à un éventuel autre utilisateur.

Si le problème persiste malgré tout, veuillez contacter un technicien de maintenance qualifié.

L'élimination de toute erreur ou les réclamations au titre de la garantie résultant d'un raccordement incorrect ou d'une utilisation inappropriée de l'appareil ne sont pas couvertes par la garantie. Dans de tels cas, les frais de réparation sont à la charge de l'utilisateur.

Normes de sécurité



- Seul un installateur agréé est autorisé à brancher cet appareil.
- Avant d'installer l'appareil, assurez-vous que les conditions locales de distribution (tension, fréquence, nature de gaz et pression du gaz) et l'ajustement de l'appareil sont compatibles.
- Cet appareil doit être mis à la terre.



- La tension, la fréquence, la puissance, le type de gaz et le pays pour lesquels l'appareil a été conçu sont indiqués sur la fiche signalétique de l'appareil.
- Branchement électrique Classe I - 220-240 V - 50/60 Hz - max 1 W
- Le branchement électrique doit être conforme aux réglementations nationales et locales.
- La prise murale et la fiche doivent toujours rester accessibles.
- Si un appareil stationnaire n'est pas équipé d'un câble d'alimentation et d'une fiche, ou d'un autre moyen permettant de débrancher l'appareil de manière à obtenir une séparation de contact de tous les pôles afin de garantir le débranchement complet selon les conditions de survoltage de catégorie III, les moyens de débranchement doivent être prévus dans le câblage, conformément aux règles de câblage. En utilisant un interrupteur omnipolaire dont la distance de contact sera d'au moins 3 mm, vous remplirez cette condition.



- Le câble de raccordement doit pendre librement et ne doit pas passer par un tiroir.
- Branchement au gaz 1/2" ISO 228 / ISO 7-1 / EN 10226-1 (1/2" ISO 228 / 1/2" ISO 228 FR seulement).
Le branchement au gaz doit être conforme aux réglementations nationales et locales. Voir la fiche de l'appareil pour les données techniques relatives au gaz.
- Cet appareil n'est pas connecté à un système d'évacuation des produits de combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux normes d'installation en vigueur actuellement. Veuillez respecter scrupuleusement les exigences de ventilation en vigueur.
- Nous recommandons que la plaque de cuisson au gaz soit branchée au moyen de tuyaux fixes. Le raccordement au moyen d'un flexible de sécurité spécialement prévu à cet usage est également autorisé.
- Le tuyau derrière le four doit être entièrement fabriqué en métal.
- Le flexible de sécurité ne doit pas faire de coude ni toucher aucun élément mobile du mobilier de cuisine.
- La vanne du système d'alimentation en gaz doit être placée de telle sorte qu'elle soit facilement accessible.
- Le plan de travail dans lequel la plaque de cuisson est placée doit être plat.
- Les parois et le plan de travail entourant l'appareil doivent résister à une température de 85 °C au moins. Bien que l'appareil proprement dit ne chauffe pas, la chaleur dégagée par les casseroles chaudes peut décolorer et déformer la paroi.

Maintenance

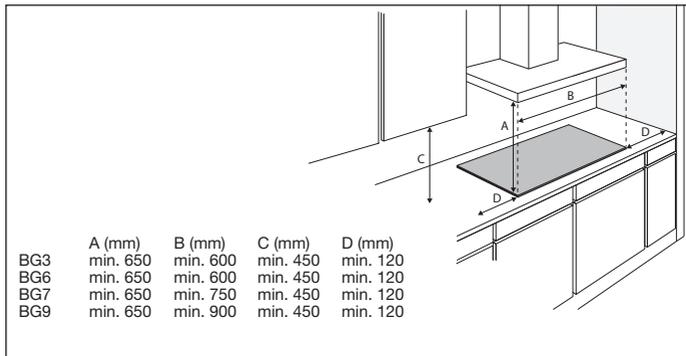


- Remplacez uniquement les pièces défectueuses par des pièces d'origine. Ces pièces sont les seules dont le fabricant peut garantir le respect aux exigences de sécurité.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit uniquement être remplacé par le fabricant ou son agent de maintenance ou une autre personne qualifiée, afin d'éviter toute situation dangereuse.

CONSIGNES D'INSTALLATION

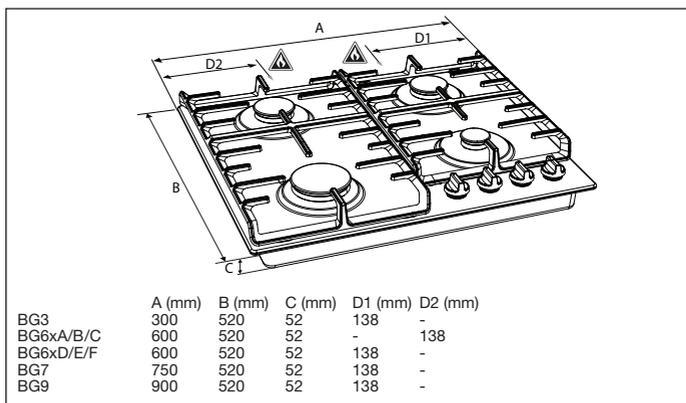
Préparatifs en vue de l'installation

Espace libre autour de l'appareil

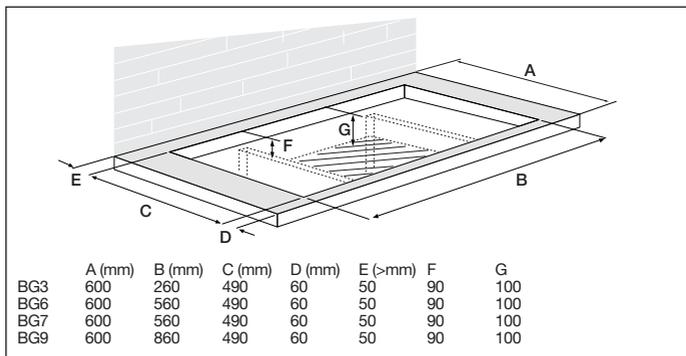


Dimensions

Appareil :

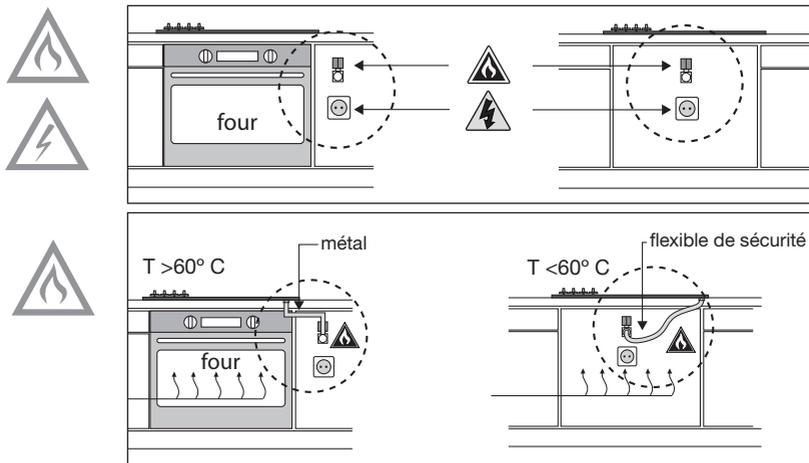


Encastrement :



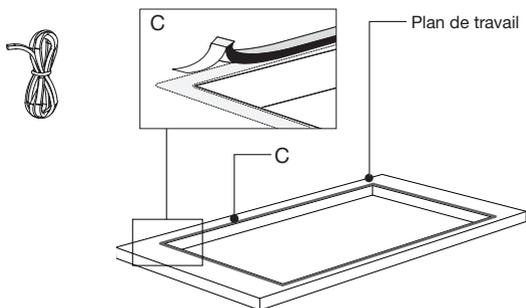
CONSIGNES D'INSTALLATION

Accessibilité

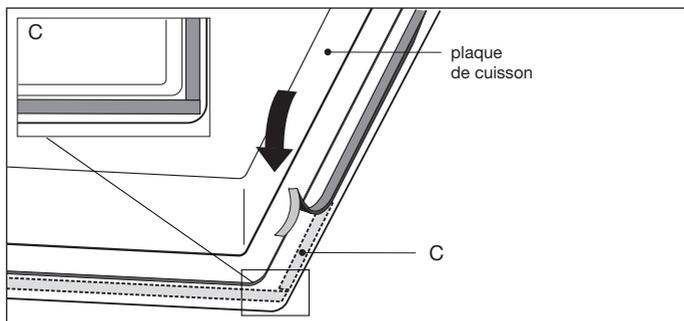


Bande d'étanchéité

Fond de la plaque en inox

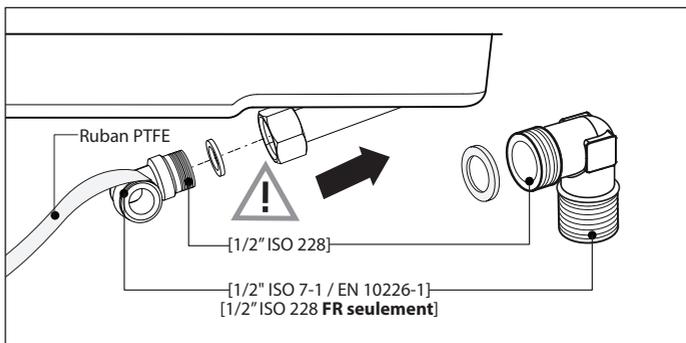


Fond de la plaque en verre

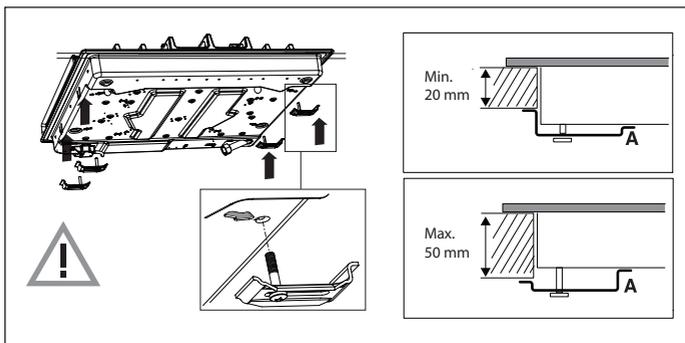
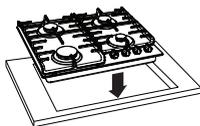


CONSIGNES D'INSTALLATION

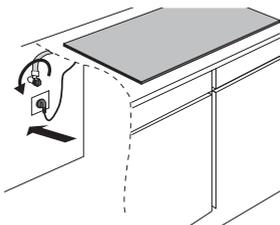
Raccordement au gaz



Encastrement



Raccordement et contrôle



Vérifiez que les raccords ne laissent échapper aucune fuite de gaz.

CONSIGNES DE CONVERSION

Consignes de conversion

Adaptation pour un type de gaz différent !

Attention ! Ces instructions doivent être exécutées par un technicien qualifié, sous peine de conduire à des situations dangereuses. Le fournisseur n'est pas responsable des conséquences (situation dangereuse et/ou blessures ou dégâts occasionnés aux personnes ou aux objets) résultant du non-respect de ces instructions par des techniciens qui ne travaillent pas pour lui. Les dégâts résultant d'une mauvaise exécution de ces instructions ne seront pas indemnisés.

Ce kit de conversion permet de convertir votre plaque de cuisson au gaz en vue de l'utilisation d'un autre gaz. Voir le tableau de conversion.

Tableau de conversion

Type de gaz	P mBar	Modification	Auxiliaire	Semi-rapide	Rapide
			buse	buse	buse
G20	20	-	72	97	128
Conversion de G20 / 20 mbar vers :					
G20	13	Remplacer buse et aucune action dérivation	84	115	145
G25	20	Remplacer buse et aucune action dérivation	77	105	134
G30/ G31	28- 30/37	Remplacer buse et visser dérivation (voir 3A)	50	65	85
G150	8	Remplacer buse et adapter dérivation (voir 3C)	145	200	290

Type de gaz	P mBar	Modification	Auxiliaire	Semi-rapide	Rapide
			buse	buse	buse
G30	30	-	50	65	85
Conversion de G30 / 30 mbar vers :					
G20	20	Remplacer buse et adapter dérivation (voir 3C)	72	97	128

CONSIGNES DE CONVERSION

Type de gaz	P mBar	Modification	Wok (BG6xB/E)	Wok (BG6xC/F)
			buse	buse
G20	20	-	142	150
Conversion de G20 / 20 mbar vers :				
G20	13	Remplacer buse et aucune action dérivation	155	170
G25	20	Remplacer buse et aucune action dérivation	143	152
G30/G31	28-30/37	Remplacer buse et visser dérivation (voir 3A)	94	100

Type de gaz	P mBar	Modification	Wok (BG6xB/E)	Wok (BG6xC/F)
			buse	buse
G30	30	-	94	100
Conversion de G30 / 30 mbar vers :				
G20	20	Remplacer buse et adapter dérivation (voir 3C)	140	150

Tableau des puissances (kW-gr/h) :

	G20 13 mbar	G25 20 mbar	G30-G31 28-30/37 mbar	G150 8 mbar
Brûleur auxiliaire	1,05	1,05	1,05/76	1,10
Brûleur semi-rapide	1,95	1,95	1,80/130	1,85
Brûleur rapide	3,10	3,10	3,00/216	3,00
Brûleur wok (BG6xB/E)	3,45	3,35	3,50/252	
Brûleur wok (BG6xC/F)	4,00	3,85	4,00/288	

Contenu du kit de conversion

- Buses pour brûleurs et (le cas échéant) vis de dérivation pour robinets de gaz.
- Fiche de données avec spécifications et réglage du gaz modifié.

Outils nécessaires :

- T1 clé à douille (7 mm)
- T2 tournevis plat (4 mm)
- T3 pince à bec
- T4 clé à fourches (7 mm)
- T5 spray détecteur de fuites

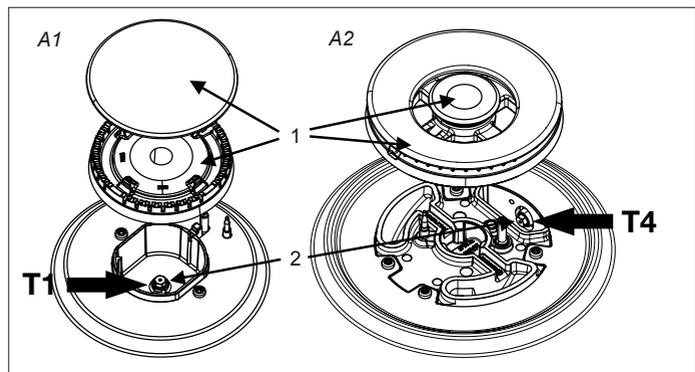
Conversion des buses



Remarque : débranchez l'appareil du réseau électrique. Évitez d'endommager le plan de travail. Posez les pièces de l'appareil sur une surface protégée.

Pour une conversion en vue de l'utilisation d'un autre type de gaz, il nécessaire de changer les buses. Les valeurs sont également indiquées sur la buse.

1. Retirez les supports de casserole, les têtes de brûleur, les couronnes et les chapeaux (voir illustrations A1 et A2). Retirez les boutons de commande verticalement.
2. Utilisez la clé à douille (T1) ou la clé à fourches (T4) pour enlever les anciennes buses et placez les nouvelles buses dans les coupelles des brûleurs (voir illustrations A1 et A2).



Conversion des vis de dérivation

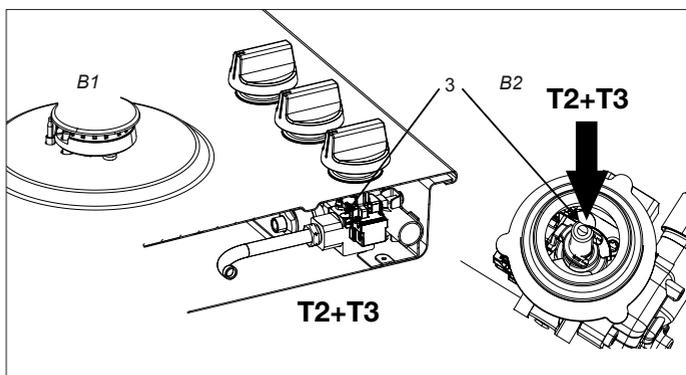
Il y a deux manières d'adapter les vis de dérivation en fonction du type de gaz vers lequel les appareils seront convertis.

Veuillez vérifier dans la colonne « Modification » du tableau de conversion si les vis de dérivation doivent être vissées complètement (voir opération 3A ci-dessous), remplacées par une vis de dérivation différente (voir opération 3B ci-dessous) ou adaptées (voir opération 3C ci-dessous).

Les valeurs sont également indiquées sur le dessus des vis de dérivation. Il est possible d'atteindre les vis de dérivation depuis la partie supérieure de la plaque de cuisson lorsque les boutons ont été complètement retirés (B1 et B2).

CONSIGNES DE CONVERSION

- 3A. Vissez complètement les vis de dérivation (3) de tous les robinets de gaz à l'aide du tournevis plat (T2).
- 3B. Retirez les vis de dérivation à l'aide du tournevis plat (T2) et de la pince à bec (T3). Placez les nouvelles vis de dérivation avec la pince à bec et vissez complètement les vis de dérivation de tous les robinets de gaz à l'aide du tournevis plat.
- 3C. Adaptez les vis de dérivation (3) de tous les robinets de gaz à l'aide du tournevis plat (T2) jusqu'à l'obtention d'une flamme stable avec un flux de gaz minimal. Veuillez vérifier que la flamme est stable, alors que le brûleur est froid et chaud.



Vérification de l'étanchéité au gaz et du fonctionnement

Lorsque l'appareil est raccordé à l'alimentation en gaz, utilisez le spray détecteur de fuites pour vérifier l'étanchéité :

1. Étanchéifiez l'injecteur.
2. Ouvrez le robinet de gaz.



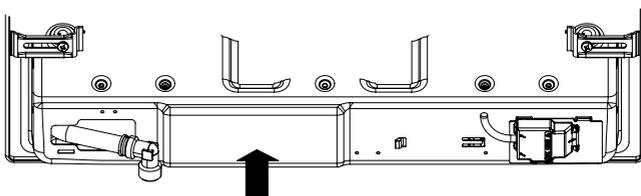
Attention : appuyez et ouvrez le robinet pour ignorer le dispositif de sécurité thermoélectrique et maintenez-le enfoncé.

3. Pulvérisez le spray détecteur de fuites sur tous les raccords au gaz et vérifiez l'étanchéité.
4. Répétez cette opération pour chaque brûleur.

CONSIGNES DE CONVERSION

Mise en marche

1. Remettez en place les boutons, les pièces des brûleurs et les supports de casserole.
2. Vérifiez que l'appareil est raccordé au type de gaz et à la pression corrects.
3. Ouvrez le robinet d'arrivée de gaz.
4. Insérez la fiche dans la prise de courant.



ADJUSTED FOR EINGESTELLT AUF З ПОПРАВКОЮ НА PRILAGOJEN ZA PO OČIŠTĚNÍ O PO OČIŠTENÍ O PRILAGOĐEN ZA AJUSTATE PENTRU	SKORYGOWANE O KORRIGÁLT НАСТРОЕНО ДЛЯ КЕЛЕСИ УШИИ ТЕҢШЕЛГЕН ADAPTÉ POUR	C1
GXX XX mbar		

Opération de contrôle

1. Allumez les brûleurs.
2. Vérifiez que le profil de flamme est normal, uniforme et stable quel que soit le réglage :
 - Vérifiez que la flamme ne s'étouffe pas sur le réglage « mijotage » ;
 - Vérifiez que les flammes n'« explosent » pas sur le réglage maximum ;
 - Des flammes jaunes doivent être brièvement visibles pendant le fonctionnement.
3. Collez la fiche de données contenant les spécifications et le réglage du gaz modifié sur la fiche actuelle avec les anciennes spécifications (sur le dessous de l'appareil, à proximité du raccordement au gaz).

Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage

Des matériaux durables ont été utilisés pour la fabrication de cet appareil.

L'emballage de l'appareil est recyclable. Les matières suivantes peuvent avoir été utilisées :

- carton ;
- papier ;
- film polyéthylène (PE) ;
- polystyrène exempt de CFC (mousse rigide PS) ;
- ruban en polypropylène (PP).

Éliminez ces matériaux de façon responsable et conformément aux dispositions administratives.



Les exigences relatives à la collecte séparée des appareils électriques ménagers sont signalées par le symbole d'une poubelle barrée collée sur le produit.

Ce symbole indique qu'au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé en tant que déchet urbain. Il doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration locale ou à un revendeur assurant ce service. L'élimination séparée des appareils ménagers comme cette plaque de cuisson évite les éventuelles conséquences environnementales et sanitaires négatives pouvant résulter d'une mise au rebut inappropriée, et permet de réaliser des économies d'énergie et de ressources substantielles en recyclant les matériaux constitutifs.



Remarque ! Ne jetez jamais une plaque vitrocéramique cassée dans le bac à recyclage du verre. Déposez-la dans votre centre local de recyclage des déchets.



Déclaration de conformité

Nous déclarons, par la présente, que nos produits satisfont aux directives, décisions et réglementations européennes en vigueur ainsi qu'aux exigences qui sont mentionnées dans les normes auxquelles il est fait référence.

GORENJE gospodinjski aparati, d.d.

Adresse : Partizanska 12, 3320 Velenje, Slovénie

Téléphone : +386 (0)3 899 10 00

Fax : +386 (0)3 899 28 00

www.gorenje.com

gorenje



683932

fr (11-17)