

ZANUSSI

TABLE DE CUISSON

KOOKPLATEAU

KOCHMULDE

BUILT-IN HOB

MODE D'EMPLOI
GEBRUIKSAANWIJZING
BEDIENUNGSANLEITUNG
OPERATING INSTRUCTIONS

BE

Avertissements et conseils importants

Ces avertissements ont été rédigés pour votre sécurité et celle d'autrui. Nous vous prions donc de bien vouloir les lire attentivement avant d'installer et d'utiliser l'appareil.

Pendant l'utilisation

- Conservez cette notice d'utilisation avec votre appareil. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne. Le nouvel utilisateur pourra alors être informé du fonctionnement de celui-ci et des avertissements s'y rapportant. Ces avertissements ont été rédigés pour votre sécurité et celle d'autrui.
- Cet appareil n'est destiné qu'à la préparation des aliments et à un usage domestique. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que celui pour lequel il a été conçu.
- Il est dangereux de modifier ou d'essayer de modifier vous-même les caractéristiques de cet appareil.
- Veillez à ce que votre appareil soit toujours propre. Les restes d'aliments peuvent provoquer des risques d'incendie.
- Assurez-vous que les boutons sont toujours sur la position «Stop» lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
- Si des appareils électroménagers sont branchés à des prises de courant à proximité de l'appareil, veillez à ce que les câbles d'alimentation de ces appareils ne touchent pas les surfaces chaudes ou ne restent pas trop près de l'appareil en fonctionnement.

Protection pour les enfants

- Cet appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Veillez donc à ce que les enfants n'y touchent pas ou qu'ils ne l'utilisent pas comme un jouet.
- Cet appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Veillez donc à ce que les enfants n'y touchent pas ou qu'ils ne l'utilisent pas comme un jouet.

Pour l'installation et l'entretien

- Les opérations d'installation et de branchement doivent être effectuées par un personnel dûment qualifié et suivant les normes en vigueur. Toute modification de l'installation électrique de votre maison qui s'avérerait être nécessaire pour l'installation de l'appareil ne devra être effectuée que par un personnel dûment qualifié.
- Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est débranché du réseau d'alimentation électrique.
- Il est indispensable de maintenir une bonne ventilation dans le local où l'appareil sera utilisé. Une mauvaise ventilation peut entraîner un manque d'oxygène.
- Alimentez l'appareil avec le type de gaz indiqué par le label situé sur l'étiquette adhésive placée à côté du tuyau de raccordement au gaz.
- **L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz produit chaleur et humidité dans la pièce où celui-ci est installé. Veillez à assurer une bonne aération de la pièce en laissant libres les**

ouvertures de ventilation naturelle ou en installant une hotte aspirante équipée d'un tuyau d'évacuation.



- **Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut demander une aération supplémentaire, par exemple l'ouverture d'une fenêtre, ou une aération plus efficace en augmentant la puissance d'aspiration mécanique là où elle existe déjà.**
- Après avoir retiré l'appareil de son emballage, assurez-vous que le produit n'est pas endommagé et que le cordon d'alimentation électrique est en parfait état. Dans le cas contraire, adressez-vous au revendeur avant de mettre l'appareil en service.
- La Société constructrice décline toute responsabilité en cas d'inobservation de la réglementation en matière de protection contre les accidents.

Service

- Pour d'éventuels dépannages adressez-vous à un service après-vente dûment autorisé et n'exigez que des pièces détachées originales. N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. Les réparations effectuées par un personnel non qualifié peuvent provoquer des dommages.

Protection de l'environnement

- L'appareil hors d'usage doit être rendu inutilisable: le débrancher.
- Déposez les matériaux d'emballage dans une déchetterie prévue à cet effet (renseignez-vous auprès des services de votre commune) pour qu'ils puissent être récupérés et recyclés.

 Le symbole  sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit être remis au point de collecte dédié à cet effet (collecte et recyclage du matériel électrique et électronique). En procédant à la mise à la casse réglementaire de l'appareil, nous préservons l'environnement et notre sécurité, s'assurant ainsi que le déchets seront traités dans des conditions appropriées. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec les services de votre commune ou le magasin où vous avez effectué l'achat.

Les présentes instructions sont uniquement valables dans les pays dont le code d'identification figure sur la couverture du livret de mode d'emploi ainsi que sur l'appareil.

Sommaire

A l'attention de l'utilisateur

A l'intention de l'utilisateur	3
Entretien et nettoyage	4
Garantie	10

A l'attention de l'installateur

Caractéristiques techniques	5
Raccordement électrique	6
Adaptation des brûleurs au gaz utilisé	7
Encastrement	8

Comment lire votre notice d'utilisation

Les symboles suivants vous guideront tout au long de la lecture de votre notice:



Instructions de sécurité



Descriptions d'opérations



Conseils et recommandations



Informations sur l'environnement



Cet appareil est conforme aux Directives Communitaires CEE suivantes:

- 73/23 - 90/683 (Basse tension);
- 89/336 (Compatibilité Electromagnétique);
- 90/396 (Appareil Gaz);
- 93/68 (Directives Générales) et modifications successives.

A l'intention de l'utilisateur

Manettes de commande

Les brûleurs sont commandés par des manettes avec trois positions principales d'utilisation:

- fermé
- 🔥 ouvert (débit maximum)
- 🔥 ouvert (débit réduit)

Allumage des brûleurs

i Allumez le brûleur avant de déposer la poêle ou la casserole sur le feu.

Pour allumer le brûleur, poussez à fond et tournez la manette correspondant jusqu'au rerère "grande flamme". Une fois le brûleur allumé, maintenez la pression sur la manette pendant 5 secondes minimum pour activer la sécurité thermocouple (Fig. 1- lett.D), faute de quoi le brûleur s'éteindra dès que vous relâcherez la manette.

Assurez-vous que la flamme soit régulière, et réglez le débit selon les nécessités.

Si, après plusieurs tentatives, le brûleur ne s'allume pas, vérifiez que le chapeau (Fig. 1-lett.A) du brûleur soit placé correctement.

Pour éteindre, tournez la manette de la gauche vers la droite jusqu'au la butée, sur la position "●" (arrêt).

- **Baissez toujours la flamme ou éteignez-la avant d'ôter les casseroles.**

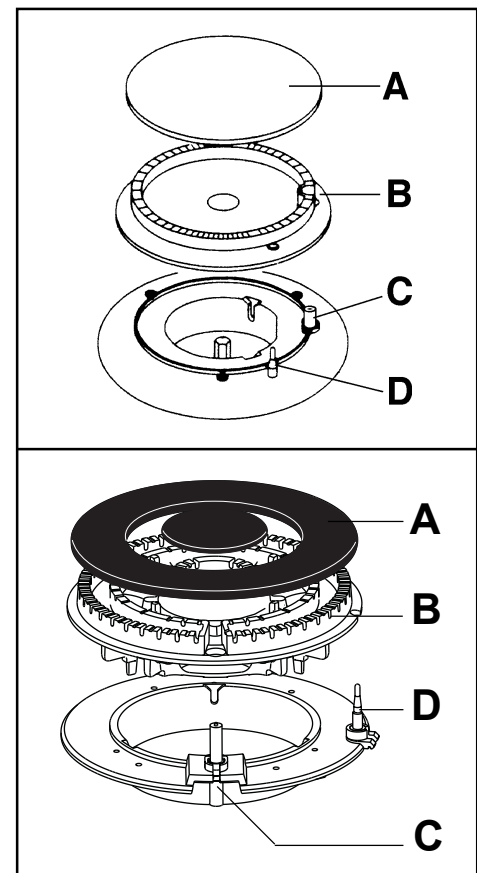




Fig. 1


Rendement optimal de la table de cuisson

Afin d'obtenir le plus grand rendement des brûleurs, utilisez des casseroles adaptées au diamètre des brûleurs en vous assurant que la flamme ne déborde pas du fond du récipient. Nous vous recommandons, de plus, de réduire l'allure du brûleur dès que l'ébullition est atteinte.

 **Utilisez exclusivement des casseroles et des poêles à fond plat.**

 **Lorsque vous faites des fritures, surveillez attentivement la cuisson, car l'huile ou la graisse pourrait facilement s'enflammer par suite d'une surchauffe.**

Entretien et nettoyage

 **Avant d'effectuer tout entretien ou nettoyage, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir. L'appareil ne peut être nettoyé à la vapeur chaude ni avec appareil à jet de vapeur chaude.**

Nettoyez les composants émaillés avec une éponge imbibée d'eau tiède et de détergent doux en évitant tout écoulement dans les orifices de la table. Rincez et séchez avec un chiffon doux. N'utilisez jamais de produits abrasifs ou caustiques, ce qui risquerait de rayer la surface.

Lavez fréquemment les chapeaux et les couronnes des brûleurs avec de l'eau chaude et un détergent doux en ayant soin d'enlever toute incrustation.

Les grilles pose-casseroles résistent au lave-vaisselle.

Pour les salissures particulièrement tenaces, utilisez des détergents non-abrasifs courants ou des produits spécialement conçus pour cet usage.

Ne jamais utiliser de paille de fer ou d'acide.

Pour le nettoyage du plan de travail, après chaque utilisation, passez une éponge imbibée d'eau tiède et de détergent doux en évitant tout écoulement dans les orifices de la table. Rincez et séchez avec un chiffon doux.

En cas de débordement mouillez et laissez détrempier mais **ne grattez pas et n'utilisez jamais de produit abrasifs ou caustiques, ce qui risquerait de rayer la surface.**

Sur les appareils munis d'allumeurs électriques, cet allumage est assuré par une "bougie" en céramique et une électrode métallique (fig. 1, lettre C). Pour éviter les difficultés d'allumage, maintenir ces deux éléments en parfait état de propreté et veiller à ce que les orifices des brûleurs ne soient pas obstrués.

Table des diamètres minimum et maximum des récipients pouvant être posée sur les brûleurs

Brûleur	diamètre minimum	diamètre maximum
Ultra - Rapide	160 mm.	260 mm.
Semirapide	120 mm.	220 mm.
Auxiliaire	80 mm.	160 mm.

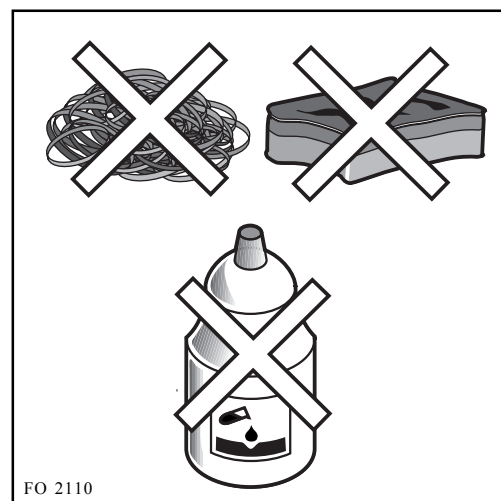


Fig. 2 FO 2110

Entretien périodique

Périodiquement, adressez-vous à notre Centre d'Assistance pour contrôler l'état de conservation du tuyau de raccordement au gaz et du régleur de pression, si installé.

Pour garantir un bon fonctionnement et une bonne sécurité, il est nécessaire de procéder périodiquement au graissage des robinets de réglage du gaz.

● **Confiez cette opération à un technicien qualifié.**

Caractéristiques techniques

Puissance des brûleurs

Ultra-rapid	4 kW
Auxiliaire	1 kW
Semirapide	2 kW
Appareil de classe 3	
Categorie	II2E+3+
Etalonnage	Gaz Naturel G20/G25 -20/25 mbar
Raccord arrivée gaz	G 1/2"
Tension d'alimentation	230 V 50 Hz

Dimensions de la niche d'encastrement

Largeur	550 mm
Profondeur	470 mm

FABRICANT:
ELECTROLUX HOME PRODUCTS ITALY S.p.A.
Viale Bologna 298 - 47100 FORLI' (Italie)

A l'intention de l'installateur

- Les instructions qui suivent s'adressent aux installateurs et concernent les opérations d'installation et d'entretien qui doivent être effectuées dans le respect des normes en vigueur. La norme applicable pour ce type d'installation est NBN D 51.003 "Installations alimentées en gaz combustible plus léger que l'air".
- Les parois latérales des meubles ne doivent pas dépasser en hauteur le plan de travail de l'appareil.
- Evitez d'installer l'appareil à proximité de matériaux inflammables (rideaux, torchons, etc.).
- Débranchez l'appareil avant toute intervention. Au cas où il serait indispensable de laisser l'appareil sous tension, prenez toutes les précautions qui s'imposent.

Raccordement au gaz

L'installation d'un robinet d'arrêt agréé AGB est indispensable. Donnez la préférence aux raccords fixes, sinon utilisez un flexible métallique AGB.

En cas d'utilisation de tuyaux métalliques flexibles, assurez-vous qu'ils n'entrent pas en contact avec des parties mobiles ou qu'ils ne soient écrasés. Faites preuve de la même prudence lorsque la table de cuisson est utilisée en combinaison avec un four.

Ces tables de cuisson peuvent fonctionner aussi bien avec du gaz de Slochteren (G25) à la pression nominale de 25 mbar, qu'avec du gaz naturel (G20) à la pression nominale de 20 mbar. Le fonctionnement avec ces deux gaz ne réclame aucun réglage.

Avant de monter l'appareil, vérifiez que l'installation est en mesure d'assurer une alimentation correcte de l'appareil. A pleine capacité, la chute de pression ne doit pas dépasser 5%. Cette perte de charge est fonction des paramètres suivants:

- débit maximal du compteur,
- diamètre et longueur des tuyauteries en amont et en aval du compteur,
- section de passage des divers robinets intercalés dans le circuit,
- diamètre des raccords éventuels.

IMPORTANT - Pour assurer un fonctionnement correct, une consommation réduite et une grande longévité, la pression d'alimentation de l'appareil doit correspondre aux valeurs recommandées.

Le raccord orientable est déjà fixé à la rampe d'alimentation de l'appareil par un écrou fileté G 1/2". Les pièces indiquées à la fig. 3 ont été montées dans l'usine.

Avant de sortir de nos ateliers, cet appareil a été testé et mis au point par un personnel expert et spécialisé de façon à vous donner un fonctionnement le meilleur possible.

IMPORTANT - Une fois l'installation effectuée, vérifiez la bonne tenue de tous les raccords, au moyen d'eau savonneuse, **jamais avec une flamme.**

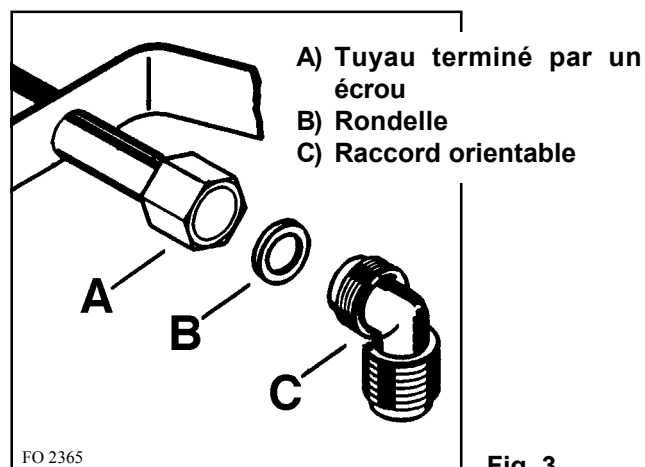


Fig. 3

Raccordement électrique

Cet appareil est conçu pour fonctionner sous une tension de 230 V monophasée.

Le branchement devra être exécuté en respectant les normes en vigueur.

Avant de procéder au branchement assurez-vous que:

- les fusibles de l'installation électrique domestique sont en mesure de supporter la charge de l'appareil (voir la plaque signalétique);
- l'installation d'alimentation est dotée d'une mise à la terre efficace, conformément aux normes et aux dispositions légales en vigueur;
- la prise et le disjoncteur omnipolaire utilisés pour le branchement sont facilement accessibles lorsque l'appareil est en place.

L'appareil est fourni équipé d'un cordon d'alimentation. Ce cordon devra être équipé d'une fiche normalisée capable de supporter la charge indiquée sur la plaquette d'identification.

Lors de la fixation de la fiche au câble, veuillez tenir compte des recommandations de la Fig. 4. La fiche doit être reliée à une prise de courant appropriée.

Dans le cas d'une installation fixe, le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire, ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm. Il sera suffisant pour la puissance de l'appareil et conforme aux normes en vigueur.

Le câble doit suivre un parcours tel qu'il ne soit jamais porté à une température supérieure de 50°C à la température ambiante.

Le conducteur de phase brun (qui sort de l'appareil par la barrette en "L") sera toujours raccordé à une phase du réseau d'alimentation.

Remplacement du cordon d'alimentation

S'il est nécessaire de remplacer ce cordon, utilisez exclusivement des câbles H05RR-F (ou H05V2V2-F T90). Les cordons doivent être d'une section adaptée à la puissance de l'appareil et capables de supporter la température de fonctionnement. En outre, la longueur du conducteur de terre vert/jaune sera supérieure de 2 cm à celle des conducteurs de phase (fig. 4).

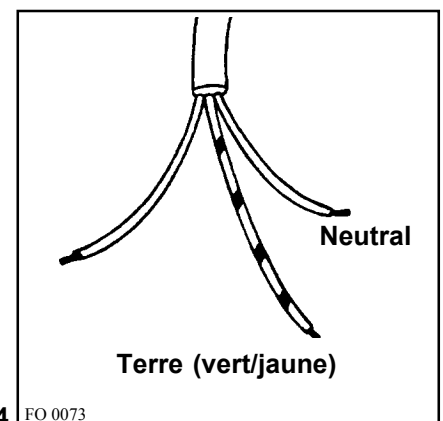


Fig. 4 FO 0073

Adaptation des brûleurs au gaz utilisé

Remplacement des injecteurs

- Otez les grilles.
- Enlevez les chapeaux et les couronnes des brûleurs. Avec une clé de 7 dévissez les injecteurs (Fig. 5), et remplacez-les par ceux convenant au type de gaz utilisé (voir **table 2**).
- Remontez les brûleurs en effectuant les opérations dans l'ordre inverse.
- Remplacez l'étiquette d'identification (collée à côté du tuyau d'alimentation en gaz) par celle correspondant au nouveau type de gaz. Elle se trouve dans l'emballage des injecteurs fournis avec la table.

Si la pression du gaz est différente (ou varie) par rapport à celle prévue, il faut installer sur le tuyau d'entrée un régulateur de pression approprié, conforme aux normes nationales en vigueur.

Réglage du ralenti

- Allumez chacun des brûleurs.
- Tournez les manettes jusqu'à l'obtention du débit réduit.
- Enlevez les manettes. Avec un tournevis plat très fin, procédez au réglage du ralenti en agissant sur la vis à gauche de robinet (voir Fig. 6). Pour l'alimentation en gaz Butane/Propane, vissez à fond la vis, jusqu'à l'obtention d'une petite flamme régulière.
- Contrôlez en tournant la manette de la position de débit maximum à celle de débit minimum et vice versa, que la flamme ne s'éteint pas.

Les opérations ci-dessus peuvent être effectuées aisément après encastrement de la table de cuisson dans le meuble de cuisine.

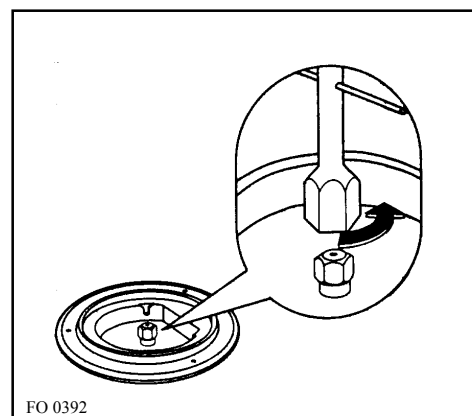


Fig. 5

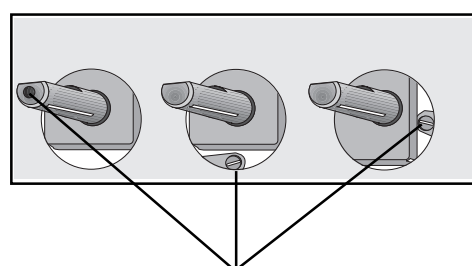


Fig. 6

Vis de réglage

Table 1 : Diamètre de by-pass

Brûleur	Ø By-pass in 1/100 mm.
Auxiliaire	28
Semi-rapide	32
Ultra-rapide	56

Table 2 : injecteurs

BRÛLEURS	DÉBIT CALORIFIQUE NOMINAL kW	DÉBIT CALORIFIQUE MINIMUM kW	DÉBIT CALORIFIQUE NOMINAL				
			GAZ NATUREL G20/G25 - 20/25 mbar		GAZ BUT.-PROP. G30/G31 - 28-30/37 mbar		
			inj. 1/100	m ³ /h	inj. 1/100	g/h - G30	g/h - G31
Auxiliaire	1	0,33	70	0,095	50	72	71
Semi-rapide	2	0,45	96	0,190	71	145	143
Ultra-rapide	4	1,20	146	0,412	98	291	286

Encastrement

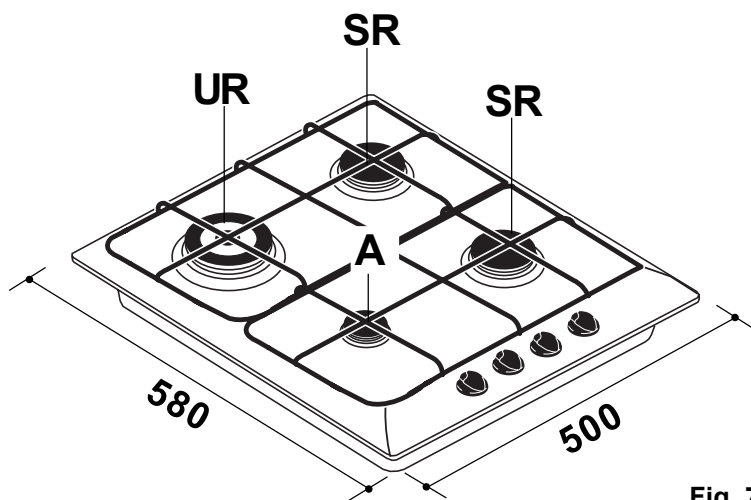


Fig. 7

Les dimensions sont indiquées en millimètres

Ces tables de cuisson sont prévues pour être encastrées dans des meubles de cuisine ayant une profondeur de 500 à 600 mm. Les dimensions des tables de cuisson sont indiquées dans la Fig. 7.

Le bord de la découpe pratiquée doit se trouver à au moins 55 mm du mur du fond.

Les bords latéraux doivent se trouver à au moins 150 mm des murs ou des meubles latéraux.

Les meubles suspendus ou les hottes doivent être installés à une hauteur minimale de 650 mm au-dessus de la table de cuisson.

A = Brûleur auxiliaire
SR = Brûleur Semirapide
UR = Brûleur Ultra-rapide

La fixation au meuble

Les tables de cuisson peuvent être encastrées dans un meuble ayant une ouverture aux dimensions indiquées dans la Fig. 8.

La fixation de la table au meuble doit être effectuée de la façon suivante:

- 1) Otez les grilles, enlevez les brûleurs et renversez la table de cuisson, en s'assurant de ne pas endommager les "bougies" en céramique pour l'allumage électriques;
- 2) placez le joint spécial fourni comme équipement sur les bords de la découpe, en veillant à ce que les extrémités des joints soient parfaitement jointives, sans recouvrement;
- 3) fixez la table au meuble à l'aide des pattes de serrage prévues à cet effet (fig. 9). La traction exercée par les vis est suffisante pour tracer un sillon dans le joint d'étanchéité, que l'on pourra aisément enlever.

Le bord de la table de cuisson forme un double labyrinthe, assurant une parfaite étanchéité contre l'infiltration de liquides.

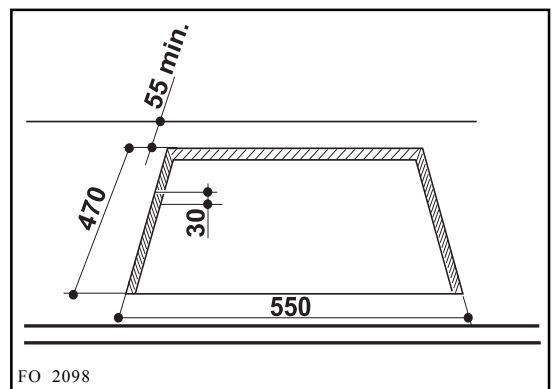


Fig. 8 FO 2098

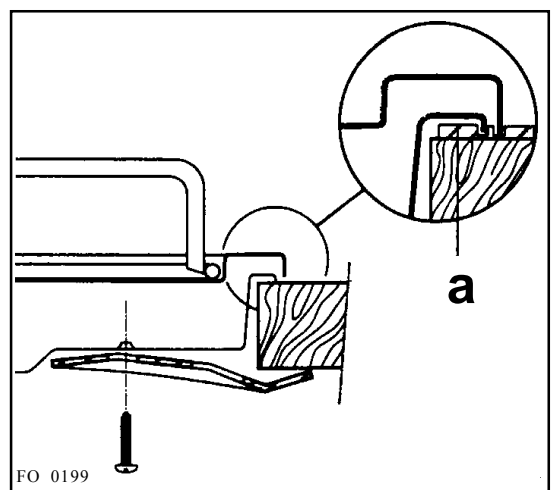


Fig. 9 FO 0199

a) joint d'étanchéité

Possibilités d'encastrement

Dans un meuble de cuisine avec porte

Le meuble destiné à recevoir la table de cuisson devra être fabriqué de façon que le contact avec les parties métalliques chaudes soit évité.

Reportez vous à la solution illustrée dans la Fig. 10. La tablette sous la table de cuisson doit être aisément démontable pour avoir facilement accès à l'appareil en cas de réparation.

Au-dessus d'un four

Pour les cotes d'encastrement reportez vous aux Fig. 11 et 12. Prévoir deux supports pour l'aération. Les figures 13 et 14 illustrent deux solutions possibles.

Les raccordements électriques du four et de la table doivent rester accessibles et être effectués séparément. Les meubles suspendus ou les hottes doivent être installés à une hauteur minimale de 650 mm au-dessus de la table de cuisson (fig. 15).

Fig. 10

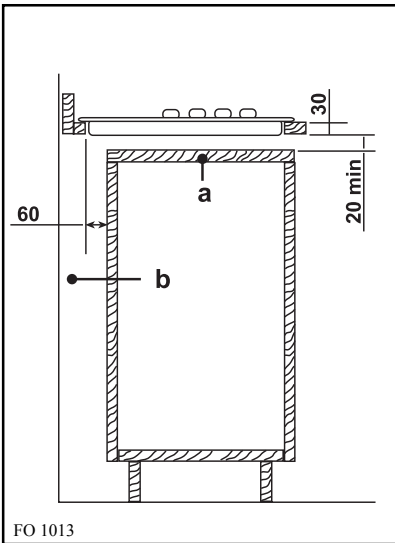


Fig. 11

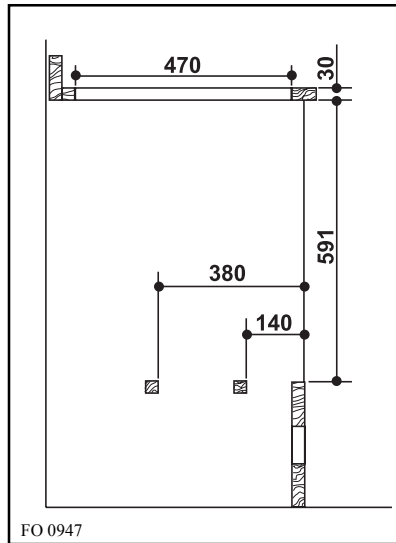
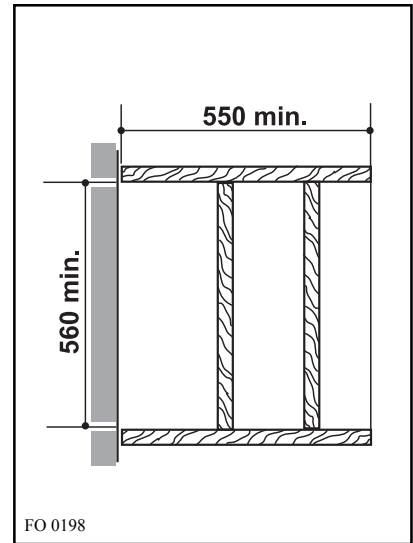


Fig. 12



- a) Tablette amovible
- b) Espace éventuel pour les raccordements

Fig. 13

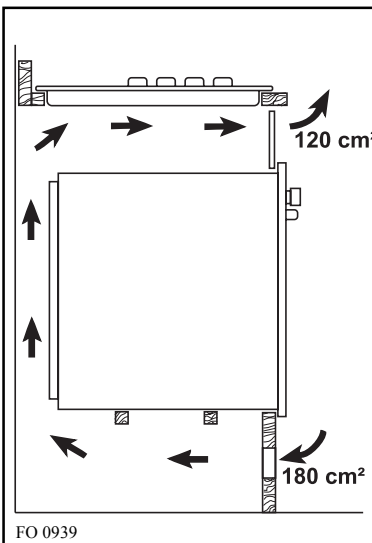


Fig. 14

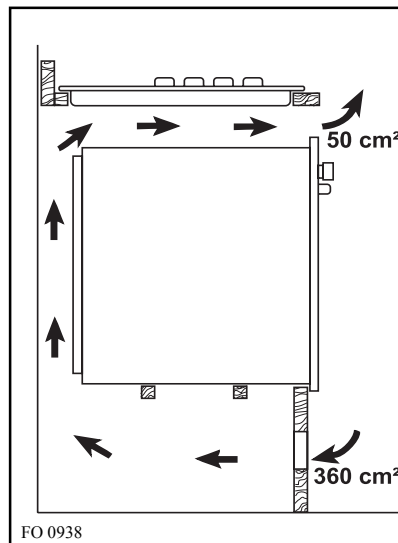
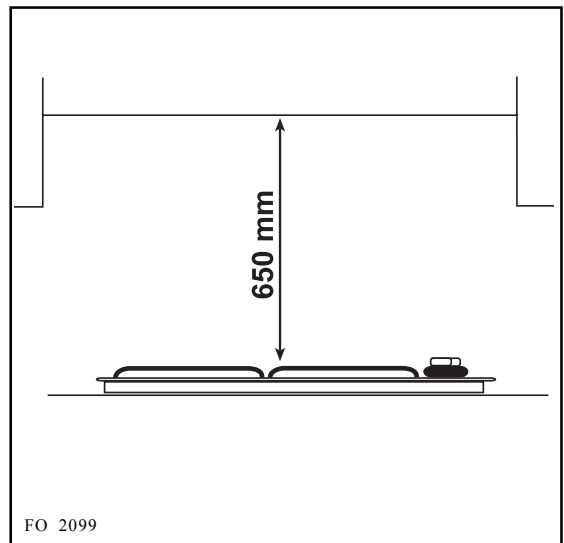


Fig. 15



DECLARATION DE CONDITIONS DE GARANTIE (Belgique)

Nos appareils sont produits avec le plus grand soin. Malgré cela, un défaut peut toujours se présenter. Notre service clientèle se chargera de réparer ceci sur demande, pendant ou après la période de garantie. La durée de vie de l'appareil n'en sera pas pour autant amputée.

La présente déclaration de conditions de garantie est basée sur la Directive de l'Union Européenne 99/44/CE et les dispositions du Code Civil. Les droits légaux dont le consommateur dispose au titre de cette législation ne peuvent être altérés par la présente déclaration de conditions de garantie.

Cette déclaration ne porte pas atteinte aux obligations de garantie du vendeur envers l'utilisateur final. L'appareil est garanti dans le cadre et dans le respect des conditions suivantes :

1. Compte tenu des dispositions stipulées aux paragraphes 2 à 15, nous remédierons sans frais à toute défectuosité qui se manifeste au cours de la période de 24 mois à compter de la date de livraison de l'appareil au premier consommateur final. Ces conditions de garantie ne sont pas d'application en cas d'utilisation à des fins professionnelles ou de façon équivalente.
2. La prestation sous garantie implique que l'appareil est remis dans l'état qu'il avait avant que la défectuosité ne survienne. Les composants défectueux sont remplacés ou réparés. Les composants remplacés sans frais deviennent notre propriété.
3. Afin d'éviter des dommages plus sévères, la défectuosité doit immédiatement être portée à notre connaissance.
4. L'application de la garantie est soumise à la production par le consommateur des preuves d'achat avec la date d'achat et/ou la date de livraison.
5. La garantie n'interviendra pas si des dommages causés à des pièces délicates, telles que le verre (vitrocéramique), les matières synthétiques et le caoutchouc, résultent d'une mauvaise utilisation.
6. Il ne peut pas être fait appel à la garantie pour des anomalies bénignes qui n'affectent pas la valeur et la solidité générales de l'appareil.
7. L'obligation de garantie perd ses effets lorsque les défectuosités sont causées par :
 - une réaction chimique ou électrochimique provoquée par l'eau,
 - des conditions environnementales anormales en général,
 - des conditions de fonctionnement inadaptées,
 - un contact avec des produits agressifs.
8. La garantie ne s'applique pas pour les défectuosités, dues au transport, survenues en dehors de notre responsabilité. Celles causées par une installation ou un montage inadéquat, par un manque d'entretien, ou par le non-respect des indications de montage et d'utilisation, ne seront pas davantage couvertes par la garantie
9. Ne sont pas couvertes par la garantie, les défectuosités qui proviennent de réparations ou

d'interventions pratiquées par des personnes non qualifiées ou incompetentes, ou qui ont pour cause l'adjonction d'accessoires ou de pièces de rechange non d'origine.

10. Les appareils aisément transportables doivent être délivrés ou envoyés au service clientèle. Les interventions à domicile ne peuvent s'entrevoir que pour des appareils volumineux ou pour des appareils encastrables.
11. Si des appareils sont encastrés, sous-encastrés, fixés ou suspendus de telle sorte que le retrait et la remise en place de ceux-ci dans leur niche d'encastrement prennent plus d'une demi-heure, les frais de prestation qui en découlent seront portés en compte. Les dommages connexes causés par ces opérations de retrait et de remise en place sont à charge de l'utilisateur.
12. Si au cours de la période de garantie, la réparation répétée d'une même défectuosité n'est pas concluante, ou si les frais de réparations sont jugés disproportionnés, le remplacement de l'appareil défectueux par un autre de même valeur peut être accompli en concertation avec le consommateur. Dans ce cas nous nous réservons le droit de réclamer une participation financière calculée au prorata de la période d'utilisation écoulée.
13. La réparation sous garantie n'entraîne pas de prolongation de la période normale de garantie, ni le départ d'un nouveau cycle de garantie.
14. Nous octroyons une garantie de douze mois sur les réparations, limitée à la même défectuosité.
15. Hormis les cas où une responsabilité est imposée légalement, cette déclaration de conditions de garantie exclut toute indemnisation de dommages extérieurs à l'appareil dont le consommateur voudrait faire prévaloir les droits. Dans le cas d'une responsabilité reconnue légalement, la compensation n'excèdera pas la valeur d'achat de l'appareil.

Ces conditions de garantie sont valables uniquement pour des appareils achetés et utilisés en Belgique. Pour les appareils exportés, l'utilisateur doit d'abord s'assurer qu'ils satisfont aux conditions techniques (p. ex. : la tension, la fréquence, les prescriptions d'installation, le type de gaz, etc.) pour le pays concerné, et qu'ils supportent les conditions climatiques et environnementales locales. Pour les appareils achetés à l'étranger, l'utilisateur doit d'abord s'assurer qu'ils répondent bien aux qualifications requises en Belgique. Des adaptations indispensables ou souhaitées ne sont pas couvertes par la garantie et ne sont pas possibles dans tous les cas.

Le service clientèle se tient à votre disposition, également après expiration de la période de garantie.

Adresse de notre service clientèle :

ELECTROLUX HOME PRODUCTS BELGIUM
Bergensesteenweg, 719 – 1502 LEMBEEK
Tél. 02.3630444

 **From the Electrolux Group. The world's No.1 choice.**

The Electrolux Group is the world's largest producer of powered appliances for kitchen, cleaning and outdoor use. More than 55 million Electrolux Group products (such as refrigerators, cookers, washing machines, vacuum cleaners, chain saws and lawn mowers) are sold each year to a value of approx. USD 14 billion in more than 150 countries around the world.