

2-2 L'ETUVE

Mettre sous tension en appuyant sur l'interrupteur poussoir (rep G).

Le voyant de mise sous tension (vert) s'allume.

Le thermostat de température est préréglé en usine (50°C)

L'étuve est munie d'un chauffage sous la sole permettant une bonne homogénéité.

Prévoir environ 1 h 30 pour la mise en température des assiettes.

G



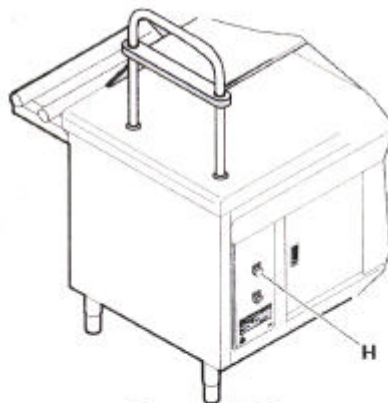
2-3 DESSUS ET ETAGERE CHAUFFANTE PLATS CHAUDS

Mettre sous tension en appuyant sur l'interrupteur poussoir (rep H).

Le voyant de mise sous tension (vert) s'allume.

ATTENTION

Les dessus chauds ne doivent pas être utilisés pour la présentation ou le maintien en température prolongé. Ils seront utilisés pour éviter un refroidissement des assiettes préparées, le temps de leur prélèvement par le consommateur

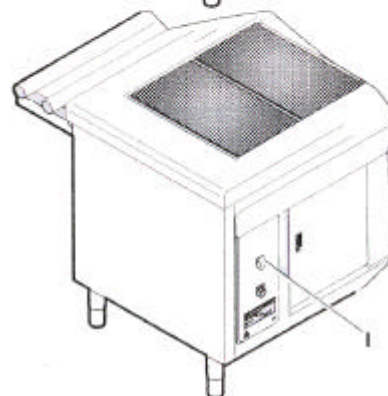


2-4 DESSUS VITROVERAM

Mettre sous tension en appuyant sur l'interrupteur poussoir (rep I).

Le voyant de mise sous tension (vert) s'allume.

Le thermostat est préréglé en usine à 110 °C



* En cas d'insuffisance de température pour le maintien à la température requise, appeler votre installateur pour vérification des réglages thermostats.