

TABLES ENCASTRABLES

Notice d'installation et d'utilisation

Vous venez d'acquérir une de nos tables de cuisson et nous vous en félicitons.

Pour obtenir la plus grande satisfaction de votre nouvel appareil, nous vous conseillons de lire **très attentivement** les informations contenues dans **cette notice**, constituée de 2 parties :

PARTIE 1 POUR L'UTILISATEUR

COMMENT SE PRESENTE VOTRE

TABLE DE CUISSON ? P. 1

COMMENT UTILISER LES BRULEURS GAZ ? P. 2

- *Quels récipients utiliser sur les brûleurs gaz ?*

COMMENT UTILISER LE FOYER ÉLECTRIQUE

DE VOTRE TABLE ? P. 3

- *Quels récipients utiliser sur les plaques électriques ?*

COMMENT NETTOYER VOTRE

TABLE DE CUISSON ? P. 4

- *L'entretien de l'émail ou de l'inox*
- *L'entretien de la plaque électrique*
- *L'entretien des brûleurs gaz*
- *Précautions d'utilisation*

PARTIE 2 POUR L'INSTALLATEUR

INFORMATIONS GÉNÉRALES P. 5

ENCASTREMENT P. 6

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE P. 7-8

- *Table mixte et tout gaz*
- *Table tout électrique*
- *Comment brancher un cordon d'alimentation ?*

RACCORDEMENT GAZ P. 9-10

- *Remarques préliminaires*
- *Raccordements possibles*

CHANGEMENT DE GAZ P. 10-14

- *Remarques préliminaires*
- *Passage du gaz naturel au gaz butane/propane*
- *Passage du gaz butane/propane à un autre gaz*
- *Allumage par palette*
- *Allumage par bouton*
- *Tableau caractéristiques gaz*

Les tables avec un ou plusieurs brûleurs gaz doivent être installées conformément aux réglementations en vigueur et utilisées seulement dans un endroit bien aéré.

Veillez consulter cette notice avant d'installer et d'utiliser la table de cuisson.

Ces tables ont été conçues pour être utilisées par des particuliers dans un bâtiment d'habitation.

Comment se présente votre table de cuisson ?

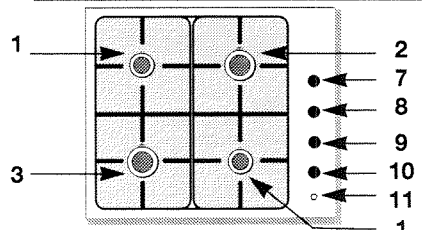


Table tout gaz

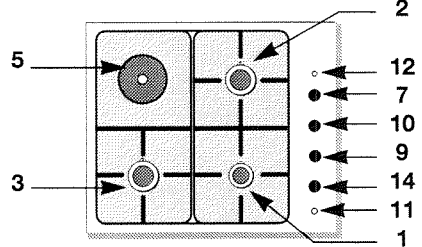


Table mixte

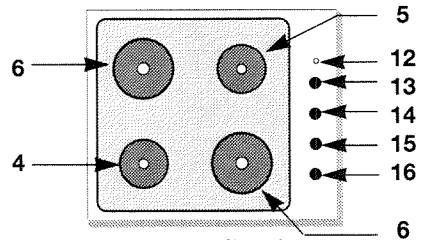


Table tout électrique

- 1. Brûleur semi-rapide 1,5 kW ou mijotop (selon modèle)
- 2. Brûleur rapide 2,4 kW
- 3. Brûleur grand rapide 3,2 kW
- 4. Plaque électrique 1 kW Ø145 mm
- 5. Plaque électrique 1,5 kW Ø145 mm
- 6. Plaque électrique 2 kW Ø180 mm
- 7. Manette du brûleur arrière droit
- 8. Manette du brûleur arrière gauche
- 9. Manette du brûleur avant droit
- 10. Manette du brûleur avant gauche
- 11. Bouton d'allumage électronique (selon modèle)
- 12. Voyants de mise sous tension de ou des plaques électriques
- 13. Manette de la plaque électrique arrière droite
- 14. Manette de la plaque électrique arrière gauche
- 15. Manette de la plaque électrique avant droite
- 16. Manette de la plaque électrique avant gauche




LES TABLES «TOUT GAZ» ET «MIXTES» SONT RÉGLÉES EN GAZ NATUREL.

Recommandations

- L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur et d'humidité dans le local où il est installé.
- Veillez à assurer une bonne aération de votre cuisine. Maintenez ouverts les orifices d'aération naturelle, ou installez un dispositif d'aération mécanique (hotte de ventilation mécanique).
- Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre, ou une aération plus efficace, par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe (un débit d'air de 2 m³/h par kW de puissance est nécessaire).
- Nous vous conseillons avant toute intervention sur votre table de la déconnecter de l'alimentation électrique.
- Par mesure de sécurité, après utilisation, n'oubliez pas de **fermer le robinet** de commande générale du gaz distribué par canalisation ou le robinet de la bouteille de gaz butane/propane.

Partie 1 : Pour l'utilisateur

Comment utiliser les brûleurs gaz ?

- Chaque brûleur est alimenté par un robinet, dont l'ouverture se fait en appuyant et en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Le réglage vers un débit plus réduit s'effectue entre le symbole  et le symbole  le point (●) correspond à la fermeture du robinet.
- Choisissez le brûleur désiré en vous repérant aux symboles situés près des manettes.
- **SI VOTRE TABLE EST ÉQUIPÉE D'UN BOUTON D'ALLUMAGE :** pour allumer un brûleur, appuyez sur le bouton d'allumage électronique en tournant la manette vers la position maximum . Maintenez la pression sur le bouton d'allumeur jusqu'à ce que le brûleur soit allumé.
- En cas de panne de courant, approchez une allumette du brûleur que vous aurez préalablement ouvert.

Nota : les flammes du brûleur sont plus petites au niveau des doigts de grille pour protéger l'émail de la grille.

Quels récipients utiliser sur les brûleurs gaz ?

- Diamètres de récipients conseillés

Petits brûleurs (semi-rapides)	Grands brûleurs (rapides)	(Grand rapide)
12 cm à 24 cm	16 cm à 28 cm	18 cm à 28 cm

- Réglez la couronne de flammes de façon que celles-ci ne débordent pas du pourtour du récipient.

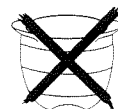


BON

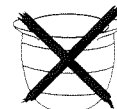


MAUVAIS

- N'utilisez pas de récipient à fond concave ou convexe.

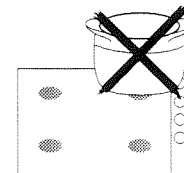


CONVEXE



CONCAVE

- N'utilisez pas de récipient de grand diamètre à proximité des manettes.



Comment utiliser la plaque électrique de votre table ?

Pour mettre en chauffe :

- Positionnez la manette sur le repère qui convient à la cuisson souhaitée (tableau ci-dessous). Le voyant de mise sous tension du foyer s'allume.
- A la première utilisation, laissez chauffer la plaque à vide, à l'allure maximum pendant 3 minutes.

6 POSITIONS	MODE	PLATS
0	ARRÊT	
1 - 2	TENUES AU CHAUD	Mises en attente, plats prêts à servir, mijotage doux
2 - 3 - 4	MIJOTAGES	Béchamel, beignets, ragoûts, légumes secs, riz au lait,
3 - 4 - 5	MOYEN	mijotages moyens, réchauffage pâtes, pommes de terre à l'eau, potages, confiture, ébullition à petits bouillons Escalopes, croquettes, légumes frais,
4 - 5	FORT	potages, fritures de surgelés, pommes de terre sautées
6	VIF	Côtes d'agneau, grillades, omelettes, steaks, ébullition du lait

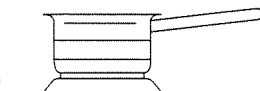
Quels récipients utiliser sur les plaques électriques ?

- Utilisez des récipients à fond plat qui plaquent parfaitement à la surface du foyer :
 - en acier inoxydable avec fond trimétal épais ou "sandwich".
 - en aluminium avec fond (lisse) épais.
 - en acier émaillé.

Utilisez un récipient de taille adaptée : le diamètre du fond doit être égal ou supérieur au diamètre du foyer électrique

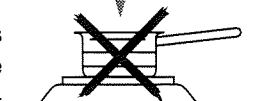
- Effectuez les fins de cuisson en mettant la manette en position arrêt (0) afin de bénéficier de la chaleur accumulée dans la plaque.
- Utilisez un couvercle le plus souvent possible pour réduire les pertes de chaleur par évaporation.

Ne laissez pas fonctionner un foyer électrique sans récipient ou avec un récipient vide.



Oui

Non



Comment nettoyer votre table de cuisson ?

- Ne nettoyez jamais votre appareil pendant son fonctionnement ; cependant l'entretien de votre table de cuisson est facilité si vous l'effectuez avant son complet refroidissement.

L'entretien de l'émail

- Pour nettoyer l'émail de la table ou des grilles, utilisez une crème à récurer. Faites briller avec un linge sec.
- Ne laissez pas séjourner sur l'émail des liquides acides tels que jus de citron, vinaigre, etc...

L'entretien de la plaque électrique

- Après chaque utilisation, essuyez la plaque électrique avec un chiffon gras imprégné d'huile de table.
- La plaque en fonte est protégée par un revêtement anti-rouille. Evitez d'employer des produits abrasifs pour la nettoyer.
- La plaque doit être maintenue bien sèche ou légèrement graissée (huile de table) en cas d'une non utilisation prolongée.

L'entretien des brûleurs gaz

- L'injecteur gaz se trouve au centre du brûleur en forme de pot. Veillez à ne pas l'obstruer lors du nettoyage, ce qui perturberait les performances de votre table.
- Pour nettoyer les chapeaux de brûleurs, utilisez de l'eau savonneuse. Dans le cas de taches persistantes, vous pouvez utiliser une noisette de crème non abrasive sur une éponge, puis rincez à l'eau claire. Essuyez soigneusement les chapeaux de brûleurs avant de réutiliser votre table de cuisson. En cas d'obstruction des fentes des brûleurs ou d'encrassement des bougies d'allumage, nettoyez-les à l'aide d'une petite brosse à poils durs.

Précautions d'utilisation

- Ne rangez pas, dans le meuble situé sous votre table de cuisson, vos produits d'**ENTRETIEN** ou **INFLAMMABLES**.
- Changez le tuyau de raccordement gaz avant sa date limite de validité.
- Veillez à la conformité de votre installation gaz (voir pages 9 et 10).

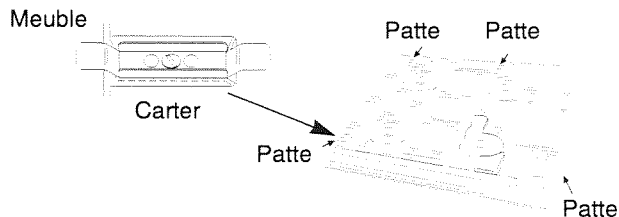
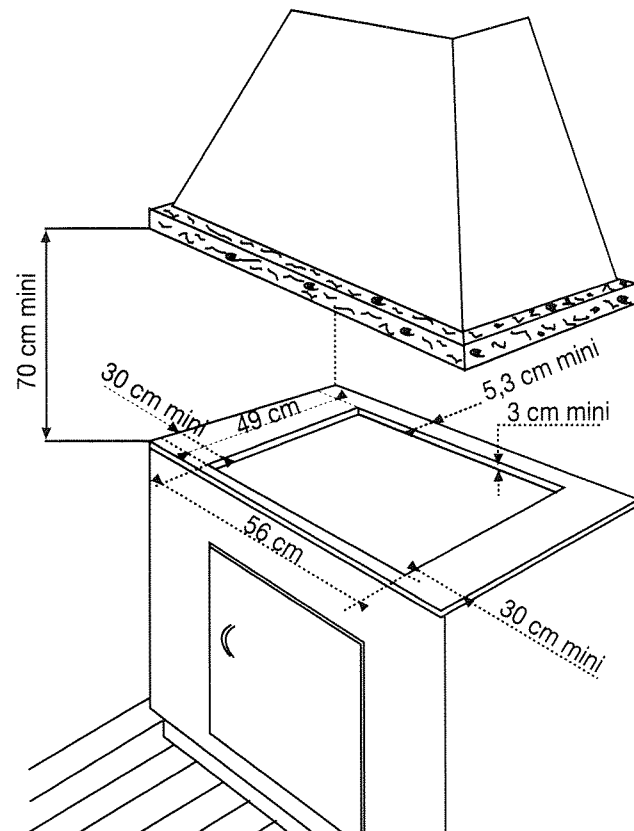
Informations générales

- Cette table a été conçue pour être utilisée par des particuliers dans un bâtiment d'habitation. Les conditions de réglage sont inscrites sur une étiquette située dans la pochette, ainsi que sur l'emballage.
- **Avant l'installation, s'assurer que les conditions de distribution locale (nature et pression du gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles.**
- N'étant pas raccordée à un dispositif d'évacuation des produits de combustion, elle doit être installée conformément à la réglementation en vigueur et utilisée dans un endroit bien aéré. Une attention particulière sera accordée aux dispositions en matière de ventilation.
- A ce sujet, la combustion n'étant possible que grâce à l'oxygène de l'air, il est nécessaire que cet air soit renouvelé en permanence et que les produits de la combustion soient évacués (un débit d'air de $2 \text{ m}^3/\text{h}$ par kW de puissance est nécessaire).
- Cette table est de type Y (selon norme EN 60.335.2.6) en ce qui concerne les échauffements des meubles et de classe 3 en ce qui concerne l'installation. (Selon norme EN.30.1).

Partie 2 : pour l'installateur

Encastrement

- La table de cuisson doit être encastrée dans le plateau d'un meuble support de 3 cm d'épaisseur minimum, fait en matière qui résiste à la chaleur, ou bien revêtu d'une telle matière.
- Pour ne pas gêner la manoeuvre des ustensiles de cuisson, il ne doit y avoir à droite, ou à gauche, ni meuble ni paroi à moins de 30 cm de la table de cuisson.
- Si une cloison horizontale est positionnée sous la table, celle-ci doit être située entre 100 et 150 mm par rapport au-dessus du plan de travail. Dans tous les cas, ne rangez pas d'atomiseur ou de récipient sous pression dans le compartiment qui pourrait exister sous la table.
- Pour assurer l'étanchéité entre le caisson et le plan de travail, collez le joint mousse sur le pourtour extérieur du caisson.
- Vous pouvez immobiliser la table au moyen de 4 pattes livrées avec leurs vis dans la pochette, et se fixant aux quatre coins du caisson.



Partie 2 : pour l'installateur

Raccordement électrique

Table mixte et tout gaz

- Ces tables sont livrées avec un cordon d'alimentation (de type H05RRF section 1 mm²) à 3 conducteurs (2 phases + terre) et doivent être branchées sur le réseau.

Attention : le fil de protection (vert/jaune) doit être relié à la borne de terre \perp de l'installation.

Table tout électrique

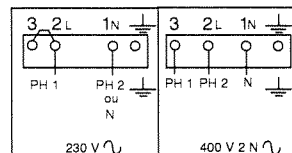
Le câble fourni est adapté à un branchement 230 V mono. Pour tout autre branchement, se reporter au tableau ci-contre et noter que le câble utilisé **devra toujours** comporter un fil de protection (vert/jaune) qui sera relié à la borne terre de la table et à la borne terre de l'installation.

Utilisez un câble de type H05 RRF et une fiche de prise de courant 2 phases + terre normalisée ou bien intercaler un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm (interrupteur porte fusible, disjoncteur).

- Section du câble à utiliser :

	230 V \sim		400 V 2N \sim
	Gaz et mixte 3 + 1	Electrique*	Electrique*
Câble H 05 RRF	3 conducteurs dont 1 pour la terre	3 conducteurs dont 1 pour la terre	4 conducteurs dont 1 pour la terre
Section des conducteurs en mm ²	1	2,5	1,5
Fusible	10 A	32 A	16 A

- Schémas de branchement:



Monophasé

Triphasé

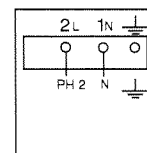


Table gaz et mixte

- Couleur des conducteurs du câble :
Vert/jaune : \perp
Bleu : 1N
autres : 3-2L

Partie 2 : pour l'installateur

Raccordement électrique (suite)

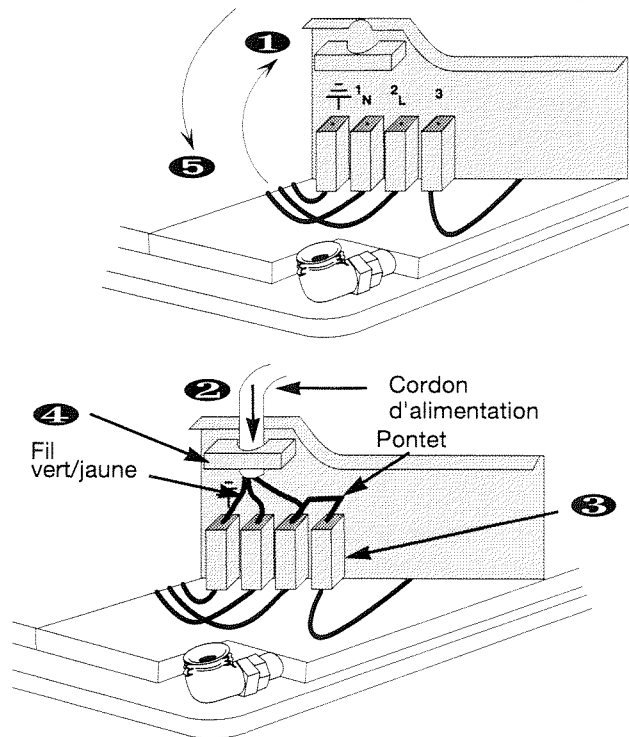
Comment connecter ou changer le cordon d'alimentation ?

Après avoir retourné la table :

- ➊ Dévissez la trappe plastique sur le caisson, puis ouvrez-la.
- ➋ Passez le câble dans le passage prévu dans la trappe et dans le serre-câble.
- ➌ Effectuez le branchement sur le bornier selon l'un des schémas page 7.
Si nécessaire, utilisez le pontet que vous trouverez dans la pochette.
- ➍ Serrez le serre-câble en faisant attention de ne pas tirer sur le câble.
- ➎ Refermez la trappe avec précaution et revissez-la.

Nota : Par la suite, avant toute intervention sur la table, débranchez celle-ci du réseau d'alimentation électrique.

Exemple de branchement en monophasé pour table tout électrique



Partie 2 : pour l'installateur

Raccordement gaz

Remarques préliminaires

- Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un four ou si la proximité d'autres éléments chauffants risque de provoquer un échauffement du raccordement, il est impératif de réaliser celui-ci en rigide.
- Si un tuyau flexible ou un tube souple (cas du gaz butane) est utilisé, celui-ci doit être installé de manière qu'il ne puisse pas entrer en contact avec une partie mobile du meuble ou passer dans un endroit susceptible d'être encombré.
- Le tuyau de raccordement doit rester visitable sur toute sa longueur et doit être remplacé avant sa date limite d'utilisation.
- Quel que soit le moyen de raccordement choisi, assurez-vous de son étanchéité après installation avec de l'eau savonneuse.

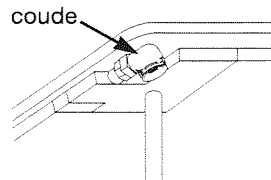
Raccordements possibles

GAZ DISTRIBUÉ PAR CANALISATION (GAZ NATUREL)

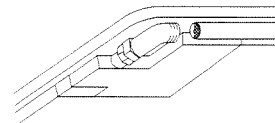
Choisir exclusivement l'un des 3 raccordements suivants :

- **Le raccordement rigide** (appellation norme gaz G1/2).

Laissez le coude horizontal (logez alors le tube d'alimentation dans l'épaisseur du plan de travail) ou tournez de 90° pour avoir la sortie vers le bas.



Sortie verticale



Sortie horizontale

- ou - **Le raccordement par tuyau métallique à flexible onduleux.**
- ou - **Le raccordement par tuyau flexible avec embouts mécaniques.**

Ces tuyaux doivent avoir une longueur maxi de 2 m.

Vous pouvez utiliser un tuyau flexible inox (type «Gazinox») disponible auprès de notre Service Après-Vente.



Partie 2 : pour l'installateur

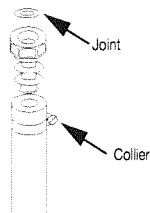
Raccordement gaz (suite)

Raccordements possibles (suite)

GAZ DISTRIBUÉ PAR BOUTEILLE OU RÉSERVOIR (GAZ BUTANE/PROPANE).

Pour la sécurité de l'utilisateur, nous conseillons le raccordement soit en rigide si cela est possible, soit avec un tuyau flexible à embouts mécaniques (longueur maxi 2 m).

Il est également possible d'effectuer le raccordement avec un tuyau souple (longueur maxi 2 m) muni des deux colliers de serrage



sur les abouts, sans oublier de mettre en place une rondelle d'étanchéité entre l'about et le coude de la table. Vous trouverez l'about et la rondelle d'étanchéité dans la pochette livrée avec l'appareil.

Rappel : vérifiez qu'il n'y ait pas d'éléments chauffants à proximité qui risquent de provoquer un échauffement du raccordement supérieur à 30°C.

Changement de gaz

Remarques préliminaires

- Cette table de cuisson est livrée pré-réglée pour le gaz naturel.
Les injecteurs nécessaires à l'adaptation au butane/propane ainsi que l'about et le joint d'étanchéité sont dans la pochette contenant la notice.
- En France, cette table est également adaptable à l'air propané/butané. Le sachet d'adaptation est fourni sur demande par notre Service Après-Vente.
- A chaque changement de gaz, cochez le nouveau gaz réglage sur l'étiquette située dans la pochette.

Partie 2 : pour l'installateur

Changement de gaz (suite)

Les indications qui suivent ne s'appliquent pas aux tables installées en Belgique.

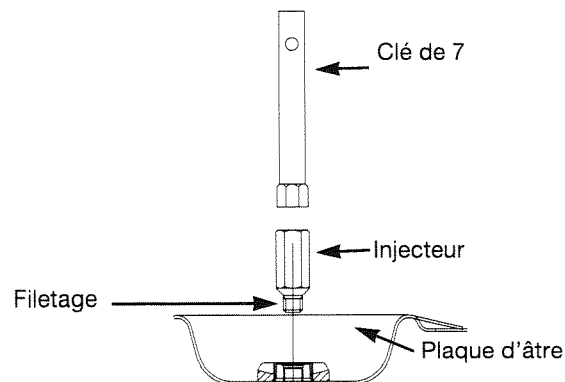
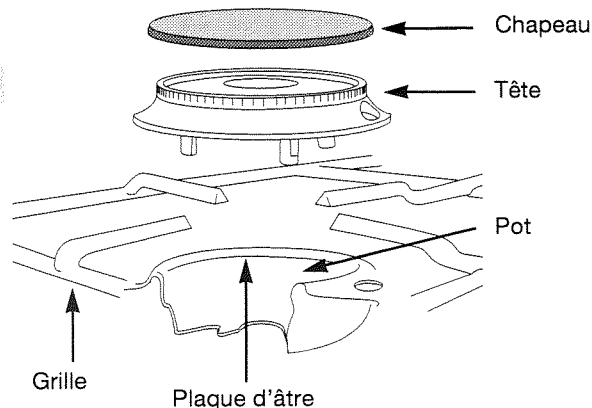
Passage du gaz naturel en gaz butane/propane

Lors de cette opération, vous devrez successivement :

- ➊ CHANGER LES INJECTEURS
- ➋ RÉGLER LES ROBINETS
- ➌ ADAPTER LE RACCORDEMENT GAZ

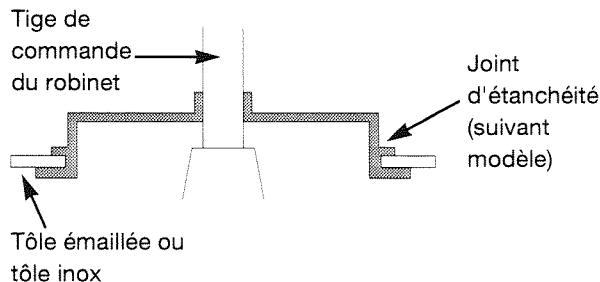
➊ CHANGER LES INJECTEURS en procédant comme suit :

- Retirez les grilles, les chapeaux et les têtes de tous les brûleurs.
- A l'aide d'une clé de 7 fournie dans la pochette, dévissez les injecteurs situés dans le fond de chaque pot et otez-les.
- Montez à la place les injecteurs fournis dans la pochette, conformément au tableau page 14, **en les visant manuellement puis à l'aide de la clé, vissez d'un quart de tour maxi.**
- Remettez en place les têtes et les chapeaux de brûleur ainsi que les grilles.
- Conservez les injecteurs pour gaz naturel en les remettant dans la pochette.

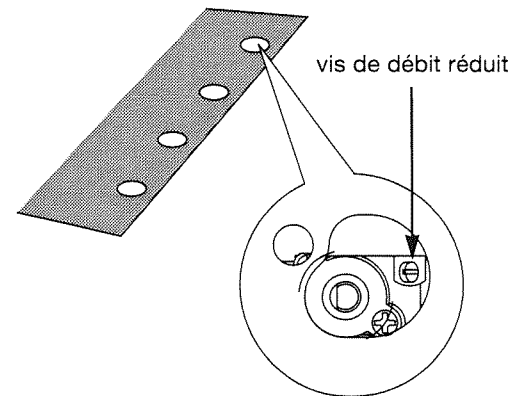


Changement de gaz (suite)

- 2 **RÉGLEZ LES ROBINETS** en procédant comme suit :
- Enlevez les manettes en les tirant vers le haut.
 - Retirez les collerettes (selon modèle).
 - Retirez les joints d'étanchéité (selon modèle) en ayant repéré leur sens de montage au préalable : tirez vers le haut le joint en le déformant pour le dégager.
 - A l'aide d'un petit tournevis, **vissez à fond** la vis de débit réduit (voir schéma) **dans le sens des aiguilles d'une montre**.



- Remontez les joints d'étanchéité, les collerettes, puis les manettes en veillant à leur sens d'orientation.



- 3 Adaptez le raccordement de la table au nouveau réglage gaz (voir page 10).

Changement de gaz (suite)

Passage du gaz butane/propane à un autre gaz

Lors de cette opération, vous devrez successivement :

- ❶ CHANGÉZ LES INJECTEURS
- ❷ RÉGLÉZ LES ROBINETS
- ❸ ADAPTEZ LE RACCORDEMENT GAZ

❶ Changez les injecteurs en agissant comme indiqué en page 11.

❷ Réglez les robinets en procédant comme suit :

- Enlevez les manettes, les collerettes, les joints d'étanchéité (suivant modèle) (voir page 12).
- Agir robinet par robinet en :
 - Régulant le robinet sur sa position débit réduit,
 - Allumant le brûleur et en tournant la vis de débit réduit du robinet dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position la plus basse avant extinction des flammes.
- Exécutez plusieurs manoeuvres de passage de plein débit à débit réduit pour vérifier le réglage : la flamme ne doit pas s'éteindre en débit réduit.
- Remontez les joints d'étanchéité, les collerettes (suivant modèle) puis les manettes.

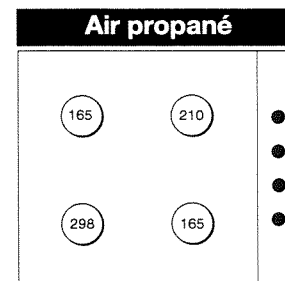
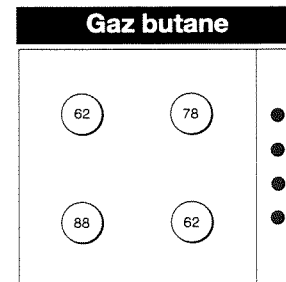
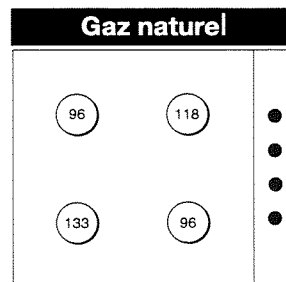
❸ Adaptez le raccordement de la table au nouveau réglage gaz (voir page 9).

Caractéristiques gaz

FR-CH-ES-GB-GR-IE-IT-PT

			BE	FR	
	Butane	Propane	Gaz naturel G20	Gaz naturel G25	Air propané Air butané G130 8mbar
Appareil destiné à être installé en :					
FRCat : III1C2E+3+					
BECat : I2E+	G30	G31			
CH-ES-GB-GR-IE-IT-PCat : II2H3+					
Débit horaire ci-dessous : à 15°C sous 1013 mbar	28-30mbar	37mbar	20 mbar	25mbar	
BRULEUR RAPIDE ARRIERE DROIT					
Repère marqué sur l'injecteur	78	78	118	118	210
Débit calorifique (kW)	2,4	2,4	2,4	2,4	2,4
Débit calorifique réduit (kW)	0,780		0,700		0,510
Débit horaire (g/h)	175	171			
Débit horaire (l/h)			229	266	336
BRULEUR GRAND RAPIDE AVANT GAUCHE					
Repère marqué sur l'injecteur	88	88	133	133	298
Débit calorifique (kW)	3,2	3,2	3,2	3,2	3,2
Débit calorifique réduit (kW)	0,780		0,700		0,600
Débit horaire (g/h)	233	229			
Débit horaire (l/h)			305	354	448
BRULEURS SEMI-RAPIDES					
Repère marqué sur l'injecteur	62	62	96	96	165
Débit calorifique (kW)	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5
Débit calorifique réduit (kW)	0,430		0,525		0,400
Débit horaire (g/h)	109	107			
Débit horaire (l/h)			143	166	210
TABLE 4 FEUX GAZ					
Débit calorifique (kW)	8,6	8,6	8,6	8,6	8,6
Débit maximum/ (g/h)	626	614			
(l/h)			820	952	1 204
TABLE 3 + 1					
Débit calorifique (kW)	7,1	7,1	7,1	7,1	7,1
Débit maximum (g/h)	517	507			
(l/h)			677	786	994

REPÉRAGE DES INJECTEURS



IMPORTANT :

- Pour bénéficier de la garantie sur votre table de cuisson, n'oubliez pas de faire dater et signer votre "Certificat de Garantie" par votre vendeur-installateur.
- Tout dépannage doit être effectué par un technicien qualifié. Seuls les distributeurs de notre marque :
 - **CONNAISSENT PARFAITEMENT VOTRE APPAREIL ET SON FONCTIONNEMENT,**
 - **APPLIQUENT INTEGRALEMENT NOS METHODES DE REGLAGE, D'ENTRETIEN ET DE REPARATION,**
 - **UTILISENT EXCLUSIVEMENT LES PIECES D'ORIGINE.**
- **Toute intervention ayant pour origine une installation ou une utilisation non conforme aux prescriptions de cette notice ne sera pas acceptée au titre de la garantie constructeur et celle-ci sera définitivement suspendue.**
- En cas de réclamation ou pour commander des pièces de rechange à votre distributeur, précisez-lui la référence complète de votre appareil (désignation commerciale, type et numéro de série complets). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique fixée sous le caisson de l'appareil, ou sur le certificat de garantie.
- Les descriptions et les caractéristiques apportées dans cette notice sont données seulement à titre d'information et non d'engagement. En effet, soucieux de la qualité de nos produits, nous nous réservons le droit d'effectuer, sans préavis, toutes modifications ou améliorations nécessaires.

- **PIECES D'ORIGINE :** demandez à votre vendeur que, lors d'une intervention d'entretien, seules des **PIECES DÉTACHÉES CERTIFIÉES D'ORIGINE** soient utilisées.



RELATIONS CONSOMMATEURS

BRANDT c'est aussi le minitel...

... pour en savoir plus sur tous les produits de la marque :

informations, conseils, les points de vente, les spécialistes après-vente.

... pour communiquer :

nous sommes à l'écoute de toutes vos remarques, suggestions, propositions auxquelles nous vous répondrons personnellement.



(*1,29 F la minute)

Vous pouvez aussi nous écrire :

BRANDT CONSOMMATEURS

BP 9526

95069 CERGY PONTOISE CEDEX

OU NOUS TÉLÉPHONER AU : (1) 40.45.45.00

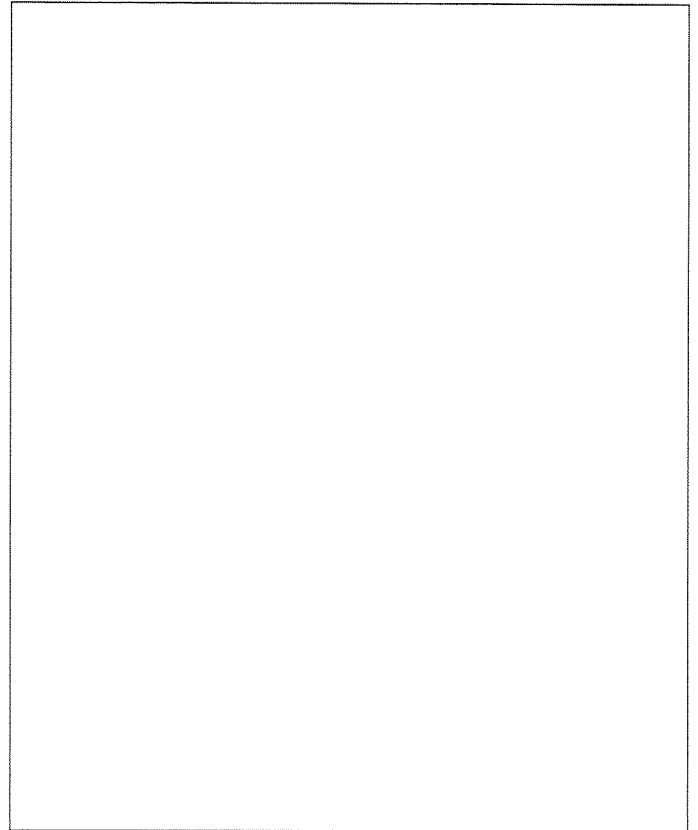
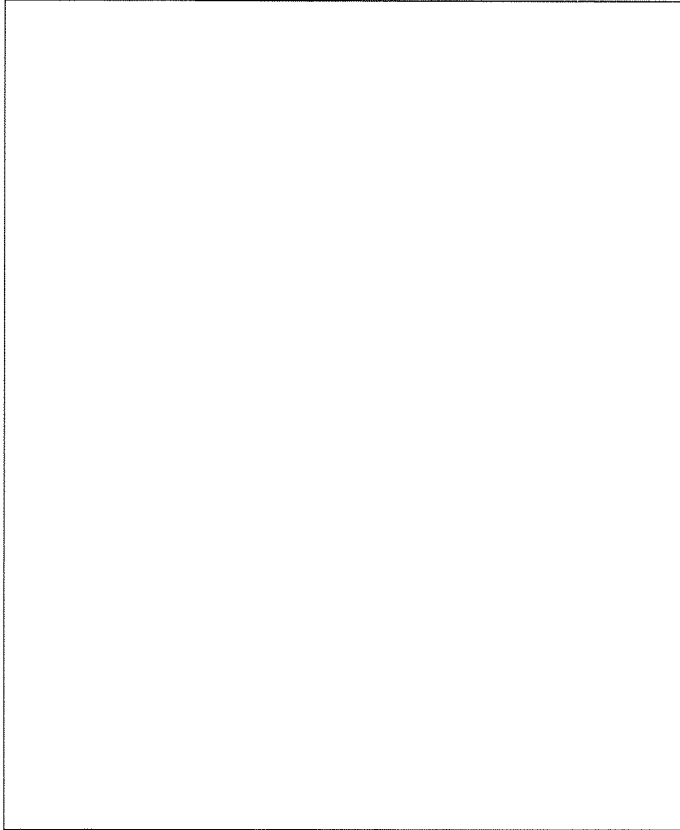
Références commerciales

Références commerciales

Tout gaz 230 V - 50 Hz	TG 4B* - TG 4C* - TG 4H* - TGR 4/* TG 4B* - TG 40/*
3 + 1 P = 1500 W 230 V - 50 Hz	TK 31B* - TK 31 C* - TK 31H* - TKR 31/*
Tout électrique P = 6500 W 230 V - 50 Hz	TE 40B* - TE 40C* - TE 40 H*

Cet appareil est fabriqué par :
CEPEM, 18 rue du Onze Octobre - 45140 SAINT-JEAN DE LA RUELLE

Notes personnelles



SAVEMA 87X2295/C99531316 09/96

87x2295