



**NOTICE
D'INSTALLATION ET
D'UTILISATION**



**CUISINIÈRE
VALCM5031CMBET
937530**

NOUVEAUTE ! Sécurité Flamme suivant la nouvelle Directive Européenne :

Les brûleurs de cet appareil sont équipés d'un dispositif de sécurité flamme. Après allumage il est impératif de maintenir la manette de commande enfoncée pendant 8 secondes environ avant de la lâcher.

CET APPAREIL DOIT ETRE INSTALLE CONFORMEMENT AUX REGLEMENTATIONS EN VIGUEUR ET UTILISE DANS UN ENDROIT BIEN AERE. CONSULTER LA NOTICE AVANT D'INSTALLER ET D'UTILISER CET APPAREIL.

Cher client

Vous venez d'acquérir une de nos cuisinières et nous vous remercions de votre choix.

Celle-ci a été soigneusement conçue, fabriquée et testée pour votre plus grande satisfaction.

Nous vous conseillons de lire très attentivement cette notice d'utilisation. Les instructions et conseils vous aideront à utiliser au mieux votre cuisinière. Cette cuisinière est destinée uniquement à un usage domestique, excluant l'usage professionnel. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages occasionnés par l'utilisation incorrecte, erronée ou non compatible avec l'usage pour lequel elle a été conçue, c'est-à-dire la cuisson des aliments et non le chauffage d'un local par exemple.

La classe de l'appareil : 1

Le gaz et la pression pour lesquels l'appareil est réglé : G20/25 – 20/25 mbar

Le pays de destination : France

La catégorie de l'appareil : II_{2E+3+} FR

Type de l'appareil : A

SOMMAIRE

PAGE

PRECAUTIONS D'EMPLOI	3
DESCRIPTION DE LA CUISINIÈRE	8
INSTALLATION	9
Déballage	9
Branchement gaz et installation	9
Branchement électrique	12
Mise en place des brûleurs	13
Changement des injecteurs	13
Mise à niveau	16
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION	16
UTILISATION	17
Utilisation des brûleurs gaz et plaque électrique	17
Utilisation du four électrique	22
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	23
MISE AU REBUT	24
QUE FAIRE EN CAS DE PANNE	25
TABEAU DE CUISSON	26
SPECIFICATIONS TECHNIQUES	27

PRECAUTIONS D'EMPLOI

Lisez attentivement tous les conseils importants de sécurité et les précautions d'emploi avant d'installer et d'utiliser votre appareil.

1 - Les conditions de branchement sont indiquées sur la plaque signalétique.

2 - Cette cuisinière doit être installée par un technicien qualifié suivant les normes en vigueur et utilisée dans un endroit bien aéré uniquement. Lisez attentivement ce manuel avant la première installation.

3 - **IMPORTANT:** L'installation doit être effectuée suivants les instructions indiquées dans cette notice. Une installation incorrecte peut causer des dommages aux personnes, animaux ou biens. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'installation ne respectant pas les règles en vigueur.

4 - Cet appareil doit avoir un branchement à la terre. En cas de tout branchement incorrect la garantie ne sera pas valide et le fabricant ne sera pas responsable des conséquences.

5 - Ne vérifiez jamais l'étanchéité du tuyau d'arrivée de gaz à l'aide d'une flamme.

6 - Retirez toutes traces d'emballage avant d'utiliser la cuisinière. Les emballages devront être éliminés dans le cadre du tri sélectif.

7 - Votre cuisinière doit être parfaitement de niveau et bien positionnée sur ses 4 pieds.

8 - Si la cuisinière est placée sur un socle, des dispositions doivent être prises pour éviter que l'appareil ne glisse du socle.

9 - Cet appareil n'est pas relié à un système d'évacuation des produits de la combustion.

Veillez à assurer une bonne aération et ventilation de la pièce dans laquelle l'appareil se trouve, par ouverture d'une fenêtre, d'une porte et/ou l'utilisation d'une hotte électrique adéquate.

Il faut assurer un débit de ventilation au minimum de 20m³/h.

10 - L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz provoque de la chaleur et de la vapeur dans la pièce dans laquelle il se trouve. Assurez-vous donc que la cuisine soit bien aérée au moyen d'une ventilation naturelle ou hotte électrique. L'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)).

11- MISE EN GARDE: En cours de fonctionnement les parties accessible de l'appareil et la vitre de la porte du four deviennent chaudes. Les enfants doivent être tenus à distance.

12 - Si par accident, un des brûleurs s'éteint, mettez l'index de la manette correspondante sur

la position de fermeture. Attendez au moins une minute avant de rallumer le brûleur.

13 - MISE EN GARDE: Danger de feu ! Ne posez rien sur le plan de cuisson et à l'intérieur du four pour ranger.

14 - Ne rangez jamais à l'intérieur du four et près des brûleurs des récipients contenant du gaz pressurisé, des aérosols, des produits et matières inflammables tel que du papier, du plastique ou du tissu etc., ainsi que des objets et ustensiles contenant des matières inflammables.

Ils pourraient prendre feu.

15- MISE EN GARDE: Cuisson sans surveillance avec huile ou graisse peut être dangereux et peut causer un feu. Ne jamais essayer d'éteindre un feu avec de l'eau. Arrêter le fonctionnement de l'appareil et couvrir les flammes, par exemple avec une couverture anti-feu ou un couvercle.

16 -MISE EN GARDE: Lors de l'utilisation l'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds. Faire attention de ne pas toucher les éléments chauffants (à l'intérieur du four et sur le plan de cuisson). Si les enfants de moins de 8 ans d'âge ne sont pas surveillés en permanence, ils doivent être tenus à distance.

17 - Surveillez votre appareil en cours de fonctionnement pour éviter tout risque d'incident.

18 - Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un répara-

teur agréé ou toute personne qualifié afin d'éviter tout danger.

19 - Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des enfants.

20 - Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance à condition qu'ils (qu'elles) soient correctement surveillé(e)s et qu'ils (qu'elles) aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils (qu'elles) comprennent les dangers encourus.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de cet appareil ne doivent pas être effectués par des enfants sauf qu'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.

21 - Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparée.

22 - Cet appareil doit être débranché après usage et avant nettoyage et entretien.

23 - La grille du four doit être placée bien à l'horizontale sur les gradins qui se trouvent dans le four et au niveau souhaité. Faire attention en sortant la grille du four car aucun mécanisme d'arrêt n'est prévu.

24 - Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la

vapeur.

25 - Il faut enlever toute éclaboussure et tout résidu du débordement avant d'ouvrir le couvercle. Il faut laisser refroidir le plan de cuisson avant de fermer le couvercle.

26 - Les produits électroménagers usagés ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères. Veuillez utiliser les aménagements spécifiques prévus pour les traiter. Renseignez-vous auprès des autorités locales ou du revendeur pour obtenir la marche à suivre en matière de recyclage.

27 - MISE EN GARDE : Utiliser uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme adaptés ou les dispositifs de protection de table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut entraîner des accidents.

DESCRIPTION DE LA CUISINIÈRE

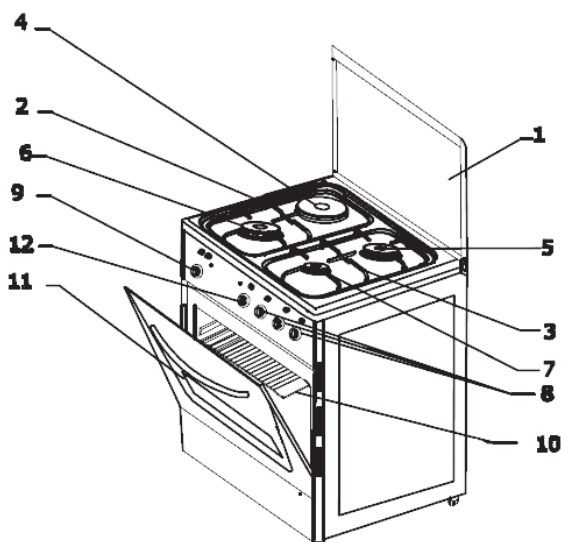


Figure 1

- 1 – Couvercle
- 2 – Grille gauche
- 3 – Grille droite
- 4 – Plaque électrique
- 5 – Brûleur gaz semi rapide
- 6 – Brûleur gaz rapide
- 7 – Brûleur gaz auxiliaire
- 8 – Manette plaque électrique
- 9 – Manette four thermostat
- 10 – Grille
- 11 – Porte du four
- 12 – Manette plaque électrique

INSTALLATION

IMPORTANT : l'installation doit être effectuée suivant les instructions indiquées dans cette notice. Une installation incorrecte peut causer des dommages aux personnes, animaux ou biens. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'installation ne respectant pas les règles en vigueur.

1) DEBALLAGE

Mettez la cuisinière le plus près possible de l'endroit où elle sera installée et déballez-la.

Les éléments de l'emballage devront être éliminés dans le cadre du tri sélectif. Ne les laissez pas à la portée des enfants.

2) BRANCHEMENT GAZ ET INSTALLATION

Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution de gaz (nature et pression du gaz) et les réglages de l'appareil sont compatibles.

1. Cet appareil doit être installé et branché par un technicien ou une personne qualifiée suivant les normes en vigueur. La non observation de cette règle annule la garantie.

2. La distance entre l'appareil et les murs ou les meubles adjacents doit être comme suit :

a) La distance en hauteur séparant la cuisinière de la hotte ou de tout autre meuble doit être supérieure ou égale à 750mm.

b) La distance entre les parois latérales de la cuisinière et les murs doit être d'au moins de 20 mm

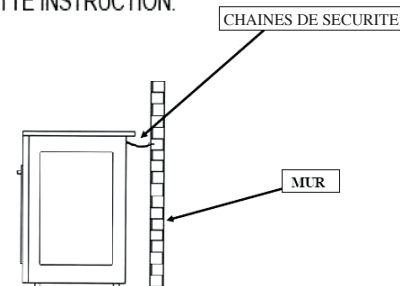
c) La distance entre l'arrière de l'appareil et le mur arrière doit être au moins de 20mm.

3. **INSTRUCTION DE SECURITE IMPORTANTE:**

ATTENTION:

CETTE CUISINIÈRE DOIT ÊTRE ATTACHÉE SOLIDEMENT AU MUR AVEC LES DEUX CHAINES DE SECURITE (QUI SE TROUVENT DE CHAQUE CÔTÉ AU DOS DE L'APPAREIL) AVEC UN MOYEN DE FIXATION ADAPTÉE À LA NATURE DE VOTRE MUR POUR ÉVITER TOUT RISQUE DE BASCULEMENT.

LE FABRICANT ET L'IMPORTATEUR DECLINENT TOUTE RESPONSABILITÉ SI UN ACCIDENT CAUSANT UNE BLESSURE ET/OU UN DOMMAGE SURVENAIT SUITE AU NON RESPECT DE CETTE INSTRUCTION.



4. Si votre appareil fonctionne au gaz et à l'électricité, veuillez à le placer le plus près possible des deux sources d'énergie.

5. Le raccordement au gaz doit être réalisé en utilisant un tuyau flexible avec embout mécanique (TEFM) conforme aux normes NF en vigueur. Les instructions de la notice, du tuyau flexible avec embout mécanique (TFEM), doivent être scrupuleusement respectées.

Note pour le branchement GPL (bouteille): En tout cas si votre technicien opte pour un branchement avec un embout (non fourni avec cet appareil) celui-ci doit être certifié NF et il doit être utilisé avec un joint d'étanchéité conforme NF (non fourni avec cet appareil). Le tuyau flexible doit être également certifié NF et il doit être serré sur la tétine de l'embout au moyen d'un collier afin d'assurer une étanchéité parfaite.

(Le raccordement au gaz naturel doit être obligatoirement réalisé en utilisant un tuyau flexible avec embout mécanique (TFEM).)

6. En aucun cas le tuyau d'alimentation ne doit passer derrière le four, ni être en contact avec les parois adjacentes. Après que le raccordement ait été effectué, il faut en vérifier l'étanchéité (ne jamais utiliser de flamme). Pour ce faire, appliquez sur le tuyau un liquide moussant, aucune bulle ne doit apparaître. S'il y a des bulles, il convient de vérifier le serrage de l'embout ainsi que l'état du joint.

7. La longueur du tuyau d'alimentation ne doit pas être inférieure à 50cm et ne doit pas être supérieure à 200cm. Veillez à ce que le tuyau d'alimentation ne touche pas les parties chaudes de l'appareil et tout autre obstacle qui peut l'endommager. Veillez aussi à ce que le tuyau d'alimentation ne soit pas placé de façon qu'il puisse être touché, coincé ou tiré par un élément amovible (ex. tiroir) ou par des objets qui peuvent être placés à proximité.

8. Le raccordement de cet appareil se trouve à droite. Si le raccordement à gauche est souhaité, le fabricant pourra fournir sur commande l'accessoire nécessaire.

3) BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Le câble d'alimentation de votre cuisinière muni d'une fiche doit obligatoirement être branché sur une prise électrique de 16 Ampères avec terre selon les normes en vigueur. Si votre prise n'est pas équipée d'une terre normalisée, veuillez-vous adresser à un électricien qualifié.

Attention que le câble électrique ne touche pas les parois chaudes de la cuisinière.

Il est nécessaire de pouvoir déconnecter l'appareil. Donc la fiche de prise de courant doit être facilement accessible.

4) MISE EN PLACE DES BRULEURS

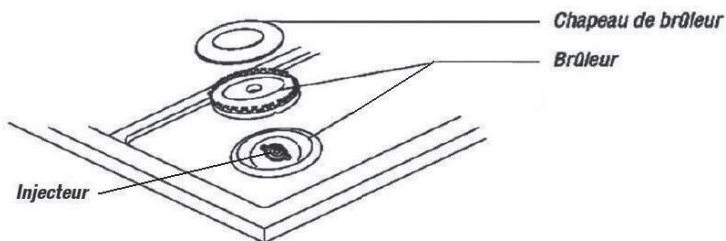


Figure 2

5) CHANGEMENT DES INJECTEURS

Cette cuisinière s'adapte aux différents types de gaz en remplaçant les injecteurs.

Cette intervention doit être effectuée par un technicien qualifié. Si le remplacement n'est pas fait correctement, la garantie ne sera pas validée et le fabricant ne sera pas responsable des conséquences.

	G30/G31 28-30/37 mbar	G20/25 20/25 mbar
Brûleur rapide	0,85	1,15
Brûleur semi rapide	0,65	0,92
Brûleur auxiliaire	0,50	0,72

Tableau des concordances

Utilisez les injecteurs fournis avec la cuisinière. Débranchez la prise électrique. Dévissez l'injecteur et remplacez-le par le nouveau (voir « tableau des concordances »). Procédez de même pour les autres brûleurs. (Figure 3).

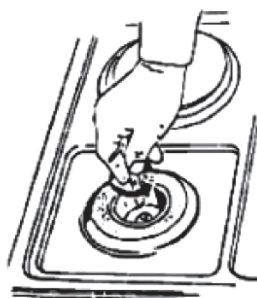


Figure 3

REGLAGE DU RALENTI

Cette opération doit être faite par une personne qualifiée: Enlevez la manette gaz. Allumez le gaz et mettez en position « ralenti ». Accédez à la vis de ralenti à l'aide d'un tournevis plat très fin en

l'introduisant à travers le trou comme indiqué dans la figure 4 ci-dessous. Réglez la hauteur de la flamme en la tournant à gauche (augmentation de la flamme) ou à droite (diminution de la flamme). Une fois le réglage fait, faites le test suivant : allumez le gaz, mettez en position «maxi», ensuite tournez vers la position «mini» très rapidement. Si la flamme est bien réglée, elle ne doit pas s'éteindre. Si elle s'éteint, augmentez la hauteur de la flamme. Répétez cette opération sur tous les brûleurs.

Attention: La vis de by-pass doit être serrée à fond pour le réglage de débit réduit au GPL.

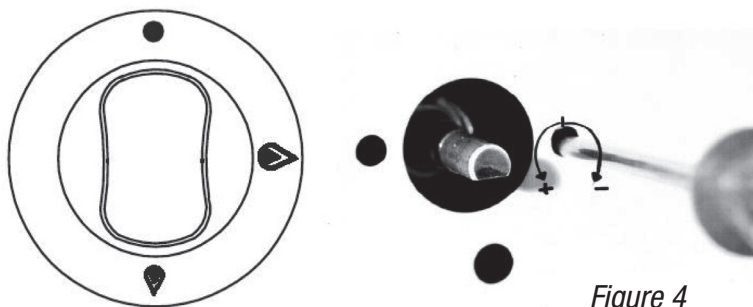


Figure 4

Après avoir changé les injecteurs collez l'étiquette (fournie avec les nouveaux injecteurs) à l'arrière de l'appareil sur l'étiquette déjà collée (anciens injecteurs) afin de préciser le changement de gaz.

6) MISE A NIVEAU

Réglage des pieds : Il est important de procéder au réglage des pieds pour que la cuisinière soit de niveau. Mettez en place la cuisinière, positionnez un niveau sur la cuisinière et régler au moyen des pieds sous la cuisinière (Figure 5).

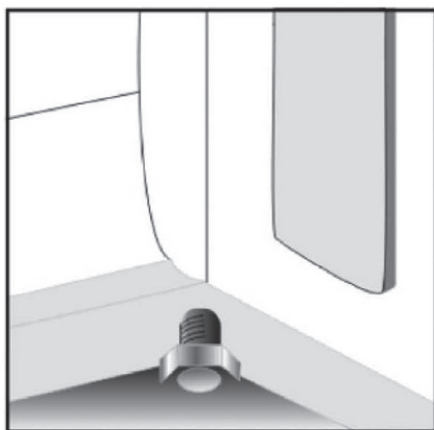


Figure 5

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

1) Avant la première utilisation assurez-vous qu'il ne reste aucun matériel d'emballage sur votre cuisinière. Ces emballages devront être triés séparément pour le recyclage.

2) Les éléments chauffants de votre appareil sont recouverts d'un film protecteur qu'il faut éliminer avant l'emploi. Il est important de bien aérer la pièce durant cette opération pour éliminer la fumée dégagée. Il est vivement recommandé de respecter la procédure suivante avant la première utilisation de votre cuisinière:

a. Four électrique: Ouvrez la porte du four et laissez chauffer le four sur la position «Convection naturelle» à 200°C pendant 20 minutes. Eteignez le four et laissez refroidir.

b. Plaque électrique: Tournez la manette de la plaque sur la position maximale. Laissez fonctionner pendant 15 minutes. Eteignez la plaque et laissez refroidir.

UTILISATION

UTILISATION DES BRULEURS GAZ ET PLAQUE ELECTRIQUE

1) UTILISATION DES BRULEURS

3 différents types de brûleurs équipent votre cuisinière. Pour obtenir une performance maximale des brûleurs utilisez des casseroles avec les diamètres suivants:

- Brûleur rapide 22 à 28cm
- Brûleur semi rapide 14 à 22cm
- Brûleur auxiliaire 10 à 14cm



Figure 6

MISE EN GARDE: Utilisez uniquement des récipients à fond plat.

Attention: La flamme du brûleur ne doit jamais sortir du fond de la casserole.

Attention: En cas d'utilisation de récipient à large fond, veillez à ne pas dépasser les bords de la table de cuisson et ainsi éviter une surchauffe au niveau du bandeau de commande.

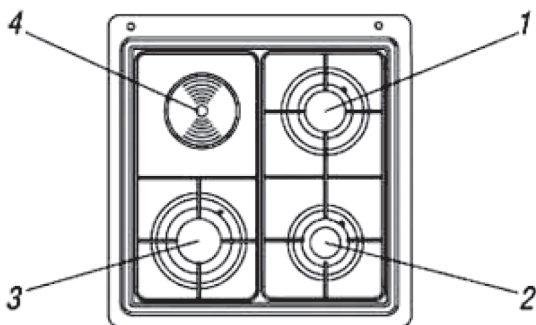


Figure 7

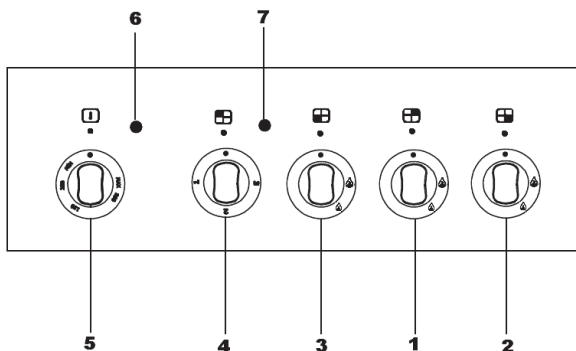


Figure 8

- 1) Brûleur semi rapide et sa manette
- 2) Brûleur auxiliaire et sa manette
- 3) Brûleur rapide et sa manette
- 4) Plaque électrique et sa manette
- 5) Manette four thermostat
- 6) Voyant four
- 7) Voyant plaque électrique

ATTENTION: Les brûleurs de cet appareil sont équipés d'un dispositif de sécurité flamme. Après allumage il est impératif de maintenir la manette de commande enfoncée pendant 8 secondes environ avant de la lâcher.

Appuyez et tournez la manette correspondante au brûleur à utiliser, placez-la sur la position grande flamme (Figure 9). Simultanément approchez un

allume-gaz (ou une allumette) à proximité du brûleur afin de l'allumer.

Maintenez la manette de commande enfoncée pendant 8 secondes environ après allumage avant de lâcher.

Vous pouvez diminuer la flamme en tournant la manette vers la petite flamme. Si le brûleur ne s'allume pas après 8 secondes ou s'il s'éteint, mettez la manette sur la position arrêt «●» et attendez quelques minutes avant de le rallumer. Pour éteindre, mettez la manette en position arrêt «●».

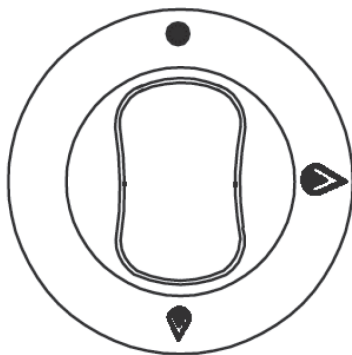


Figure 9

2) UTILISATION DE LA PLAQUE ELECTRIQUE

A la première utilisation ou si la plaque a été inutilisée depuis longtemps, il convient de la faire fonctionner à vide pendant 2-3 minutes en plaçant le commutateur sur 3 (Figure 10) afin d'éliminer l'humidité résiduelle. Ne pas toucher la plaque électrique avec une partie du corps mouillée ou humide. Utilisez des récipients de dimension adéquate, le diamètre des casseroles devant être identique au diamètre de la plaque, ce qui est important pour économiser l'énergie. Fermez la manette après la cuisson. Lorsque la plaque est allumée, la lampe témoin rouge (Fig 8 , rep 7) qui se trouve sur le tableau de bord s'allume. Cela vous permet de voir si la plaque est restée allumée par erreur.

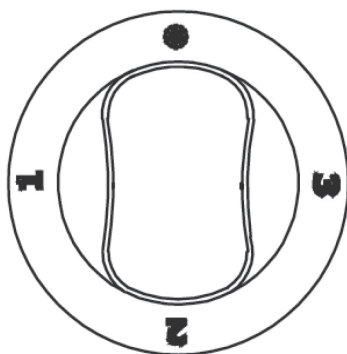


Figure 10

POSITION DE LA MANETTE DE PLAQUE ELECTRIQUE

POSITION DE LA MANETTE	1	2	3
UTILISATION	Cuisiner à chaleur très douce	Cuisiner, frire à chaleur moyenne	Cuisiner, frire à chaleur maximum

UTILISATION DU FOUR ELECTRIQUE

Manette Four / Thermostat

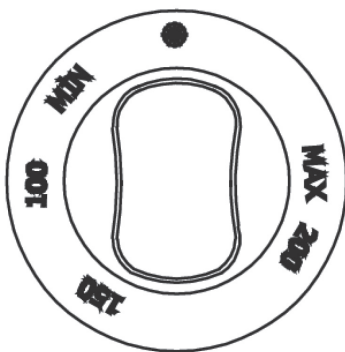


Figure 11

Consultez le tableau de cuisson figurant vers la fin de cette notice et indiquant les tempéra-

tures et durées de cuisson conseillées. Avant la cuisson, faites un préchauffage pendant 10 – 15 minutes (quand le four est à température, le voyant s'éteint), et placez les plats dans le four. Vous remettrez la manette four / thermostat sur la position arrêt «●» après la cuisson.

Utilisation de la Grille dans le four :

Il y a 3 niveaux d'étagère dans le four. La grille doit être placée bien à l'horizontale au niveau souhaité. Faites attention en sortant la grille du four car aucun mécanisme d'arrêt n'est prévu.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- 1 – Nettoyez la cuisinière lorsqu'elle est froide.
- 2 – Déconnectez toujours l'appareil du réseau électrique avant le nettoyage.
- 3 – Utilisez de l'eau savonneuse tiède en ayant soin de rincer et d'essuyer avec un chiffon doux. N'utilisez jamais de produits abrasifs et corrosifs.
- 4 – Faites attention de ne pas boucher les injecteurs et les brûleurs pendant le nettoyage.
- 5- Graissez la plaque électrique si vous ne l'utilisez pas pendant un certain temps.
- 6 – La porte du four peut se démonter, facilitant ainsi le nettoyage. Pour le démontage, ouvrez la porte, basculez les crochets de chaque charnière et tirez la porte vers vous. Au remontage, opérez

de la façon inverse.

7 – Ne pas utiliser des produits d'entretien abrasif 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.

MISE AU REBUT



Enlèvement des appareils ménagers usagés

La directive Européenne 2012/19/UE sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement.

Le symbole de la « poubelle barrée » est apposé sur tous les produits pour rappeler les obligations de la collecte séparée.

Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur appareil.

QUE FAIRE EN CAS DE PANNE

En cas de panne électrique veuillez vérifier :

- en premier la prise électrique au moyen d'un autre appareil.

- Ensuite, vérifiez que le compteur est enclenché et que le fusible de protection est correct.

Après cette vérification appelez le service après-vente de votre revendeur en lui indiquant, la référence de votre appareil indiquée sur la plaque signalétique

ATTENTION !!! Cet appareil doit être réparé seulement par un technicien qualifié.

TABLEAU DE CUISSON

Aliments	Convection naturelle		
	Position du thermostat	Position du plat (gradin)	Durée de Cuisson
Gâteau	175	2	25-35
Gâteau au fruit	175	2	20-25
Tarte aux Fruits	175	2	20-30
Macaron	175	2	20-30
Pain d'épice	200	2	30-40
Pâte	200	2	30-40
Cake	175	2	30-40
Biscuit	175	2	15-25
Viande d'Agneau	225	2	25
Côtelette d'agneau			
Viande de Bœuf	250	2	50-60
Côtelette de Bœuf			
Bifteck de Bœuf	225	2	25
Viande de mouton	240	2	25
Bœuf Rôti	225	2	45
Poulet (entier)	175-200	2	30
Poulet (morceaux)	200	2	30-45
Poissons	200	2	30-40
Dinde	200	2	50-60
Macaroni au four	210	2	23-30
Pâte mince	190	2	30-40

Les valeurs ci-dessus sont purement indicatives. Sur la base des différentes habitudes culinaires, d'éventuelles variations seront à apporter.

SPECIFICATIONS TECHNIQUES

		MODELE			
		VALCM50 31 CM BET			
CLASSE		1			
CATEGORIE		II _{2E+3+}			
PAYS DE DESTINATION		FRANCE			
TYPE DE GAZ ET PRESSION		G20/25 20/25 mbar		G30/G31 28-30/37mbar	
PUISSANCE TOTALE GAZ en kW		5.35 kW		5.2 kW	
DEBIT TOTAL en m³/h ou g/h		0.51 m³/h		378 g/h	
DEBITS DES BRULEURS	BRULEUR RAPIDE	2.80 kW	0.272 m³/h	2.70 kW	196 g/h
	BRULEUR SEMI - RAPIDE	1.60 kW	0.146 m³/h	1.60 kW	116 g/h
	BRULEUR AUXILIAIRE	0.95 kW	0.092 m³/h	0.90 kW	65 g/h
DEBITS REDUITS DES BRULEURS	BRULEUR RAPIDE	0.80 kW	0.070 m³/h	0.90 kW	65 g/h
	BRULEUR SEMI - RAPIDE	0.55 kW	0.050 m³/h	0.55 kW	40 g/h
	BRULEUR AUXILIAIRE	0.45 Kw	0.042 m³/h	0.40 kW	29 g/h
AUTRES	Voltage et fréquence	220-240 V AC, 50Hz			
	Thermostat	50-240°C			
	Puissance de la plaque Electrique	1000 W			
	Puissance du four	1850 W			
	Puissance totale électrique	2850 W			

Importé par Euresco sarl (10002507) pour ELECTRO DEPOT - 1 route de
Vendeville - 59155 FACHES THUMESNIL www.electrodepot.fr