



*NOTICE  
D'UTILISATION*

*CUISINIÈRES*

*CP66211 S*

*CP66212 S*

## ***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 laquelle elle a été conçue, c'est-à-dire la cuisson des aliments.*

### ***Déclaration de conformité CE***

*Cette cuisinière a été conçue, fabriquée et mise sur le marché en conformité avec les :*

- Prescriptions relatives à la sécurité de la Directive « Gaz » 90/396/CEE
- Prescriptions relatives à la protection de Directive « Basse Tension » 73/23/CEE
- Prescriptions relatives à la protection de Directive « EMC » 89/336/CEE
- Prescriptions de la Directive 93/68/CEE

| <b>SOMMAIRE</b>                    | <b>PAGE</b> |
|------------------------------------|-------------|
| DESCRIPTION                        | 3           |
| PRECAUTIONS D'EMPLOI               | 5           |
| INSTALLATION                       | 6           |
| Déballage                          | 6           |
| Branchement gaz                    | 6           |
| Branchement électrique             | 6           |
| Mise en place des brûleurs         | 7           |
| Changement des injecteurs          | 7           |
| Mise à niveau                      | 9           |
| AVANT LA PREMIERE UTILISATION      | 10          |
| UTILISATION DES BRULEURS ET PLAQUE | 10          |
| UTILISATION DU FOUR ELECTRIQUE     | 13          |
| NETTOYAGE ET ENTRETIEN             | 15          |
| Parois catalytiques                | 16          |
| CHANGEMENT DE LA LAMPE DU FOUR     | 16          |
| MISE AU REBUT                      | 16          |
| QUE FAIRE EN CAS DE PANNE          | 17          |
| TABEAU DE CUISSON                  | 18          |
| SPECIFICATIONS TECHNIQUES          | 19          |

## DESCRIPTION DE LA CUISINIÈRE 3 GAZ + 1 ÉLECTRIQUE (FOUR ÉLECTRIQUE)

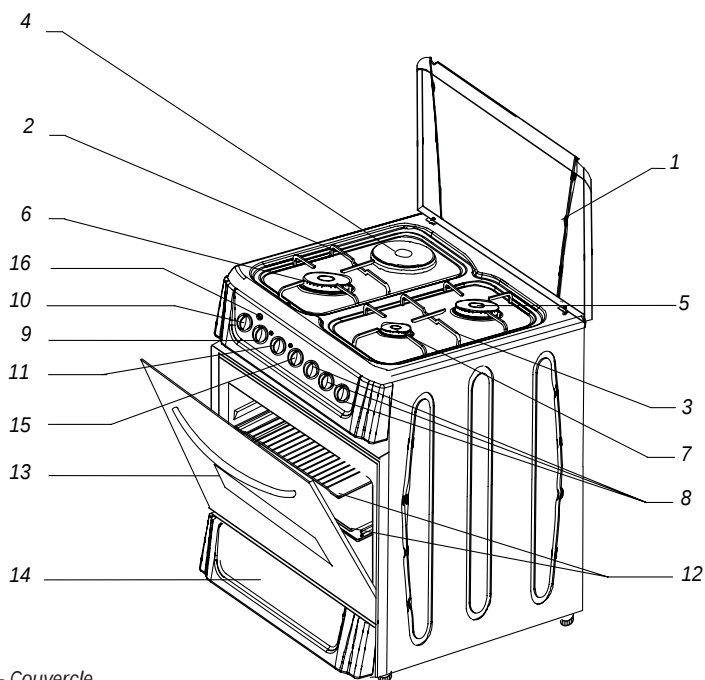


Figure 1

- 1- Couverture
- 2- Grille gauche
- 3- Grille droite
- 4- Plaque électrique
- 5- Brûleur gaz semi rapide
- 6- Brûleur gaz rapide
- 7- Brûleur gaz auxiliaire
- 8- Manettes brûleur gaz
- 9- Manette sélecteur four
- 10- Manette thermostat four
- 11- Minuteur mécanique
- 12- Grille + Lèche frite
- 13- Porte du four
- 14- Tiroir sous four
- 15- Manette plaque électrique
- 16- Bouton allumage

## DESCRIPTION DE LA CUISINIÈRE 4 GAZ (FOUR ÉLECTRIQUE)

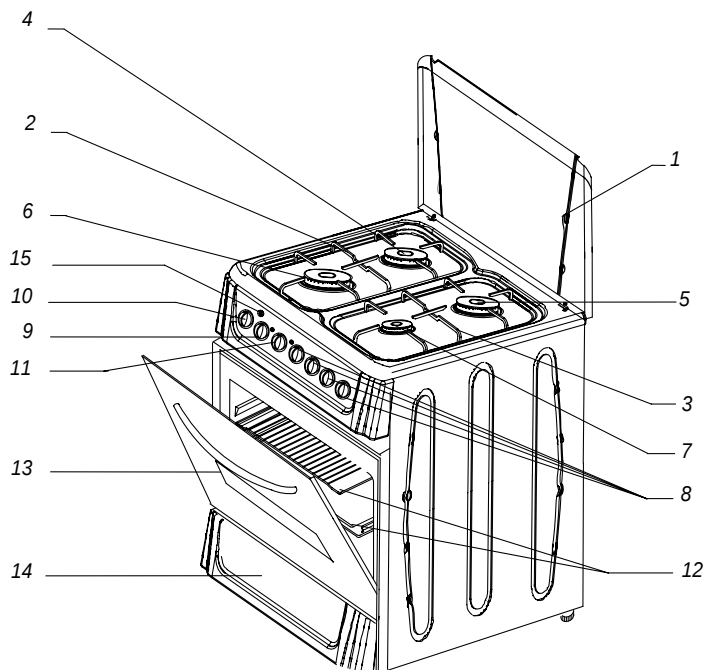


Figure 2

- 1- Couvercle
- 2- Grille gauche
- 3- Grille droite
- 4- Brûleur gaz semi rapide
- 5- Brûleur gaz semi rapide
- 6- Brûleur gaz rapide
- 7- Brûleur gaz auxiliaire
- 8- Manettes brûleur gaz
- 9- Manette sélecteur four
- 10- Manette thermostat four
- 11- Minuteur mécanique
- 12- Grille + Lèche frite
- 13- Porte du four
- 14- Tiroir sous four
- 15- Bouton allumage

## PRECAUTIONS D'EMPLOI

*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.*

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

- 1. Les conditions de branchement sont indiquées sur la plaque signalétique*
- 2. Cette cuisinière doit être installée suivant les normes en vigueur et utilisée dans un endroit bien aéré uniquement. Lisez attentivement ce manuel avant la première installation.*
- 3. Cet appareil doit avoir un branchement à la terre. Tout branchement incorrect ne sera pas couvert par la garantie.*
- 4. Cet appareil n'est pas relié à un système d'évacuation des produits de la combustion. Veillez à assurer une bonne ventilation.*
- 5. 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 d'une hotte électrique. La puissance de ventilation doit être réglée suivant la durée d'utilisation de l'appareil (ouverture d'une fenêtre, d'une porte, ou augmentation de la puissance de la hotte). Lorsque le four fonctionne, les trous d'aérations de la cuisinière ne doivent pas être couverts.*
- 6. En cours de fonctionnement, la vitre de la porte du four étant chaude, il est vivement recommandé de tenir les enfants éloignés de l'appareil.*
- 7. Si par accident, un des brûleurs s'éteint, veuillez tourner la manette correspondante pour l'éteindre. Attendez au moins 1 minute avant de rallumer le brûleur.*
- 8. Retirez toutes traces d'emballage avant d'utiliser la cuisinière. Les emballages devront être éliminés dans le cadre du tri sélectif.*
- 9. Ne rangez pas à l'intérieur du four, du compartiment sous four ou près des brûleurs des aérosols, des produits inflammables, tels que du papier, du plastique ou du tissu.*
- 10. Ne vérifiez jamais l'étanchéité du tuyau d'arrivée du gaz à l'aide d'une flamme.*
- 11. Votre cuisinière doit être parfaitement de niveau et bien positionnée sur ses 4 pieds.*
- 12. Surveillez votre appareil en cours de fonctionnement pour éviter tout risque d'incident.*
- 13. 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.*

## INSTALLATION

### 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

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

- 1) Il s'agit d'un appareil de Classe 1. Il doit donc être installé et branché par un technicien qualifié suivant les normes en vigueur.
- 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 20mm
  - c. La distance entre l'arrière de l'appareil et le mur arrière doit être au moins 20mm.
- 3) Si votre appareil fonctionne au gaz et à l'électricité, veillez à le placer le plus près possible des deux sources d'énergie.
- 4) Le raccordement au gaz naturel doit être obligatoirement réalisé en utilisant un tuyau flexible avec embout mécanique (TFEM).
- 5) Le raccordement au gaz butane doit être réalisé au moyen d'un tuyau NF-Gaz branché sur l'embout gaz butane (avec le joint d'étanchéité) livré avec la cuisinière, et serré au moyen d'un collier.
- 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.

### 3) BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Le câble d'alimentation de votre cuisinière muni d'une fiche doit obligatoirement être branché sur une prise électrique 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.

#### 4) MISE EN PLACE DES BRULEURS

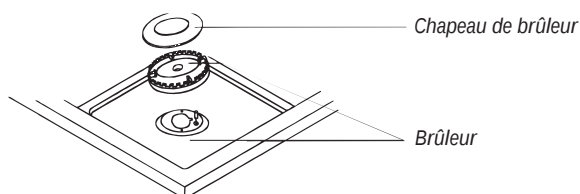


Figure 3

#### 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 - 30 mbar | G20 - 20 mbar |
|----------------------|---------------|---------------|
| Brûleur rapide       | 0,85          | 1,15          |
| Brûleur semi rapide  | 0,65          | 0,97          |
| Brûleur auxiliaire   | 0,50          | 0,72          |
| Brûleur four gaz     | 0,80          | 1,35          |
| Brûleur grilloir gaz | 0,70          | 1,10          |

Tableau des concordances

Utilisez les injecteurs fournis avec la cuisinière. Débranchez la prise électrique. Dévissez l'injecteur et remplacez-le par le nouveau « tableau des concordances ». Procédez de même pour les autres brûleurs. (Figure 4)

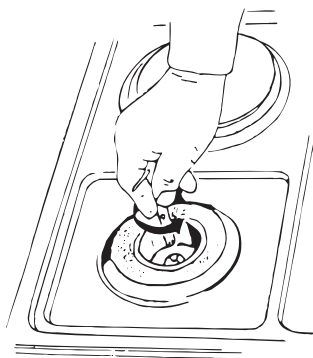


Figure 4

## REGLAGE DU RALENTI

Cette opération doit être faite par une personne qualifiée : Enlevez la manette gaz. Allumez le gaz et mettez en position « ralenti ». A l'aide d'un tournevis très fin, réglez la hauteur de la flamme en 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.

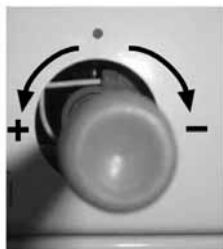
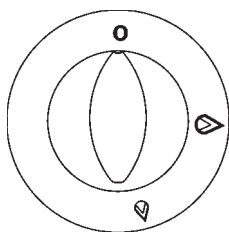


Figure 5



Figure 6

*"Montage de l'embout gaz butane"*

*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 réglez au moyen de pieds sous la cuisinière (Figure 7)*

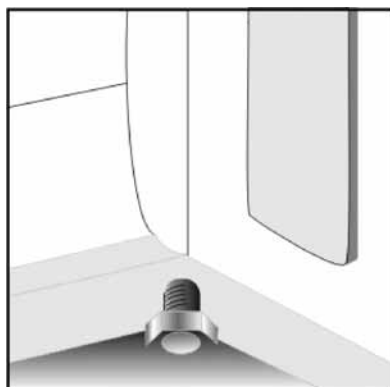


Figure 7

## 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 four 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 four.

a. Four électrique : Ouvrez la porte du four et laissez chauffer le four à 200°C pendant 20 minutes. Eteignez le four et laissez refroidir.

b. Gril électrique : Ouvrez la porte du four et positionnez le sélecteur du four sur la position "gril". Laissez fonctionner le gril pendant 15 minutes. Eteignez le gril et laissez refroidir.

c. Plaque électrique: Tournez la manette de la plaque sur la position maximale. Laissez fonctionner pendant 10 minutes. Eteignez la plaque et laissez refroidir.

## UTILISATION DES BRULEURS GAZ ET PLAQUE ELECTRIQUE (suivant modèle)

### 1) UTILISATION DES DIFFERENTS BRULEURS

3 différents 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 8

Allumage électrique (rep 10, Figures 11 et 13 à la page 11):

Ce bouton permet d'allumer électriquement les brûleurs gaz (voir ci-dessous)

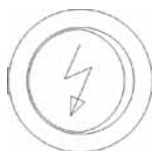


Figure 9

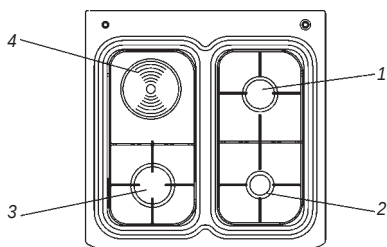


Figure 10

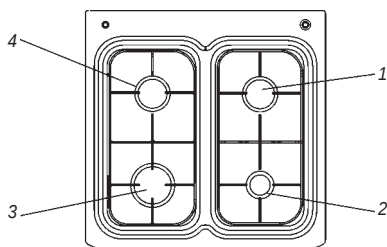


Figure 12

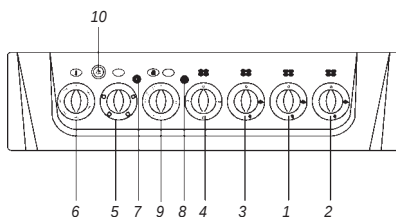


Figure 11

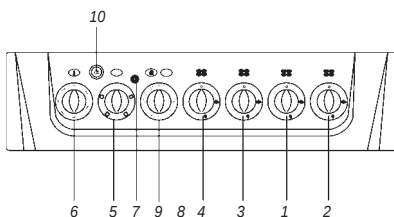


Figure 13

- 1) Brûleur semi rapide et sa manette
- 2) Brûleur auxiliaire et sa manette
- 3) Brûleur rapide et sa manette
- 4) Brûleur semi rapide ou plaque électrique et sa manette
- 5) Manette sélection four
- 6) Manette sélection température
- 7) Voyant four
- 8) Voyant plaque électrique
- 9) Minuteur mécanique
- 10) Bouton allumage

Appuyez et tournez la manette correspondante au brûleur à utiliser, placez-la sur la position grande flamme (Figure 14) et appuyez simultanément sur le bouton d'allumage (rep 10) afin d'allumer le brûleur. En cas de panne électrique, servez-vous d'allumette. Vous pouvez diminuer la flamme en tournant la manette vers la

*petite flamme. Si le brûleur ne s'allume pas après 10 secondes ou s'il s'éteint, mettez la manette sur la position « 0 » et attendez quelques minutes avant de le rallumer pour éteindre, mettez la manette en position « 0 ».*

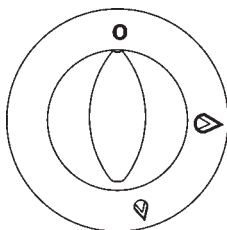


Figure 14

## 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 15) 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 (rep 8) qui se trouve sur le tableau de bord s'allume. Cela vous permet de voir si la plaque est restée allumée par erreur.*

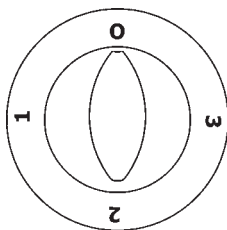


Figure 15

## 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

*Important : Le four de votre cuisinière est équipé d'un minuteur mécanique. Si vous souhaitez l'utiliser sans minuteur, il faut mettre la manette du minuteur sur la position main, *

La manette sélecteur vous permet de choisir parmi les 4 fonctions ci-dessous. A l'aide de la manette thermostat, vous pouvez choisir la température désirée. Tournez la manette thermostat pour faire chauffer le four. Le témoin lumineux (rep 7) s'allume. Il s'éteindra lorsque le four aura atteint la température désirée. Le thermostat du four allumera et éteindra ce voyant automatiquement afin de maintenir la température choisie.

### Manette Sélecteur

-  Résistance Inférieure
-  Résistance Supérieure
-  Résistance Gril
-  Convection naturelle (supérieure + inférieure)

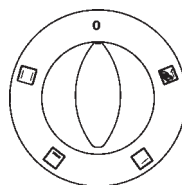


Figure 16

### Manette Thermostat

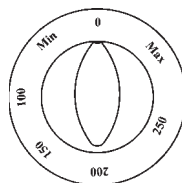


Figure 17

### Minuteur mécanique :

Le minuteur permet de programmer le temps de cuisson du four électrique

Positionnez la manette sur le temps de cuisson désiré (maxi 90mn).

Lorsque la cuisson est terminée (position 0), une sonnerie vous avertira et le four s'arrêtera automatiquement.

**IMPORTANT :** en fin de cuisson, remettez toujours la manette sur la Position "main", car en position "0", le four ne fonctionnera pas.

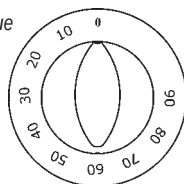


Figure 18

Consultez le tableau de cuisson figurant à la dernière page et indiquant les températures 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 remettez les 2 manettes sur la position « 0 » après la cuisson.

Il y a 2 résistances dans le four : résistance supérieure et résistance inférieure.

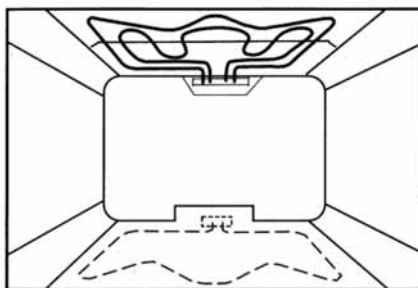


Figure 19

### Cuire un gâteau

Placez la pâte à gâteau dans le four dans un plat approprié. Positionnez le sélecteur sur « Convection naturelle », ☐, et la manette du thermostat à la température indiquée (voir tableau de cuisson). Vous pouvez placer votre gâteau sur la 2ème hauteur.

### Cuire la viande

Positionnez le sélecteur sur « Convection naturelle », ☐, et la manette du thermostat à la température indiquée (voir tableau de cuisson). Si vous utilisez des casseroles fermées, les cuissons seront plus succulentes et votre four sera moins sali par les projections de cuisson.

## POSITION GRIL

Tournez la manette sélecteur sur la position '  '. La résistance gril fonctionne et devient rouge au bout de 2-3 minutes. Placez les viandes sur la grille métallique pour faire les grillades et mettez la dans le four à la hauteur souhaitée. Installez la tôle de protection (rep. « a », Fig 20) et laissez la porte entrouverte durant la cuisson.

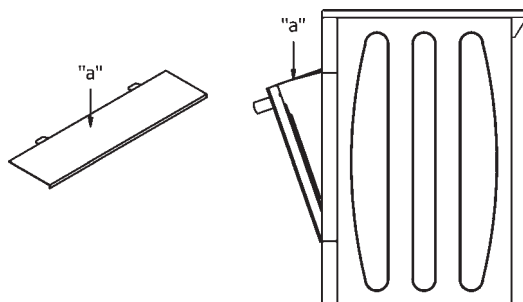


Figure 20

## Tourne broche :

Vous pouvez utiliser cette fonction du four pour rôti un poulet.

Enlevez le plat et la grille qui se trouve à l'intérieur du four.

Placez le poulet sur la broche et installez l'ensemble dans le four à l'aide du support fourni.

(Attention: La poignée plastique de la broche doit être enlevée durant la cuisson. Elle doit servir uniquement à mettre la broche avant la cuisson et l'enlever après la cuisson.)

Mettez un plat sous le poulet avec 1 L d'eau. Cette opération empêchera que les fumées se forment durant la cuisson.

Mettez en fonction la résistance du gril ,  , et votre poulet commencera à tourner.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1- Nettoyez la cuisinière lorsqu'elle est froide.

2- Débranchez toujours le câble d'alimentation électrique avant le nettoyage

3- Utilisez de l'eau savonneuse tiède en ayant soin de rincer et d'essuyer avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de produits abrasifs.

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 vers vous la porte. Au remontage, opérez de la façon inverse.

7- Pour les modèles en inox nettoyez les parties en inox en utilisant des produits spéciaux que l'on trouve dans le commerce.

### Parois catalytiques:

Certains modèles sont équipés de panneaux catalytiques qui nettoient par absorption les graisses projetées pendant la cuisson. Pour un meilleur nettoyage il est recommandé de laisser fonctionner le four pendant 30 à 60 minutes à plus de 200°C après la cuisson. N'utilisez jamais de produits abrasifs ou contenant de l'alcalin ou de l'acide pour nettoyer les panneaux catalytiques. Vous pouvez les essuyer à l'aide d'un chiffon humide.

## CHANGEMENT DE LAMPE DU FOUR

En cas de panne de lampe, veuillez vous adresser au service après vente de votre revendeur.

Attention : Pour changer cette lampe le courant d'alimentation électrique doit être impérativement coupé avant toute intervention

Débranchez le câble électrique (Fig 21), démontez ensuite le verre de protection de la lampe (Fig 22), dévissez la lampe, changez-la et remontez l'ensemble. Testez ensuite en rebranchant le câble électrique. Si la panne est toujours existante, adressez-vous au service après vente de votre revendeur.

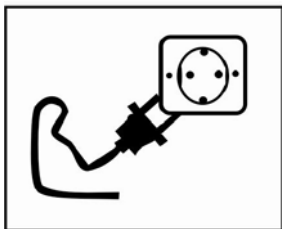


Figure 21

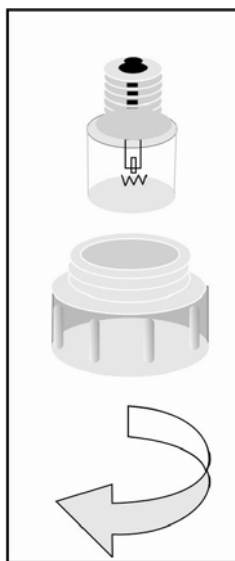


Figure 22

## MISE AU REBUT

*Dans le cadre des nouvelles directives Européennes en matière de recyclage (DEEE), les produits électriques 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 matières de recyclage.*

## 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 indiqué sur la plaque signalétique. Attention!!! Cet appareil doit être réparé seulement par un technicien qualifié.*

## TABLEAU DE CUISSON

| Aliments           | Convection naturelle   |                           |                  | Gril                   |                  |                  |
|--------------------|------------------------|---------------------------|------------------|------------------------|------------------|------------------|
|                    | Position du thermostat | Position du plat (gradin) | Durée de Cuisson | Position du thermostat | Position du plat | 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               | max                    | 2-3              | 8-10             |
| Côtelette d'agneau |                        |                           |                  | max                    | 2-3              | 8-10             |
| Viande de Bœuf     | 250                    | 2                         | 50-60            |                        |                  |                  |
| Côtelette de Bœuf  |                        |                           |                  | max                    | 2-3              | 10-15            |
| Bifteck de Bœuf    | 225                    | 2                         | 25               |                        |                  |                  |
| Viande de mouton   | 240                    | 2                         | 25               |                        |                  |                  |
| Bœuf Rôti          | 225                    | 2                         | 45               |                        |                  |                  |
| Poules (entière)   | 175-200                | 2                         | 30               |                        |                  |                  |
| Poules (morceaux)  | 200                    | 2                         | 30-45            |                        |                  |                  |
| Poissons           | 200                    | 2                         | 30-40            |                        |                  |                  |
| Dinde              | 200                    | 2                         | 35-45            |                        |                  |                  |
| 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.



Vous utilisez la position résistance inférieure pour rôtir les viandes dessous



Vous utilisez la position résistance supérieure pour rôtir les viandes dessus

## POSITIONS DES GRILLES

Pour 2 plats : 2 3

Pour 1 plat : 2

## SPECIFICATIONS TECHNIQUES

| SPECIFICATIONS               |                                       | MODELES         |            |            |            |
|------------------------------|---------------------------------------|-----------------|------------|------------|------------|
|                              |                                       | CP66211 S       |            | CP66212 S  |            |
| Type de gaz et pression      |                                       | NG              | LPG        | NG         | LPG        |
|                              |                                       | 20 mbar         | 30 mbar    | 20 mbar    | 30 mbar    |
| PUISSANCE<br>BRULEURS        | Brûleur rapide                        | 1849 kcal       | 2150 kcal  | 1849 kcal  | 2150 kcal  |
|                              |                                       | 2150 W          | 2500 W     | 2150 W     | 2500 W     |
|                              | Brûleur semi rapide                   | 1247 kcal       | 1247 kcal  | 1247 kcal  | 1247 kcal  |
|                              |                                       | 1450 W          | 1450 W     | 1450 W     | 1450 W     |
|                              | Brûleur auxiliaire                    | 688 kcal        | 774 kcal   | 688 kcal   | 774 kcal   |
|                              |                                       | 800 W           | 900 W      | 800 W      | 900 W      |
| CONSUMMATION<br>DES BRULEURS | Brûleur rapide                        | 0,222 m³/h      | 0,072 m³/h | 0,222 m³/h | 0,072 m³/h |
|                              | Brûleur semi rapide                   | 0,154 m³/h      | 0,044 m³/h | 0,154 m³/h | 0,044 m³/h |
|                              | Brûleur auxiliaire                    | 0,085 m³/h      | 0,028 m³/h | 0,085 m³/h | 0,028 m³/h |
| AUTRES                       | Voltage et fréquence                  | 230 V AC, 50 Hz |            |            |            |
|                              | Lampe intérieure                      | 15 W            |            |            |            |
|                              | Thermostat                            | 50 - 300 °C     |            |            |            |
|                              | Puissance de la plaque électrique     | -               |            | 1000 W     |            |
|                              | Puissance de la résistance supérieure | 1000 W          |            | 1000 W     |            |
|                              | Puissance de la résistance inférieure | 1000 W          |            | 1000 W     |            |
|                              | Puissance de la résistance grilloir   | 2000 W          |            | 2000 W     |            |
|                              | Tourne Broche                         | 4 W             |            | 4 W        |            |
|                              | Puissance totale                      | 2019            |            | 3019       |            |
|                              | Minuteur mécanique                    | +               |            | +          |            |
|                              | Allumage                              | +               |            | +          |            |

Indications des couleurs rajoutées aux références:

Blanc ..... B                      Noir ..... N

Inox ..... X                      Marron ..... M

L'indication des parois catalytiques rajoutée aux références : C