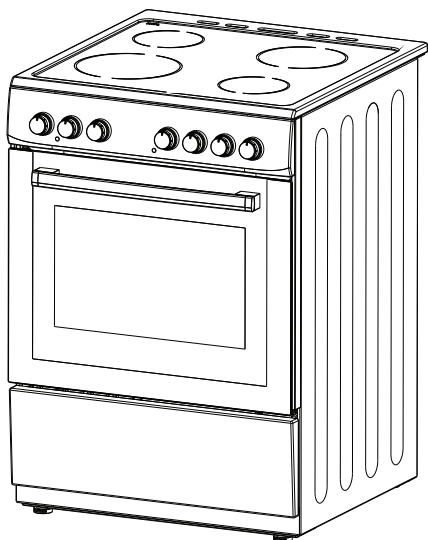


# SOGE LUX

CV6618

FR

**NOTICE D'UTILISATION ET  
D'INSTALLATION CUISINIÈRE  
VITROCERAMIQUE**



**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 cuisinière a subi des tests de qualité.

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

Avant de commencer à utiliser votre nouvelle cuisinière, 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 cuisinière. Cette cuisinière doit être installée uniquement par un professionnel qualifié conformément aux normes de sécurité et aux lois en vigueur. N'essayez jamais de réparer votre cuisinière vous-même.

### **Déclaration de conformité CE**

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

- 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

### 1. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

### 2. CONSIGNES DE SECURITE

- Consignes de sécurités générales
- Consignes d'installation
- Pendant l'utilisation
- Pendant le nettoyage et l'entretien

### 3. INSTALLATION

- 3.1 Environnement et installation de votre cuisinière
- 3.2 Réglage des pieds
- 3.3 Branchement électrique et sécurité

### 4. UTILISATION

- 4.1 Utilisation de la cuisinière
  - 4.1.1 Utilisation des zones de cuisson vitrocéramique
  - 4.1.2 Utilisation du four
  - 4.1.3. Utilisation du minuteur mécanique
- 4.2 Accessoires du four

### 5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

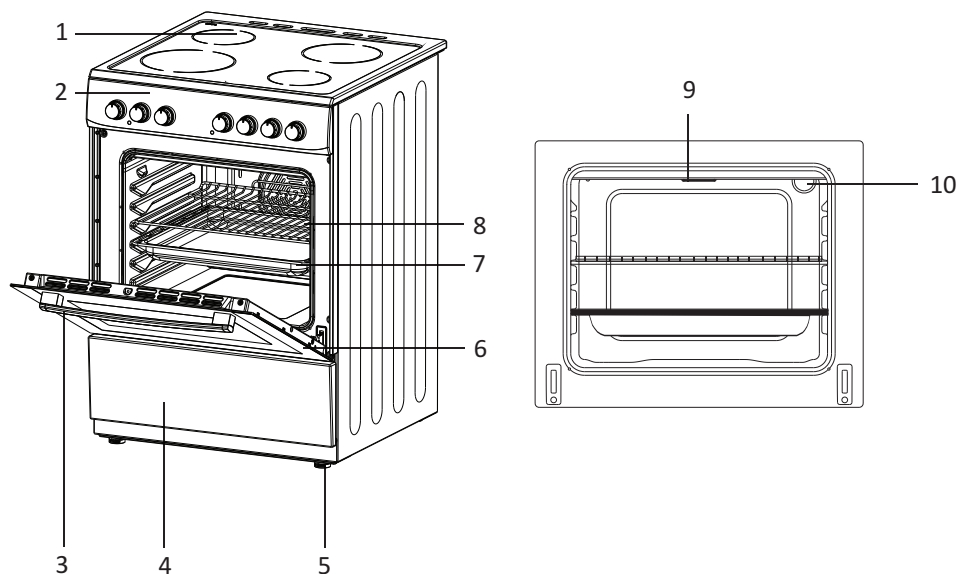
- 5.1 Nettoyage
- 5.2 Entretien

### 6. SERVICE APRES-VENTE ET TRANSPORT

- 6.1 Avant de contacter le Service après vente
- 6.2 Informations relatives au transport

**Tableau des temps de cuisson conseillé (page 27)**

## 1. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES



### Liste des parties de la cuisinière:

- 1- Plan de cuisson
- 2- Bandeau de commande
- 3- Poignée de la porte du four
- 4- Façade sous-four ou tiroir
- 5- Pieds réglables
- 6- Porte du four
- 7- Lèchefrite
- 8- Grille
- 9- Gril électrique
- 10- Lampe du four

| MODÈLE | PROFON-<br>DEUR (cm) | LARGEUR<br>(cm) | HAUTEUR<br>(cm) |
|--------|----------------------|-----------------|-----------------|
| CV6618 | 60                   | 60              | 85              |

## 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LISEZ ATTENTIVEMENT ET ENTIEREMENT CETTE NOTICE AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL DE CUISSON, ET CONSERVEZ-LA AFIN DE POUVOIR LA CONSULTER LORSQUE CE SERA NECESSAIRE. Cette notice est conçue pour plusieurs modèles. Votre appareil de cuisson n'est peut-être pas équipé de toutes les caractéristiques décrites dans cette notice. Veuillez contrôler dans la notice les caractéristiques dans les paragraphes comportant des images.

### Consignes de sécurité générales

\*La fabrication de votre appareil de cuisson respecte toutes les normes et réglementations nationales et internationales en vigueur en la matière.

\* Les travaux de maintenance et d'entretien doivent être effectués exclusivement par des techniciens qualifiés. Les travaux de réparation et d'entretien effectués par des personnes non-qualifiées vous exposent à des dangers. Ne modifiez pas les spécifications de votre appareil de cuisson de quelque manière que ce soit. N'effectuez pas vous-mêmes les réparations au risque de vous exposer à un danger comme une électrocution.

\* Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (selon votre appareil : nature et pression du gaz, tension et fréquence de l'électricité) sont compatibles avec les caractéristiques indiquées sur la plaque signalétique de votre appareil de cuisson. En cas de dommage provoqué par un branchement ou une installation inadaptée, la garantie ne sera pas valide.

\*Pour les appareils électriques : La sécurité électrique de votre appareil de cuisson n'est garantie que s'il est branché à une alimentation électrique avec terre, conforme aux normes de sécurité électrique en vigueur. Si vous n'êtes pas sûr de votre installation électrique avec terre, consultez un électricien qualifié.

\*ATTENTION: Votre appareil de cuisson est conçu uniquement pour la cuisson des aliments et il est prévu uniquement pour un usage domestique. Il ne doit absolument pas être utilisé à d'autres fins, par exemple, dans un environnement commercial ou pour le réchauffage d'une salle. La responsabilité du fabricant ne saurait être engagée en cas de dommages liés à une utilisation inappropriée, incorrecte, ou négligente

## 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

\*Cet appareil de cuisson ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans, ou par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées, ou manquant d'expérience ou de connaissances requises, les empêchant d'utiliser cet appareil de cuisson sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instructions d'une personne responsable leur assurant une utilisation de l'appareil de cuisson sans danger, après une explication des risques auxquels ils s'exposent. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil de cuisson. Les opérations de nettoyage et d'entretien effectués par des enfants doivent se faire sous la supervision d'une personne responsable.

\* N'essayez pas de soulever ou de déplacer l'appareil de cuisson en tirant sur la poignée du four.

\*Cet appareil de cuisson n'est pas connecté à un dispositif de d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière doit être accordée aux exigences concernant la ventilation

\*Ces instructions ne sont valides que si le symbole du pays est sur votre appareil de cuisson. Si le symbole du pays n'est pas sur votre appareil de cuisson, il importe de se référer aux instructions techniques fournissant les informations nécessaires relatives aux conditions d'utilisation particulières.

**\*MISE EN GARDE :** L'appareil et ses parties accessibles peuvent devenir très chauds durant l'utilisation. Attention à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à l'écart sauf s'ils sont constamment supervisés. **AVERTISSEMENT:** Pendant l'utilisation,

tous les éléments accessibles de votre appareil de cuisson deviennent chauds, et gardent pendant un certain temps leur température élevée, même quand l'appareil de cuisson est arrêté. Ne touchez pas les surfaces chaudes (manettes et poignée du four comprise) et empêchez les enfants de moins de 8 ans d'approcher de l'appareil de cuisson. Il est recommandé de laisser refroidir les parties directement exposées à la chaleur avant de les toucher.

**\*AVERTISSEMENT:** Ne laissez pas votre appareil de cuisson sans surveillance lorsque vous faites cuire des matières grasses liquides ou solides, des huiles liquides ou solides. Portées à très haute température, ces matières peuvent prendre feu et engendrer un incendie. N'ESSAYEZ jamais d'éteindre avec de l'eau des flammes provenant d'huile en feu, mais éteignez votre appareil de cuisson et couvrez la casserole ou la poêle avec un couvercle, afin d'étouffer la flamme. Si vous avez une hotte, ne jamais la mettre en route sans surveillance quand vous faites chauffer de l'huile. Ne laissez pas de matière inflammable près de votre appareil de cuisson lorsqu'il fonctionne.

**\*MISE EN GARDE:** Danger de feu: Ne jamais placer d'objets sur la plaque de cuisson.

**\*AVERTISSEMENT:** Risque d'incendie: Ne rangez pas d'objets sur les surfaces de cuisson et ne rangez aucun contenant pressurisé tel que les aérosols, les matériaux inflammables (objets en papier, en plastique et en tissu), dans le tiroir placé sous le four ou sous la plaque de cuisson. Les ustensiles de cuisine en plastique en font également partie (ainsi que les manches d'ustensiles).

- \* **MISE EN GARDE:** Si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.
- \* **AVERTISSEMENT:** Si votre appareil de cuisson est équipé d'un plan de cuisson en verre (vitro ou induction) et si la surface est fissurée, mettez les manettes sur "0" pour éviter un éventuel choc électrique. De même, si des fissures apparaissent sur les plaques électriques, il est impératif d'arrêter immédiatement l'alimentation électrique afin de prévenir toute électrocution. 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.
- \* Après utilisation, arrêter le fonctionnement de la table de cuisson au moyen de son dispositif de commande et ne pas compter sur le détecteur de casseroles.
- \* Il convient d'enlever du couvercle tout résidu de débordement avant de l'ouvrir. Si votre appareil de cuisson est équipé d'un couvercle, ce couvercle doit être soulevé avant la mise en fonction des zones de cuisson. Avant de refermer le couvercle, il faut s'assurer que l'appareil de cuisson a bien refroidi. Les couvercles en verre peuvent se casser lorsqu'ils sont chauffés. Éteignez tous les brûleurs avant de fermer le couvercle.
- \* Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé. Votre appareil de cuisson ne doit jamais être

branché sur une rallonge, sur une minuterie extérieure, une prise triplite ou un système de commande à distance séparée ou tout autre dispositif qui mettrait l'appareil sous tension automatiquement.

\*Pour empêcher le basculement de votre appareil de cuisson, des fixations de stabilisation doivent être installés. Si votre appareil de cuisson est installé sur un socle, prenez les précautions nécessaires pour qu'il ne tombe pas. **MISE EN GARDE:** Ce dispositif de stabilisation doit être mis en place pour éviter le basculement de l'appareil ( voir explications dans la notice).

\*Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Faire attention de ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four. Quand le four fonctionne, il ne faut absolument pas toucher les éléments chauffants (résistances) du four, car il y a un risque très important de brûlure.

\*Faites attention que les poignées de casseroles soient disposées vers l'intérieur du plan de cuisson, de façon à prévenir les chutes éventuelles. Les poignées des casseroles peuvent devenir chaudes, attention aux enfants.

\*Faites attention aux poignées de la porte du four et aux manettes de commande des zones de cuisson qui peuvent devenir chaudes lors de l'utilisation de votre appareil de cuisson et pendant un certain temps après son utilisation.

\* N'utilisez pas des produits de nettoyage abrasifs, des crèmes caustiques, des éponges abrasives ou des grattoirs métalliques pour nettoyer tous les éléments de votre appareil de cuisson (verre, émail, inox, plastique et peinture), car cela rayerait les surfaces, et pourrait entraîner l'éclatement des

## 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

surfaces en verre ou la destruction des autres éléments de votre appareil de cuisson. Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

\* N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour nettoyer votre appareil de cuisson.

\* Toutes les mesures de sécurité possibles ont été prises pour garantir votre sécurité. Pour éviter de casser les éléments en verre, vous devez faire attention de ne pas les rayer pendant le nettoyage. Evitez aussi de taper ces surfaces en verre ou de laisser tomber des accessoires dessus, et de monter sur le verre (dans le cas d'un travail au-dessus de votre appareil de cuisson).

**\*MISE EN GARDE:** S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.

**\* MISE EN GARDE:** Les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation.

**\*Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.**

\*Ne faites aucune pression sur le fil électrique (si équipé) lors de l'installation de votre appareil de cuisson. Assurez-vous aussi que la câble n'est pas coincé derrière votre appareil de cuisson. Si le

câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble présentant les mêmes caractéristiques que celui d'origine, et ceci par un technicien qualifié afin d'écarter tout danger.

\*Lorsque la porte du four ou le tiroir sous-four est ouvert, ne rien poser dessus et ne laissez pas les enfants grimper sur la porte ou s'y asseoir. Cela pourrait déséquilibrer votre appareil de cuisson et casser certaines parties (d'où la nécessité de mettre en place les fixations anti-basculement).

En cas d'utilisation d'appareils électriques à proximité de votre appareil de cuisson, faites attention que le câble d'alimentation de ces appareils ne soit pas en contact avec la surface chaude de votre appareil de cuisson.

### Consignes d'installation

\*N'utilisez votre appareil de cuisson que lorsque l'installation est terminée.

\*Votre appareil de cuisson doit être installé et mis en service par un technicien qualifié. Le fabricant décline sa responsabilité pour tout dommage résultant d'un mauvais emplacement ou de l'installation de votre appareil de cuisson par un technicien non qualifié.

\*Après avoir déballé votre appareil de cuisson, vérifiez soigneusement si celui-ci n'a pas été endommagé pendant le transport. En cas de dommage, ne l'utilisez pas et contactez immédiatement votre Revendeur. Etant donné que les matériaux d'emballage (polystyrène, nylon, agrafes, etc...) peuvent être dangereux pour les enfants, veuillez les rassembler et les éliminer immédiatement (mettez-les dans les conteneurs spécifiques pour le recyclage)

\*Protégez votre appareil de cuisson contre les effets atmosphériques. Ne l'exposez pas au soleil, à la pluie, la neige, la poudre, etc.

\* Les matériaux entourant l'appareil (meubles) doivent être capables de supporter une température minimale de 100°C.

Nous vous conseillons d'avoir un détecteur de fumée installé chez vous, et une couverture anti-feu ou un extincteur tout près de votre appareil de cuisson

### Pendant l'utilisation

\*Lors de la première mise en marche de votre appareil de cuisson (au niveau du four), il se produira une certaine odeur caractéristique des matériaux d'isolation et des éléments chauffants. Pour cette raison, avant d'utiliser votre four, faites-le fonctionner à vide à sa température maximale pendant 45 minutes. Vous devez également vous assurer que la pièce dans laquelle est installé votre appareil de cuisson est bien ventilée.

\*Au cours de l'utilisation du four, les surfaces internes et externes du four deviennent chaudes. Au moment de l'ouverture de la porte du four, mettez-vous en retrait pour éviter de vous brûler avec la vapeur très chaude qui va alors se dégager du four : il peut y avoir des risques de brûlures.

\*Ne placez pas de matériaux inflammables ou combustibles à proximité de votre appareil de cuisson pendant son fonctionnement.

\*Toujours utiliser des gants de cuisine pour mettre ou retirer les plats de cuisson du four.

\*Ne laissez pas votre appareil de cuisson sans surveillance lorsque vous faites cuire des matières grasses liquides ou solides, des huiles liquides ou solides. Portées à très haute température, ces matières peuvent prendre feu et engendrer un incendie. N'ESSAYEZ jamais d'éteindre avec de l'eau des flammes provenant d'huile en feu, mais éteignez votre appareil de cuisson et couvrez la casserole ou la poêle avec un couvercle, afin d'étouffer la flamme. Si vous avez une hotte, ne jamais la mettre en route sans surveillance quand vous faites chauffer de l'huile. Ne laissez pas de matière inflammable près de votre appareil de cuisson lorsqu'il fonctionne.

\*Toujours poser les ustensiles de cuisson au centre de la zone de cuisson et positionner les poignées de telle sorte qu'elles ne puissent pas gêner ou être attrapées par un enfant.

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

\*Sur les plaques électriques, utilisez uniquement des ustensiles à fond plat.

Sur les dessus vitro et inductions, ne coupez pas du pain sur le verre. Le plan de travail en verre ne doit pas être utilisé comme surface de travail. Faites attention de ne pas poser sur la dessus des récipients qui pourraient abîmer le verre. Des récipients ayant des bords tranchants peuvent rayer la surface du dessus et l'endommager. Un conseil, essuyez systématiquement le dessous des casseroles avec un chiffon avant de les poser sur la surface en verre, ceci afin d'enlever des microparticules sous le récipient, qui risqueraient de rayer le verre.

## 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Sur les dessus vitro, utilisez uniquement des ustensiles à fond plat.

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

\*Si vous n'avez pas l'intention d'utiliser votre appareil de cuisson pendant une longue période, nous vous conseillons de le débrancher électriquement.

\*Assurez-vous toujours que les manettes de commande de votre appareil de cuisson sont toujours à la position « 0 » lorsque votre appareil de cuisson n'est pas utilisé.

Il convient d'enlever du couvercle tout résidu de débordement avant de l'ouvrir. Il convient de laisser refroidir le plan de cuisson avant de fermer le couvercle. Positionnez bien les grilles du four dans les glissières latérales prévues à cet effet, sinon quand vous tirerez sur les grilles, elles pourront s'incliner, et le liquide chaud contenu dans les ustensiles de cuisson pourrait couler ou vous brûler.

\*Certains appareils de cuisson avec four électrique sont équipés d'un ventilateur tangentiel. Ce ventilateur fonctionne pendant la cuisson. L'air est expulsé à travers des orifices entre la porte du four et le bandeau de commande. Le ventilateur peut continuer à fonctionner après l'arrêt du four pour aider les commandes à refroidir : ne vous inquiétez pas.

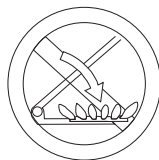
\*ATTENTION: L'utilisation d'un appareil de cuisson avec énergie électrique, produira de l'humidité et des odeurs. Il sera nécessaire d'installer un dispositif de ventilation mécanique

## 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

\* Une utilisation prolongée de votre appareil de cuisson peut nécessiter une aération supplémentaire, à titre d'exemple l'ouverture d'une fenêtre ou l'augmentation du niveau de la ventilation mécanique si installée.

\* Si vous utilisez le grill électrique (suivant modèle), la porte du four devra être fermée (pour les appareils de cuisson avec four électrique).

ATTENTION: Les couvercles en verre peuvent se briser sous l'effet de la chaleur.  
Avant de refermer le couvercle, fermez tous les brûleurs ou zones de cuisson et laissez la surface du plan de cuisson refroidir



\* Lorsque la porte du four ou le tiroir sous-four est ouvert, ne rien poser dessus et ne laissez pas les enfants grimper sur la porte ou s'y asseoir. Cela pourrait déséquilibrer votre appareil de cuisson et casser le couvercle (d'où la nécessité de mettre en place les fixations anti-basculement).

\* Ne rangez aucun objets lourds ou inflammables (nylon, sac en plastique, papier, habit...) dans le tiroir placé sous le four. Les ustensiles de cuisine en plastique en font également partie (ainsi que les manches d'ustensiles).

\* Ne séchez pas de serviettes, éponges ou vêtements dans ou sur votre appareil de cuisson ainsi que sur la poignée du four.

### **Pendant le nettoyage et l'entretien**

\* Arrêtez toujours le fonctionnement de votre appareil de cuisson avant le nettoyage ou l'entretien, en le débranchant, ou en éteignant l'interrupteur principal.

Ne retirez jamais les boutons de commande pour nettoyer le panneau de commande.

\* N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer les éléments de votre appareil de cuisson.

DANS L'OPTIQUE DE MAINTENIR L'EFFICACITE ET GARANTIR LA SECURITE DE VOTRE APPAREIL, NOUS VOUS RECOMMANDONS DE TOUJOURS UTILISER LES PIECES D'ORIGINE ET D'APPELER NOS REPRESENTANTS EN CAS DE BESOIN.

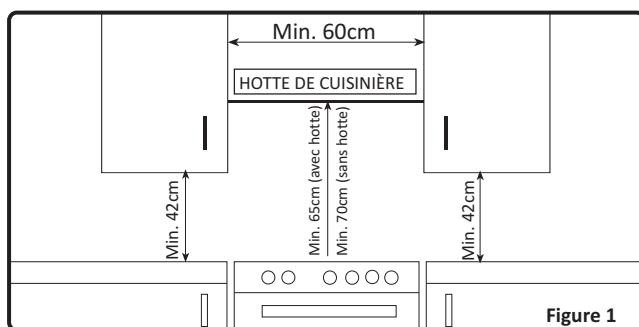
### 3. INSTALLATION

#### 3.1 Environnement et installation de votre cuisinière

Cette cuisinière moderne, fonctionnelle et pratique, fabriquée avec les meilleurs pièces et matériaux, saura répondre à vos besoins sous tous les aspects. Avant d'utiliser votre cuisinière, lisez attentivement cette notice afin de connaître l'ensemble de ses fonctions, et obtenir les meilleurs résultats possibles. **Pour une installation correcte, tenez compte des recommandations suivantes pour éviter tout problème ou toute situation dangereuse.**

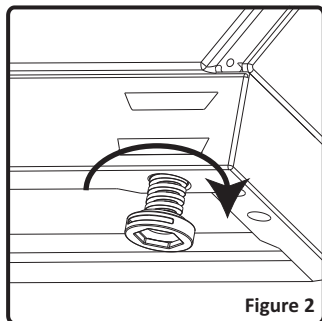
**Important :** Cet appareil doit être installé par un technicien qualifié conformément aux consignes d'installation prescrites par le fabricant, la réglementation locale en matière de construction, codes de l'autorité en charge du gaz, ainsi que les consignes relatives au câblage électrique.

- La cuisinière peut être placée près d'un autre meuble, mais veillez à ce que la hauteur des meubles environnants ne dépasse pas la hauteur de la cuisinière (voir figure 1).
- Si les meubles de cuisine sont plus haut que la cuisinière, laissez un espace d'au moins 10cm entre les cotés de la cuisinière et les meubles.
- La hauteur minimum entre le plan de cuisson et la hotte (ou les éléments muraux) est indiquée à la figure 1. La hotte d'évacuation doit être située à au moins 65cm du plan de cuisson. S'il n'y a pas de hotte, la hauteur du meuble situé au-dessus du plan de cuisson ne doit pas être inférieure à 70cm.
- Laissez un espace libre de 2cm entre l'arrière de la cuisinière et le mur, et entre les cotés et les meubles adjacents.
- Veillez à ne pas placer la cuisinière près d'un réfrigérateur, à ce qu'il n'y ait pas de matières inflammables comme les rideaux, les chiffons...etc. qui pourraient prendre feu rapidement.
- Les meubles adjacents doivent être fabriqués avec un matériel résistant à une température atteignant 100°C.



### 3. INSTALLATION

#### 3.2 Réglage des pieds



Votre cuisinière possède 4 pieds réglables. Après l'avoir positionné à la place prévue, il est nécessaire de vérifier la mise à niveau. Pour cela, ajustez les 4 pieds réglables en les vissant ou dévissant (figure 2). **La cuisinière doit absolument être positionnée à l'horizontale.**

Le réglage peut se faire sur une hauteur maximum de 30mm. Vous pouvez enlever le tiroir de la cuisinière pour régler la hauteur des pieds.

Quand les pieds sont correctement réglés, vous ne devez pas bouger la cuisinière en la tirant, mais en la soulevant (attention de ne pas la soulever par la poignée de la porte du four).

#### 3.3 Branchement électrique et sécurité

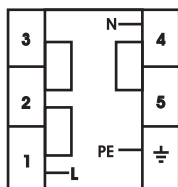
**Il est impératif de respecter les instructions ci-dessous pour le branchement électrique de la cuisinière**

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

- Le branchement de l'appareil doit être effectué par une personne autorisée. Vous devez utiliser un câble d'alimentation du type H05VV-F. La cuisinière 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
- 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.
- La prise d'alimentation doit être située à proximité de la cuisinière. Ne pas utiliser de rallonge.
- Veillez à ce que le câble d'alimentation ne touche pas les surfaces chaudes de la cuisinière ainsi que l'arrière de la cuisinière, ce qui pourrait endommager le câble ou la cuisinière, ou entraîner un court-circuit.
- Un mauvais branchement électrique risque d'endommager votre cuisinière. Un tel dommage n'est pas couvert par la garantie.
- La cuisinière est destinée pour un branchement électrique en 220-240 Volts et 400V 3N. Si le réseau électrique est différent de cette valeur, contactez immédiatement un installateur qualifié.
- Prévoyez l'installation d'un disjoncteur bipolaire ayant une distance minimum de 3mm entre les contacts, et supportant 32A, à retardement.

### 3. INSTALLATION

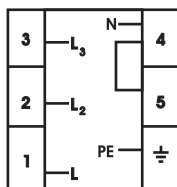
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages et pertes entraînées par le non respect de ces instructions de sécurité.



3x4 mm<sup>2</sup> 220V~

3x4 mm<sup>2</sup> 230V~

3x4 mm<sup>2</sup> 240V~



5x1.5 mm<sup>2</sup> 380V~,3N~

5x1.5 mm<sup>2</sup> 400V~,3N~

5x1.5 mm<sup>2</sup> 415V~,3N~

\* Cet appareil doit être mis à la terre.

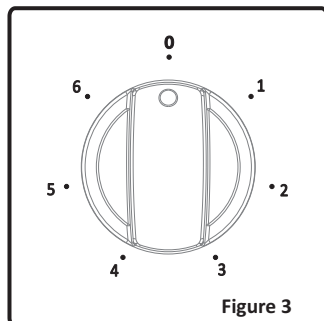
\* Pour ce branchement, utilisez un câble d'alimentation de type H05 VV-F

## 4. UTILISATION

### 4.1 Utilisation de la cuisinière

#### 4.1.1 Utilisation des zones de cuisson vitrocéramique

Cet appareil fonctionne avec des manettes à 6 positions et la lampe témoin température résiduelle sur la surface vitrocéramique indique que la plaque est encore chaude.



6 niveaux de chaleur:

- 1 Position pour garder les aliments chauds
- 2 - 3 position pour chauffer à basse température
- 4 - 5 - 6 Position pour cuisiner, frire et faire bouillir

- Les casseroles ayant une base irrégulière doivent être utilisées parce qu'elles peuvent casser le verre. La base des casseroles doivent être fines et planes autant que possible. Avant l'utilisation, vérifiez si les bases des casseroles sont propres et sèches.
- Placez toujours la casserole sur la zone de cuisson avant d'effectuer la mise en marche. Si possible, placez toujours les couvercles sur les casseroles. Les bases des casseroles utilisées ne peuvent pas être plus petites ou plus grandes que les zones de cuisson, elles doivent avoir la taille correcte comme indiquée ci-dessous afin de ne pas gaspiller de l'énergie.

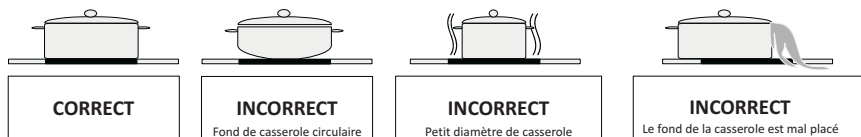


Figure 4

### Fonctions de la température résiduelle

Après la cuisson, il y a une certaine chaleur qui reste au niveau du verre vitrocéramique appelée température résiduelle. Le système de contrôle peut calculer approximativement la température du verre. Si la température calculée est supérieure à 60°C, le voyant de la température résiduelle sera allumée.

La voyant de la température résiduelle apparaît tant que la température calculée de la zone est supérieure à + 60°C.

Après une coupure de courant, quand l'alimentation électrique revient, le voyant de la température résiduelle clignotera, si la zone correspondante avait une température résiduelle supérieure à 60°C avant la coupure de courant. Le voyant clignotera tant que la température résiduelle est supérieure à 60°C ou qu'une zone de cuisson soit sélectionnée et activée.

## 4. UTILISATION

### 4.1.3 Utilisation du four

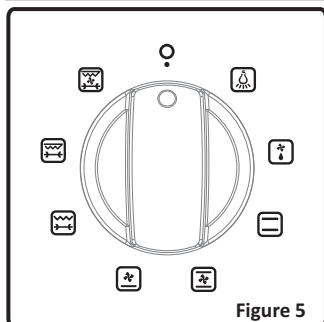


Figure 5

#### Bouton de contrôle de la fonction du four:

Pour mettre en route le four. Vous devez tourner la manette de sélection sur une fonction et la manette du thermostat sur une température de votre choix. Sinon la fonction sélectionnée ne fonctionnera pas.

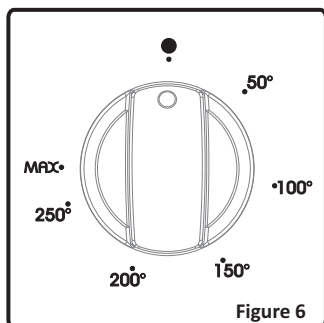


Figure 6

#### Bouton du thermostat du four:

Après avoir choisi une fonction du four; tournez la manette sur la température choisie. Quand la température à l'intérieur du four a atteint la valeur que vous avez indiquée, le thermostat coupera le circuit et la lumière de ce thermostat s'éteindra. Quand la température descend en dessous de la valeur indiquée. Le thermostat se branchera de nouveau et la lumière du thermostat s'allumera.

### Fonctions du four

\* Les fonctions de votre four peuvent être différentes en raison du modèle de votre produit.



#### Lampe du four

Seul le voyant du four sera allumé et le restera sur toutes les fonctions de cuisson.



#### Fonction Convection naturelle (Sole + Voute) Cuisson uniforme

Dans ce type de cuisson appelé convection naturelle, la chaleur qui émane des résistances inférieure et supérieure garantit la cuisson de la partie inférieure et supérieure des aliments que vous êtes en train de cuisiner.

Positionnez la manette de fonction sur le symbole "Convection naturelle" et réglez la manette du thermostat à la température désirée. Après avoir effectué un préchauffage de 10 minutes, mettez les aliments dans le four. Laissez cuire les aliments dans le récipient adéquat pendant le temps recommandé. Cette fonction est idéale pour cuire les **gâteaux, pâtes au four, lasagne, pizza**. Après la cuisson, remettez sur la position "0" les 2 manettes (fonctions du four et thermostat). Retirez les aliments du four, placez-les dans un endroit sûr et laissez refroidir le four en laissant sa porte ouverte.

**Comme le four est chaud, ne laissez pas les enfants s'en approcher.**

## 4. UTILISATION



### Fonction Décongélation

Les voyants d'avertissement du four seront allumés, le ventilateur commence à fonctionner.

Pour utiliser la fonction de décongélation, sortez vos aliments congelés et mettez-les dans le four au-dessus d'une étagère installée dans le troisième logement à partir du bas. Il est recommandé d'installer une plaque de four sous l'aliment en décongélation afin de recueillir l'eau accumulée produite par la glace fondante. Cette fonction ne vous permettra ni de préparer, ni de cuire vos aliments. Elle vous permettra uniquement de les décongeler.



### Fonction Convection ventilée ( Sole + Voute + ventilateur )

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four seront allumés, le ventilateur et les éléments de chauffage supérieurs et inférieurs commenceront à fonctionner.

Cette fonction est particulièrement indiquée pour obtenir de bons résultats pendant la cuisson de pâtes. La cuisson se fait grâce à l'élément chauffant inférieur et supérieur qui se trouve à l'intérieur du four et à travers le ventilateur qui assure la circulation de l'air, qui donnera un léger effet de gril à l'aliment. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.



### Fonction Sole ventilée

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four seront allumés, et l'élément de chauffage inférieur et le ventilateur commenceront à fonctionner.

La fonction de chauffage inférieure et de ventilation est indiquée pour cuire uniformément des aliments comme la pizza en un laps de temps. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.



### Fonction Gril + Tourne broche

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four seront allumés, et l'élément de chauffage du gril et le tourniquet commenceront à fonctionner.

La fonction est utilisée pour griller et rôtir les aliments comme le poulet avec la brochette. Pour le grillage, utiliser les étagères supérieures du four. Badigeonnez légèrement la grille métallique avec de l'huile pour empêcher aux aliments de coller et mettez ces derniers au centre de la grille. Mettez toujours une plaque en dessous pour recueillir des gouttes d'huile ou de graisse. Pour rôtir du poulet, veuillez vous reporter aux accessoires du four. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

**Avertissement:** Quand vous grillez des aliments, la porte du four doit être fermée et la température du four réglée sur 190°C.

## 4. UTILISATION



### Fonction Double Gril + Tourne broche

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four seront allumés, le gril, le ventilateur, ainsi que les éléments de chauffage supérieurs commenceront à fonctionner.

La fonction est utilisée pour griller rapidement et pour couvrir une surface plus importante (grillage de viande par exemple, rôtiage du poulet avec la brochette). Pour le grillage, utiliser les étagères supérieures du four. Brossez légèrement la grille métallique avec de l'huile pour empêcher aux aliments de coller et mettez les aliments au centre de la grille. Mettez toujours une plaque en dessous pour recueillir des gouttes d'huile ou de graisse. Pour rôti du poulet, veuillez vous reporter aux accessoires du four. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

**Avertissement:** Quand vous grillez des aliments, la porte du four doit être fermée et la température du four réglée sur 190°C.



### Fonction Double Gril ventilé et Tourne broche

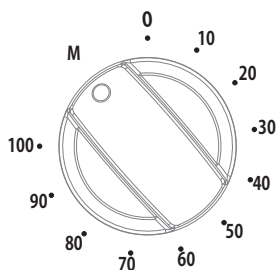
Le thermostat et les voyants d'avertissement du four seront allumés ; l'élément de chauffage du gril, le ventilateur et le tourniquet commenceront à fonctionner.

La fonction est idéale pour les aliments plus épais pendant le grillage et le rôtiage du poulet. Pour le grillage, utiliser les étagères supérieures du four. Brossez légèrement la grille métallique avec de l'huile pour empêcher aux aliments de coller et mettez les aliments au centre de la grille. Mettez toujours une plaque en dessous pour recueillir des gouttes d'huile ou de graisse. Pour rôti le poulet: Veuillez vous reporter aux accessoires du four. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

**Avertissement:** Quand vous grillez des aliments, la porte du four doit être fermée et la température du four réglée sur 190°C.

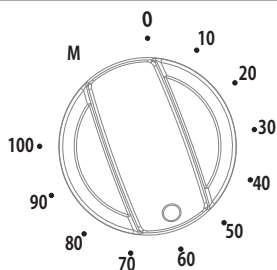
## 4. UTILISATION

### 4.1.4. Utilisation du minuteur mécanique



#### Fonctionnement Manuel:

Lorsque vous placez le bouton de la minuterie sur la position M comme indiqué sur la figure, vous pouvez utiliser continuellement votre four. Quand la minuterie est sur la position 0 le four ne fonctionnera pas.



#### Fonctionnement avec Minuterie :

Réglez le temps de cuisson désiré en tournant le bouton de la minuterie à un certain intervalle de temps entre 0 - 100. La période terminée, le four s'arrête de fonctionner et la minuterie émet un signal sonore une fois.

## 4. UTILISATION

### 4.2 Accessoires du four

Votre four est livré avec 1 grille et 1 lèchefrite

Vous pouvez par ailleurs utiliser des plats en verre, des moules à gâteaux, des plaques à four spéciales adaptées à la cuisson au four, que vous trouverez dans le commerce. Veillez à respecter les instructions données par le fabricant quant à l'utilisation possible du produit. Si vous utilisez des plats de petites

dimensions, placez-les sur la grille de façon à ce qu'ils soient bien au milieu.

Les instructions suivantes doivent également être respectées pour tous les plats émaillés.

Si les aliments destinés à cuire ne couvrent pas toute la surface de la plaque de cuisson, s'il s'agit d'aliments qui sortent du congélateur, ou si la lèchefrite est utilisée pour recueillir les jus de cuisson susceptibles de couler durant le rôtiage, la plaque peut connaître des changements de forme dus aux fortes températures occasionnées par la cuisson ou le rôtiage. La plaque ne reprendra sa forme initiale que lorsqu'elle aura complètement refroidi après la cuisson. Il s'agit d'un phénomène tout à fait normal causé par les transferts de chaleur.

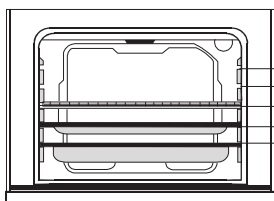
Si vous utilisez des plats ou autres ustensiles en verre pour la cuisson, ne les exposez pas directement au froid après les avoir sortis du four. Ne les posez pas sur des surfaces froides ou humides. Déposez-les sur un torchon de cuisine sec ou sur un dessous de plat, et veillez à ce qu'ils refroidissent lentement, de manière à éviter qu'ils ne se cassent.

Si vous vous servez du gril dans votre four, nous vous recommandons d'utiliser les ustensiles fournis avec

la plaque correspondante (si votre matériel comprend ces accessoires). Ainsi, les matières grasses qui coulent et giclent ne saliront pas l'intérieur du four.

Si vous utilisez la grille : placez une lèchefrite sur l'un des deux gradins du bas pour recueillir les matières grasses.

Pour faciliter le nettoyage, ajoutez un peu d'eau dans la lèchefrite. Attention, ne jamais poser la lèchefrite sur la partie inférieure du four, car il y a risque de surchauffe et de détérioration de l'émail du four. Quand vous utilisez le gril, utilisez les gradins 3 et 4 et huilez la grille pour que les aliments à griller ne collent pas à la grille.

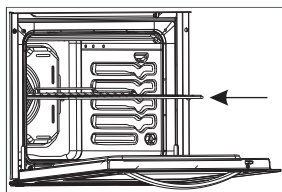


Cran 5  
Cran 4  
Cran 3  
Cran 2  
Cran 1

**Grille** : Utilisée pour la fonction grill ou pour y poser divers récipients autres que la lèchefrite de cuisson.

**Lèchefrite à petit fond** : Utilisé pour la cuisson de pâtisserie telle que les flans, etc.

**Lèchefrite à grand fond** : Utilisé pour les cuissons lentes.



**AVERTISSEMENT** – Placer la grille correctement dans une glissière du four, et pousser jusqu'au bout.

## 4. UTILISATION

### Accessoires du four

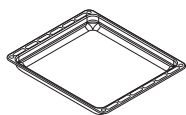
\* Les accessoires de votre four peuvent être différents en fonction du modèle.

#### Grille



La grille sert pour les grillades et pour supporter différents ustensiles de cuisson. Pour bien positionner la grille dans le four, mettez-la sur n'importe quel support et poussez la jusqu'au fond.

#### Plateau moyenne épaisseur

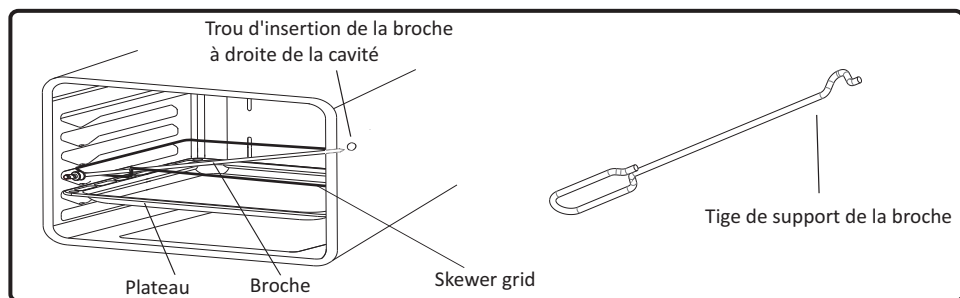


Le plateau moyenne épaisseur sert à cuire les ragoûts. Pour bien positionner ce plateau dans le four, mettez-la sur n'importe quel support et poussez le jusqu'au fond.

#### Broche de rôtissage

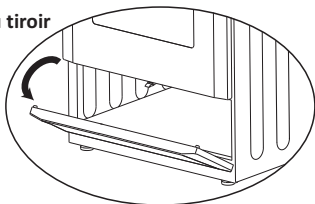
La fonction Rôtisserie sert à rôtir des viandes comme le poulet sur une broche. Pour utiliser cette fonction, enfourchez la broche à travers la viande. Mettez la viande bien en place à l'aide des deux fourchettes de la broche. Placez la grille à broche sur la troisième étagère et placez la broche sur la grille. Poussez la grille à broche jusqu'à insertion des broches à droite de la cavité du four. Placez un plateau sur la première étagère avant le début de la rôtisserie. Appuyez sur le bouton de rotation de la broche pour démarrer la rôtisserie. Lors de la rôtisserie avec broche, le brûleur de grill doit être allumé. Si la fonction de grillade la porte fermée n'est pas disponible sur votre four, la feuille de protection de la grille doit être placée à sa place sous le panneau de commande.

Une fois la rôtisserie terminée, enlevez la broche en utilisant le fil de support de broche.



#### Tiroir

##### Volet du tiroir



## 5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

### 5.1 Nettoyage

Veillez à ce que toutes les manettes de commandes soient éteints et que la cuisinière soit froide avant d'effectuer le nettoyage du four.

**Important: Débranchez toujours la prise électrique avant de commencer le nettoyage.**

Contrôlez si les produits de nettoyage sont approuvés et recommandés par le fabricant avant de les utiliser. N'utilisez pas de crèmes caustiques, de poudres nettoyantes abrasives, des éponges abrasives, des laine d'acier épaisses ou des outils durs pour éviter d'endommager les surfaces.

**Utilisez des produits en crème ou liquides qui ne contiennent pas ces particules.**

**Au cas où les excédents de liquides ayant coulé dans votre four brûleraient, l'émail pourrait être abîmé.**

**Nettoyez immédiatement les liquides ayant coulé. N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer le four.**

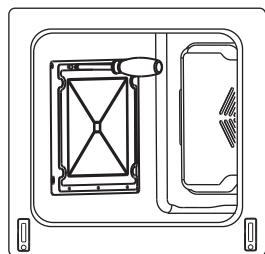
#### Nettoyage de l'intérieur four

L'intérieur du four émaillé se nettoie plus facilement lorsque le four est encore un peu chaud. Après chaque utilisation, essuyez le four avec un chiffon doux, au préalable trempé dans de l'eau savonneuse. Essayez-le ensuite une fois de plus avec un chiffon humide, puis séchez-le. Il est parfois nécessaire d'utiliser un produit de nettoyage liquide pour effectuer un nettoyage complet. Ne surtout pas nettoyer avec des nettoyeurs secs, en poudre, ou encore avec un nettoyeur à vapeur.

#### Nettoyage par catalyse

Le nettoyage par catalyse se fait grâce à un revêtement appliqué sur les parois spécifiques et démontables du four. Les parois catalysées sont recouvertes d'un émail microporeux qui absorbe et élimine les résidus de graisse pendant les cuissons. En cas d'écoulement de liquide gras, l'action autonettoyante sera insuffisante. Il faudra donc passer une éponge humide sur les tâches de gras et ensuite faire fonctionner le four à 250 °C pendant une heure, attendre que le four refroidisse et passer à nouveau l'éponge humide. Par contre, toute la cavité ne sera pas nettoyée, les parties en émail lisse et le verre de la porte devront être nettoyées à l'aide des détergents domestiques.

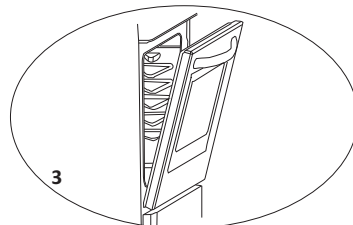
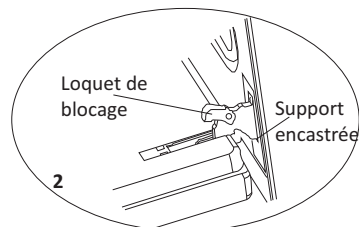
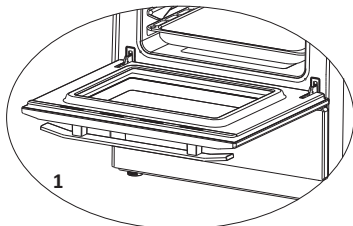
#### Pour enlever le panneau catalyse



Pour enlever le panneau catalyse:

Enlevez les vis de chaque côté des panneaux catalyse.

### Pour démonter la porte du four



Pour enlever la porte du four :

- Ouvrez la porte du four (1).
- Ouvrez le loquet de blocage jusqu'à la position finale (2).
- Fermez la porte jusqu'à ce qu'elle soit presque entièrement fermée comme indiqué dans le 3<sup>ème</sup> schéma et enlevez la porte en la tirant vers vous.

**REMARQUE:** Pour remonter la porte, faites le contraire de ce qu'il faut pour l'enlever.

 Assurez-vous que les supports encastrés soient bien positionnés sur la support de charnière comme indiqué dans le deuxième schéma.

Le remontage de la porte se fait dans le sens inverse des explications ci-dessus. Assurez-vous que les loquets de blocages sont bien remis en place.

### Nettoyage des plaques électriques

- Avant de nettoyer la plaque, retirez d'abord la prise de courant. Vérifiez si la température résiduelle est encore trop chaude au niveau du voyant de température résiduelle. Le verre vitrocéramique résiste à des températures élevées et à la surchauffe. Si la température de la surface est encore trop chaude, le voyant de chaleur résiduelle sera allumée. Afin d'éviter des brûlures, laissez refroidir complètement l'appareil.
- Retirez tous les aliments et graisses qui débordent avec un racloir spécial surface vitrocéramique; Nettoyez la plaque avec un liquide approprié et un chiffon humide. Ensuite, nettoyez avec un chiffon sec et propre.
- S'il y a une feuille d'aluminium ou du plastique fondu accidentellement sur la surface de la plaque, vous devez le retirer avec un racloir. Ceci évitera des dommages possibles de la surface. Ceci s'applique aussi au sucre ou aux aliments avec du sucre qui sautent sur la plaque.
- S'il y a d'autres aliments fondus sur la surface de la plaque, retirez les saletés quand l'appareil est froid. Utilisez un agent de nettoyage pour le verre vitrocéramique ou l'acier inoxydable quand vous nettoyez la superficie.

## 5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- N'utilisez pas d'éponges ni des éponges abrasives pour nettoyer la surface vitrocéramique. Ces matériels peuvent endommager la surface.
- N'utilisez pas de détergents chimiques, sprays ou agents pour éliminer les taches sur la surface vitrocéramique. Ces matériels peuvent provoquer un incendie ou endommager la couleur de la plaque. Nettoyez avec de l'eau et un liquide de nettoyage.

### **Parties émaillées:**

Afin de les garder comme neuves, nettoyez-les régulièrement avec de l'eau tiède et savonneuse, puis séchez-les avec un chiffon doux. Ne pas les laver lorsqu'elles sont encore chaudes, et ne jamais utiliser de poudres ou matériaux nettoyants abrasifs. Ne pas laisser les éléments suivant en contact prolongé avec les parties émaillées: vinaigre, café, lait, sel, eau, citron, ou jus de tomate, sous peine d'altération irrémédiable de la surface émaillée.

### **Acier inoxydable:**

Les parties en acier inoxydable doivent être nettoyées régulièrement avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge douce, puis être séchées avec un chiffon doux. Ne jamais utiliser de poudres ou matériaux nettoyants abrasifs. Ne pas laisser les éléments suivant en contact prolongé avec les parties émaillées: vinaigre, café, lait, sel, eau, citron, ou jus de tomate, sous peine d'altération irrémédiable de la surface en acier inoxydable.

## 5.2 Entretien

### **Changement de l'ampoule**

Commencez par débrancher la cuisinière de l'alimentation électrique et vérifiez qu'elle est bien froide. Ouvrez la porte du four, retirez le couvercle en verre de la lampe et ensuite l'ampoule. Placez la nouvelle ampoule, résistante à 300°C (spécifique four 230V, 25 Watts, type E14) à la place de l'ancienne. Remettez le couvercle en verre de la lampe en place. Rebranchez votre cuisinière. Votre cuisinière sera ensuite prête à l'emploi.

L'ampoule a été conçue pour une utilisation précise à l'intérieur des appareils de cuisson domestique et ne saurait par conséquent convenir à l'éclairage domestique.

## 6. SERVICE APRES-VENTE ET TRANSPORT

### 6.1 Avant de contacter le Service après vente

#### **Si La cuisinière ne fonctionne pas:**

- Vérifiez que la cuisinière est bien branchée
- Vérifiez qu'il n'y a pas de coupure de courant, et qu'il y a bien du courant sur la prise

#### **Le four ne chauffe pas:**

- La chaleur n'a peut-être pas été réglée avec la manette de thermostat du four.

#### **La lampe intérieure du four ne s'allume pas:**

- Vérifiez que la cuisinière est bien branchée
- Vérifiez si l'ampoule est défectueuse. Si tel est le cas, changez-la en suivant les indications préalables.

#### **Cuisson (si la partie inférieure ou supérieure ne cuit pas de manière égale):**

- Contrôlez les emplacements des grilles et plateaux, le temps de cuisson et la température du thermostat préconisés sur cette notice.

**Si les problèmes de la cuisinière continuent même après avoir effectué les vérifications ci-dessus, contactez le Service après vente.**

### 6.2 Information relative au transport

Si vous avez besoin de transporter la cuisinière, gardez l'emballage original du produit et transportez-la avec. Respectez les consignes de transport indiquées sur l'emballage. Placez une feuille de papier entre le couvercle supérieur et la plan de cuisson, recouvrez le couvercle supérieur puis scotchez-le aux surfaces latérales de la cuisinière. Ouvrez la porte du four et mettez du carton ou du papier sur la vitre intérieure du four afin que les plateaux et la grille n'endommagent pas la contre-porte du four pendant le transport. Scotchez aussi la porte du four aux parois latérales.

En l'absence de l'emballage original, prenez des mesures afin de protéger la cuisinière, notamment ses surfaces externes (surfaces en verre et peintes), contre les éventuels coups.

Tableau des temps de cuisson conseillé

| RECETTES<br>FONCTIONS          | TURBO                       |                       | INFERIEUR-SUPERIEUR      |                             |                       | FONCTION DE VENTILATION  |                             |                       | GRIL                        |                          |
|--------------------------------|-----------------------------|-----------------------|--------------------------|-----------------------------|-----------------------|--------------------------|-----------------------------|-----------------------|-----------------------------|--------------------------|
|                                | Position du thermostat (°C) | Position de la grille | Période de cuisson (min) | Position du thermostat (°C) | Position de la grille | Période de cuisson (min) | Position du thermostat (°C) | Position de la grille | Position du thermostat (°C) | Période de cuisson (min) |
| Mille - feuilles               | 170-190                     | 1-2-3                 | 35-45                    | 170-190                     | 1-2                   | 35-45                    | 170-190                     | 1-2                   |                             |                          |
| Gâteau                         | 150-170                     | 1-2-3                 | 30-40                    | 170-190                     | 1-2                   | 30-40                    | 150-170                     | 1-2-3                 |                             |                          |
| Biscuit                        | 150-170                     | 1-2-3                 | 25-35                    | 170-190                     | 1-2                   | 30-40                    | 150-170                     | 1-2-3                 |                             |                          |
| Boulettes de viande grillée    |                             |                       |                          |                             |                       |                          |                             |                       |                             |                          |
| Aliment aqueux                 | 175-200                     | 2                     | 40-50                    | 175-200                     | 2                     | 40-50                    | 175-200                     | 2                     | 200                         | 4 10-15                  |
| Poulet                         |                             |                       |                          | 200                         | 1-2                   | 45-60                    | 200                         | 1-2                   | 200                         | 3-4 50-60                |
| Côtelette                      |                             |                       |                          |                             |                       |                          |                             |                       | 200                         | 4 15-25                  |
| Bifteck                        |                             |                       |                          |                             |                       |                          |                             |                       | 200                         | 15-25                    |
| Gâteau cuit avec deux plaques  | 160-180                     | 1-4                   | 30-40                    |                             |                       |                          |                             |                       |                             |                          |
| Pâte cuite avec deux plaques   | 170-190                     | 1-4                   | 35-45                    |                             |                       |                          |                             |                       |                             |                          |
| * Utiliser le tournebroche.... |                             |                       |                          |                             |                       |                          |                             |                       |                             |                          |



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.

SOGEDIS - 3 RUE LAVOISIER - 76300 SOTTEVILLE LES ROUEN