

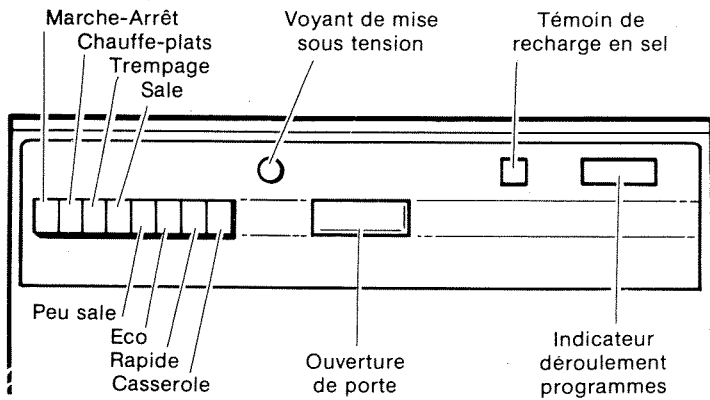


**VEDETTE**

**CUISINIÈRE  
60x60  
MIXTE D**

**Notice  
d'utilisation  
et d'entretien**

# TABLEAU DE COMMANDE



# PROGRAMMATION

Vous disposez de :

- 5 programmes de lavage dont 1 Eco et 1 Rapide.
- 1 option "Casserole" sur les programmes "Sale, Peu sale, Eco, Rapide".
- 1 programme complémentaire "Chauffe-plats".

Pour établir un programme vous devez appuyer sur :

- 1° la touche "Marche"
- 2° la touche du programme choisi

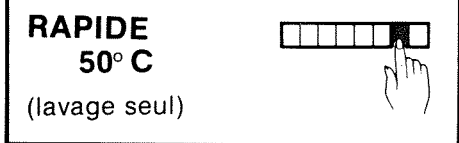
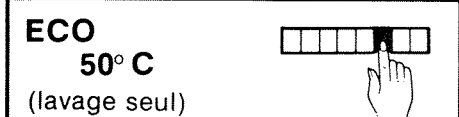
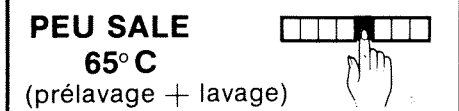
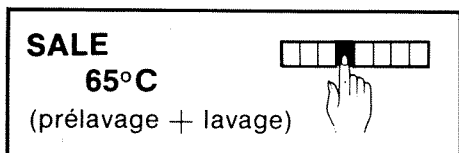
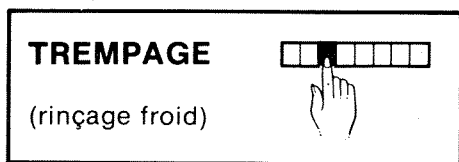
Pour établir l'option "Casserole" appuyez sur :

- 1° la touche "Marche"
- 2° la touche "Casserole"
- 3° la touche du cycle désiré.

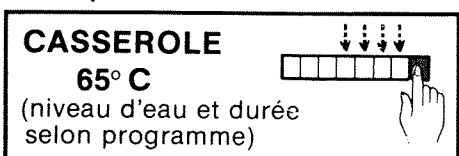
# DÉROULEMENT DES PROGRAMMES

## PROGRAMMES

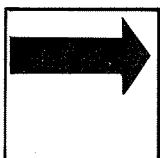
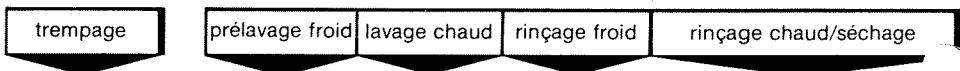
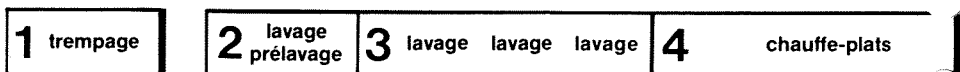
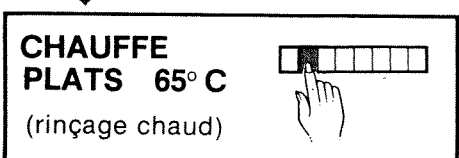
### LAVAGES



### OPTION CASSEROLE

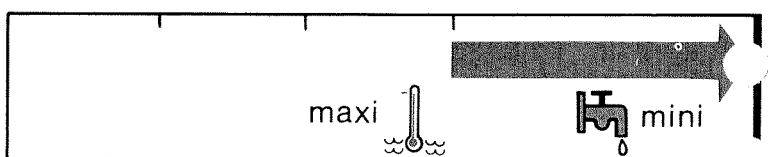
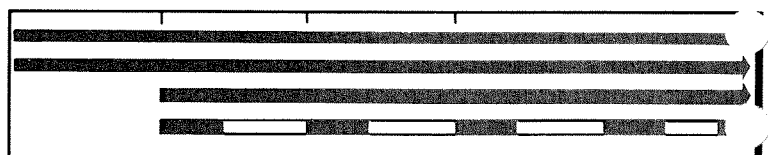


### COMPLÉMENTAIRE



stop

stop



## *CONSOMMATION D'ÉNERGIE*

Une étiquette adhésive indiquant la consommation en énergie de votre appareil est jointe à cette notice ; pour ne pas l'égarer, vous pouvez la coller ci-dessous.



Lorsque vous alertez le service entretien de votre vendeur, donnez-lui la référence complète de votre appareil, ces renseignements figurent sur le certificat de garantie joint à cette notice et sur la plaquette signalétique fixée au dos de l'appareil.

# FICHE TECHNIQUE

CUISINIÈRE A GAZ - CATEGORIE II<sub>23</sub>

CONFORME N.F. GAZ D 32.321 de Mai 1979

CONFORME N.F. ELECTRICITE C-73.150 - C-73.200 - C-73.210

CONFORME A L'ARRETE DU 14-1-1980 (J.O. du 17-1-1980)

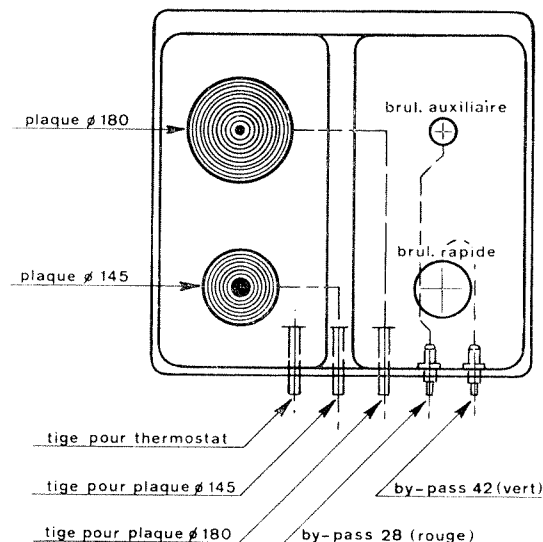
relatif à la limitation des perturbations radio-électriques.

## DIMENSIONS DE L'APPAREIL

Hauteur (table de travail)	cm.	85
Hauteur (couvercle ouvert)	cm.	140
Profondeur (tout compris)	cm.	64
Largeur	cm.	60

## DIMENSIONS UTILES DU FOUR

Largeur	cm.	45
Profondeur	cm.	47
Hauteur	cm.	33
Volume	dm <sup>3</sup>	70



## ELEMENTS CHAUFFANTS ELECTRIQUES

- Plaque avant: 1,5 kW - Ø 145
- Plaque arrière: 2 kW - Ø 180
- Grilloir: 2,2 kW
- Four: 2,9 kW, dont:
  - sole: 2 kW
  - plafond: 0,9 kW

PUISSANCE ELECTRIQUE  
UTILISABLE: 6,42 kW

TENSION D'ALIMENTATION:  
220 - 380 V. (voir « Installation »)

DEBIT CALORIFIQUE TOTAL  
DES BRULEURS: 3,83 kW

INJECTEURS A UTILISER DEBITS CALORIFIQUES ET CONSOMMATIONS DES BRULEURS	DEBITS CALORIF. kW	GAZ NATUREL 18 mbr		GAZ GRONINGUE 25 mbr		GAZ LIQUIDE butane 28 mbr propane 37 mbr	
		injecteur Ø cmm	consomm l/h	injecteur Ø cmm	consomm l/h	injecteur Ø cmm	consomm g/h
Auxiliaire	0.87	73	83	73	97	48	62
Rapide	2.96	135	282	135	332	86	212



LA PLAQUETTE SIGNALETIQUE EST FIXEE A L'ARRIERE DE L'APPAREIL

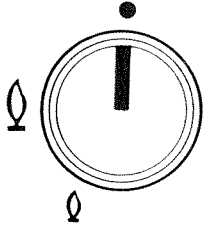
# UTILISATION

## BRULEURS DE TABLE

Chaque brûleur est contrôlé par un robinet à verrouillage de sécurité dont l'ouverture s'effectue en poussant, puis en tournant la manette vers la gauche.

Signification des symboles:

fermé ● ouvert au maximum  ralenti 




Si l'on utilise un allume-gaz, il est préférable de poser le récipient sur la grille avant l'allumage. Après l'allumage, régler la longueur des flammes suivant le récipient et la cuisson à effectuer, les flammes ne doivent pas déborder du récipient.

Le diamètre des récipients doit être proportionné au type du brûleur. Il est recommandé d'utiliser:

- sur le brûleur auxiliaire des récipients d'un diamètre de 8 cm minimum;
- sur le brûleur rapide, des récipients d'un diamètre de 22 cm minimum.

## ALLUMAGE ELECTRIQUE DES BRULEURS (selon modèle)

Après avoir ouvert le robinet en grand du brûleur désiré, appuyer sur le bouton (repère  ) situé à gauche du bandeau: une étincelle entraîne l'allumage.

En cas d'insuccès renouveler l'opération. Si les bougies sont encrassées l'allumage est défectueux, il est donc nécessaire de les nettoyer régulièrement.

La distance entre l'électrode de la bougie et le brûleur doit être de 3 à 3,5 mm. (voir croquis p. 11).

L'impulsion est simultanée sur les brûleurs. Si l'étincelle ne jaillit pas, vérifier la distance entre l'électrode et le brûleur.

## PLAQUES

Les différentes allures de chauffe de ces plaques sont obtenues par les différentes positions des manettes.

Plaque arrière: 4 allures (pos. 1: l'allure la plus faible - pos. 4: pleine puissance).

La manette qui commande cette plaque peut être manoeuvrée indifféremment, dans les deux sens.

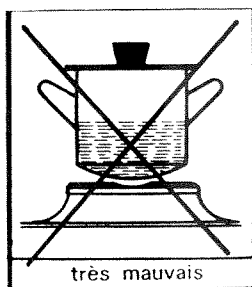
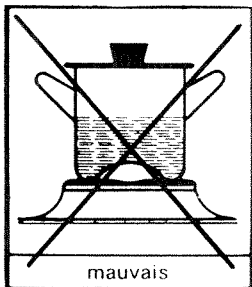
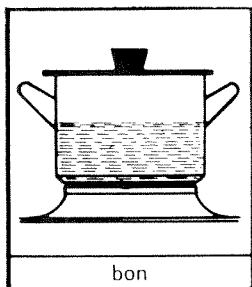
Plaque avant (avec thermostat): 12 allures (pos. 1: l'allure la plus faible - pos. 12: pleine puissance).

La manette qui commande cette plaque doit être manoeuvrée dans le sens du mouvement des aiguilles d'une montre pour l'allumage et dans le sens inverse pour retourner à la position 0 (fermé).

Pour cette plaque, la régulation de la température est assurée par un thermostat dont l'élément sensible, appelé « palpeur » est situé au centre de la plaque et doit être constamment en contact avec le fond du récipient utilisé.

Les récipients utilisés doivent avoir un diamètre suffisamment grand pour la surface des plaques et un fond dressé.

Ne pas faire fonctionner les plaques à vide.



## TABLEAU D'UTILISATION DES PLAQUES

Les différentes allures des plaques correspondent approximativement aux utilisations données en exemple dans le tableau ci-dessous (arrêt sur position 0).

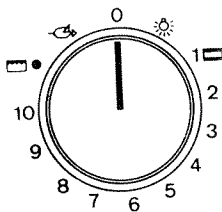
Plaques simples	> 0	1	2	3	4		
Plaques automatiques	> 0	1-2	3-4	5-6	7-8	9-10	11-12
		Tenue au chaud	Doux	Lent	Moyen	Fort	Vif
A R R E T		Mise en attente plat prêt à servir	Béchamel Ragoût Légumes secs Sirop de sucre	Pâtes Pommes de terre à l'eau Potages	Escalope Foie Croquettes Légumes frais	Entrecôtes Omelettes Steaks Fritures	

## FOUR

Le choix de la source de chauffage et le réglage de la température s'effectuent au moyen d'une seule commande.

Partant de la position 0 (ARRÊT) et en tournant la manette dans le sens du mouvement des aiguilles d'une montre, on assure successivement les opérations suivantes:

- A partir du repère : éclairage de la lampe de four.
- Repères 1 à 10: chauffage du four avec régulation par thermostat.
  - La position 1 correspond à la température la plus basse.
  - La position 10 correspond à la température la plus élevée.
- Repère ou : chauffage du grilloir.
- Repère : chauffage du grilloir avec fonctionnement du tournebroche.



La remise à 0 (ARRÊT) s'effectue en tournant la manette dans le sens inverse de la marche des aiguilles d'une montre. La mise sous tension de l'un des éléments chauffants (plaques ou four), est visualisée par l'allumage du voyant rouge. Ce voyant est éteint lorsque tous les commutateurs sont en position 0 (Arrêt).

Le voyant orange est allumé lorsque le thermostat est enclenché et il s'éteint lorsque le four atteint la température désirée. Il est donc normal que pendant la cuisson ce voyant s'allume et s'éteigne à plusieurs reprises.

La lampe d'éclairage du four est allumée dès que le commutateur four est sur toute autre position que 0 (Arrêt).

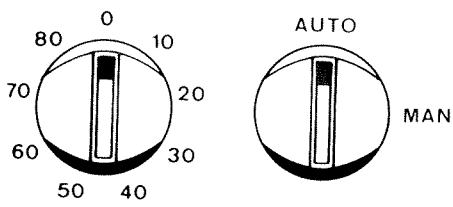
Le tableau ci-dessus est donné à titre indicatif (une adaptation est à réaliser en fonction de la qualité, de la quantité des mets et des goûts de chacun).

Allures	Mets à cuire	Temp. °C
0	Arrêt	
	Eclairage	
1	Meringues	50
2	Macarons	80
3	Brioches	105
4	Sablés bak	135
5	Cakes	160
6	Viande blanche	190
7	Veau-soufflé	220
8	Tartes	245
9	Flan	275
10	Viande rouge	300
	Grilloir	
	Tournebroche	

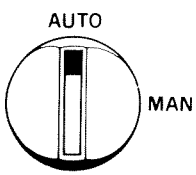
- La lèche-frite doit être utilisée pour recueillir les jus lors des grillades ou des cuissons au tournebroche; ne pas l'utiliser comme plat à rôtir.
- Après l'allumage, préchauffer le four pendant 10 minutes.

### UTILISATION DE LA MINUTERIE

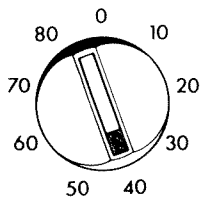
Cette minuterie vous permet la programmation d'une cuisson « semi-automatique ». - On entend par cuisson semi-automatique, une cuisson qui débute immédiatement et dont seul le temps de cuisson est programmé.



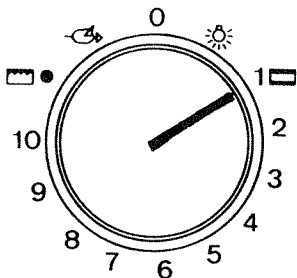
Pour programmer une cuisson semi-automatique:



Placer la manette du sélecteur située à droite du minuteur sur la position « Auto ».





Afficher sur le cadran du minuteur, le temps nécessaire à la cuisson. (80 minutes maximum)



Placer la manette commande du four sur la position correspondant à l'allure de cuisson désirée.

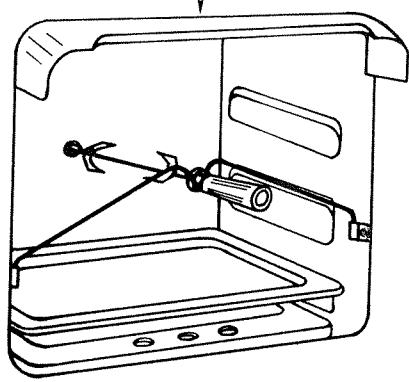
(repères 1 à 10 uniquement), le minuteur n'agit pas sur les positions:

grilloir  et tournebroche 



En fin de cuisson, une sonnerie retentira pendant quelques secondes, vous avertissant de la fin de cuisson et le minuteur coupera automatiquement le chauffage des résistances.

Pour annuler cette minuterie placer la manette en position MAN.

#### PROTECTEUR DE MANETTES

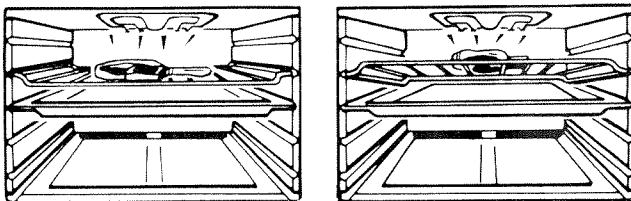


### UTILISATION DU GRILLOIR

- Placer le protecteur de manette (selon croquis).
- Placer l'index de la manette du thermostat sur la position  ou .
- Attendre quelques minutes afin que la résistance rougisse.
- Mettre les mets à griller sur la grille-support.


- Introduire le tout dans le four en utilisant le gradin le plus haut
- Placer la lèche-frite sur les gradins inférieurs du four.
- Laisser cuire porte ouverte.

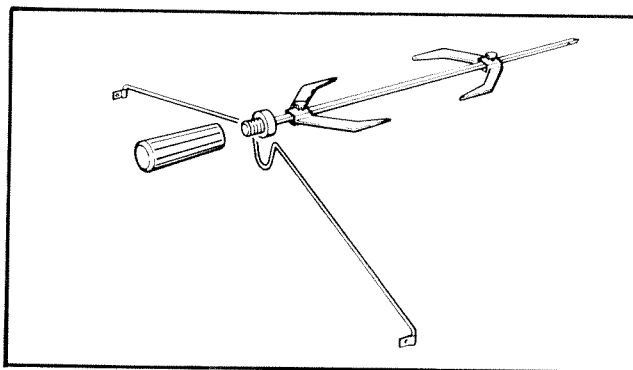
La grille s'utilise indifféremment sur l'une ou l'autre face, à la hauteur convenant le mieux, selon la importance de la cuisson à réaliser.



NOTA - lorsqu'on emploie le grilloir pour la première fois on peut avoir de la fumée dans le four. Il faut donc attendre que tous les résidus d'huile soient brûlés avant l'introduction des mets.

### UTILISATION DU TOURNE-BROCHE

- Enfiler les deux bouts du support de la broche dans les deux supports latéraux.
- Enfiler la broche bien au centre de la pièce à rôtir en la fixant par les deux fourchettes mobiles.
- Pousser à fond la broche dans son logement.
- Dévisser la poignée de la broche.
- Placer la lèche-frite sur le gradin inférieur du four.
- Amener l'index de la manette du thermostat sur la position  .
- Laisser rôtir porte ouverte.
- Assaisonner la viande de temps en temps.
- Lorsque la cuisson est terminée, visser la poignée et enlever la broche.



### TIROIR DE RANGEMENT

Ce tiroir, situé sous le four, est destiné à recevoir la casseroles du four lorsqu'elle n'est pas utilisée. Il peut également servir de chauffe-assiettes. (Ne pas y entreposer d'éléments ne résistant pas à la chaleur).



# ENTRETIEN

## CONSEILS PARTICULIERS POUR L'ENTRETIEN DU FOUR AUTO-DEGRAISSANT

Les fours de certains modèles sont revêtus d'un émail catalytique, c'est-à-dire qu'ils se nettoient tout seuls pendant la cuisson, quand celle-ci atteint ou dépasse environ 250°C ce qui correspond aux graduations 7 à 10 du thermostat. Lorsque vous utilisez pour vos cuissons un repère identique à ceux précités, nous vous conseillons, pour éliminer les dernières projections qui se produisent en fin de cuisson, de continuer à vide la chauffe du four pendant 10 minutes en plaçant la commande de thermostat à son maximum (porte fermée). Pour vos autres cuissons utilisant une graduation inférieure à 7, procédez comme décrit ci-dessus pendant 30 minutes. Vous remarquerez parfois des auréoles prononcées sur les parois de votre four. Ceci est normal, il s'agit de tache en cours de disparition.

— Respectez également la consigne ci-dessous.

N'oubliez jamais que le meilleur nettoyage de votre four s'obtient en le chauffant à son maximum, thermostat sur la graduation 10.

## EN CAS DE DEBORDEMENT

Après refroidissement complet de votre four

— Essuyez avec une éponge humide, puis faites-le chauffer à son maximum sur le repère 10 du thermostat pendant 1 heure.

— Après refroidissement, passez un coup d'éponge humide.

## TRES IMPORTANT N'UTILISEZ JAMAIS:

— Les produits abrasifs quels qu'ils soient

— Les éponges métalliques

— Les objets tranchants, tels que couteaux, grattoirs, etc.

Vous seriez certaine d'abimer irrémédiablement votre four.

**N.B.** - La contre-porte, la sole et la voûte n'étant pas autodégraissantes, les nettoyer périodiquement à l'eau chaude carbonatée.

## UNE PRECAUTION INDISPENSABLE

Lorsque l'appareil ne fonctionne pas, fermez le robinet de passage du gaz ou le robinet de la bouteille dans le cas du gaz Butane ou Propane.

## ENTRETIEN GENERAL

### EMAIL - NE JAMAIS UTILISER D'ABRASIF

Évitez de laisser séjourner sur l'émail des liquides acides (jus de citron, vinaigre, etc.). Passez de temps en temps une éponge humide légèrement savonneuse sur les parois émaillées. Enlevez les taches de graisse avec de l'eau très chaude additionnée d'un produit détergent du commerce indiqué pour l'entretien de l'émail.

### SURFACES METALLIQUES POLIES

Employez à l'exclusion d'abrasifs, les produits du commerce prévus pour l'entretien des métaux polis.

### HUBLOT

Il est vivement conseillé de nettoyer la vitre avec de l'eau savonneuse après chaque cuisson.

### GRILLE SUPPORT DE CASSEROLES

Au chauffage, les barreaux de la grille proche des brûleurs changent de couleur, cet inconvénient peut être atténué au nettoyage par l'utilisation d'un tampon finement abrasif.

### BRULEURS

Assurez vous périodiquement que l'intérieur des brûleurs ne renferme pas de matières étrangères. Débouchez soigneusement les créneaux de sortie de gaz des brûleurs si ces derniers sont obstrués par des débordements de liquide.

### PLAQUES ELECTRIQUES

— Pour le nettoyage d'une plaque, la faire chauffer quelques instants si cela est nécessaire, afin de carboniser les produits qui ont pu s'y déposer.

— Après coupure du courant de la plaque, l'essuyer avec du papier absorbant, gratter éventuellement avec une spatule.

— Les plaques fonte étant protégées par une peinture antirouille, elles ne demandent pratiquement aucun entretien. Éventuellement les brosser avec une brosse dure, non métallique, éviter l'emploi de tout produit abrasif.

— Dans le cas d'une longue période d'inutilisation, il est conseillé de graisser légèrement les plaques.

— Le palpeur de la plaque à thermostat doit être traité avec précaution, sans utilisation de produit décapant, essuyer immédiatement tout liquide renversé dans son entourage.

### GRAISSAGE DES ROBINETS (si nécessaire)

Fermer l'alimentation du gaz et débrancher la prise de courant s'il y a lieu. Retirer toutes les manettes par simple traction puis déposer le bandeau.

Dévisser les deux vis de fixation du palier de robinet.

Sortir la tige (solidaire de palier), son ressort de rappel puis le tournant.

A l'aide d'un chiffon imbibé d'essence, nettoyer le tournant et son logement dans le robinet.

Graisser le tournant avec une graisse résistant aux hydrocarbures. Réintroduire le tournant

dans son logement et lui faire exécuter quelques manœuvres. Sortir de nouveau le tournant

et enlever l'excédent de graisse. Veiller en particulier à ce que les orifices de passage du gaz

ne soient pas obstrués. Remettre en place les éléments dans l'ordre inverse du démontage.

Cette opération est à faire effectuer par un technicien qualifié.

### REMARQUE IMPORTANTE:

Les manettes de commande s'enlèvent par simple traction.

Ne jamais essayer d'extraire la manette à l'aide d'une pince ou d'un levier.

### DEMONTAGE DES PIÈCES DE RECHANGE LES PLUS IMPORTANTES

**COUVERCLE:** enlever l'une des charnières fixées par deux vis.

**TABLE DE TRAVAIL:** dévisser les deux vis supérieures. Enlever l'une des charnières.

**BANDEAU:** table et manettes enlevées, on peut accéder aux vis de fixation.

**PORTE DU FOUR:**

— Décrocher les deux ressorts situés à l'arrière de la cuisinière, dans la partie inférieure.

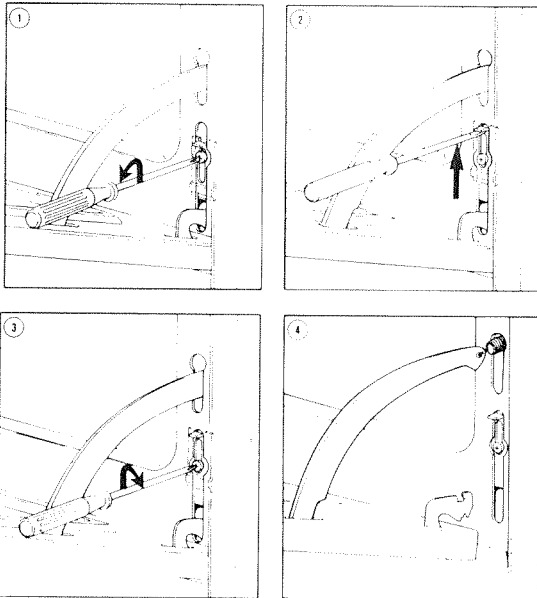
— Desserrer partiellement les deux vis fixant les verrous, pour débloquer ceux-ci (fig. 1).

— Déplacer les verrous vers le haut (fig. 2).

— Rebloquer les vis (fig. 3).

— Sortir les charnières de la façade (fig. 4).

— Procéder de façon inverse pour le remontage.



**COTES EXTERIEURS:** pour accéder aux vis de fixation, enlever le couvercle, la table et le bandeau.

**SOLE DU FOUR:** pousser vers l'arrière et la soulever en avant.

# INSTALLATION

Ces indications sont normalement réservées aux installateurs et techniciens qualifiés.

## EMPLACEMENT

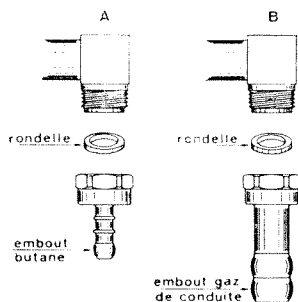
L'emballage et les revêtements en plastique enlevés, placer la cuisinière dans un endroit sec et aéré, mais non exposé aux courants d'air (N.F.P. 45.202), à une distance minimum de 5 mm. des parois adjacentes.

N'ayez pas d'objets inflammables tout près de la cuisinière (ex.: rideaux, papiers, alcool, essence, etc.).

## RACCORDEMENT GAZ

Le raccordement peut s'effectuer à droite ou à gauche par déplacement du bouchon de rampe et de sa rondelle d'étanchéité. En cas de raccordement par tube souple, visser sur la douille l'about correspondant au gaz utilisé: butane (fig. A) ou gaz de conduite (fig. B), en intercalant la rondelle d'étanchéité. L'about butane permet le raccordement par tube souple caoutchouc de diamètre intérieur 6 mm. destiné aux gaz distribués par récipients. L'about pour gaz de conduite permet le raccordement par tube souple de diamètre intérieur 15 mm. Le tube doit être enfoncé suffisamment et maintenu obligatoirement par un collier de serrage.

Note: Utilisez un tube portant l'estampille NF GAZ: ne pas oublier de le changer avant sa date limite d'utilisation.



## REMARQUE

- En cas de raccordement rigide, demander la pièce isolante à interposer entre la rampe et l'about.
- Dans tous les cas vérifier la bonne étanchéité.

## ADAPTATION

Si la cuisinière n'est pas prévue pour le type de gaz disponible, il faut l'adapter en procédant dans l'ordre suivant:

- remplacer les injecteurs et l'about porte-caoutchouc.
- régler l'air primaire.
- régler le ralenti.

## CHANGEMENT DES INJECTEURS (Fig. 1)

- Enlever les grilles et les brûleurs;
- dévisser les 4 vis fixant la table (2 au dessus et 2 latérales, dans les charnières du couvercle);
- pousser la table vers l'arrière en la soulevant, pour l'enlever;
- enlever le tube de mélange air-gaz et changer l'injecteur (voir tableau page 3).

## IMPORTANT

- Ne pas serrer exagérément les injecteurs. Bien que ce ne soit pas indispensable, il est préférable d'enduire les filets de graisse spéciale en faisant attention de ne pas obstruer l'orifice de passage du gaz;
- contrôler l'étanchéité du gaz;
- Les pièces permettant l'adaptation sont normalement livrées avec chaque cuisinière. En cas de perte, ces pièces peuvent être fournies par notre Service Après Vente.

## REGLAGE D'AIR DES BRULEURS (Fig. 1)

- Table enlevée, allumer le brûleur en plein débit.
- desserrer la vis du tube de réglage d'air, et ramener celui-ci sur l'injecteur.
- monter doucement le tube de mélange jusqu'à ce que la flamme soit nette et sans pointes jaunes. En cas d'excès d'air (tube de mélange trop haut) la flamme se détache. En cas de manque d'air (tube trop bas), la flamme a les pointes jaunes.
- resserrer la vis du tube de réglage d'air.

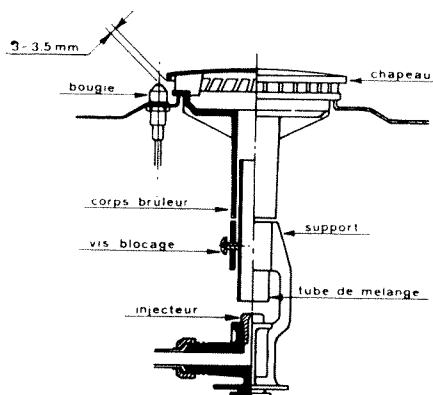


Fig. 1  
BRULEUR DE TABLE

## REGLAGE DU RALENTI DES BRULEURS (Fig. 2a, ou 2b)

Le by-pass peut se trouver soit à l'intérieur du tournant (Fig. 2a) soit à l'extérieur (Fig. 2b).

- Allumer le brûleur avec la flamme au maximum;
- retirer la manette par simple traction;
- introduire un petit tournevis dans l'axe de la tige (s'il s'agit de robinet Fig. 2a) ou accéder directement au by-pass, (s'il s'agit de robinet Fig. 2b);
- dévisser le by-pass de trois tours complets (vers la gauche);
- tourner la tige du robinet jusqu'à l'arrêt de sa course;
- visser très lentement le by-pass — sans pousser le tournevis — jusqu'à ce que la flamme soit apparemment réduite de  $3/4$  par rapport au max.

NOTES - En débit réduit, la flamme doit être stable.

- Pour gaz butane - propane, le by-pass doit être vissé au fond.

- En refermant la table de travail, éviter que les fils ne soient en contact avec les injecteurs et ne passent sur des éléments pouvant être chauds ou sur des arrêtes vives.

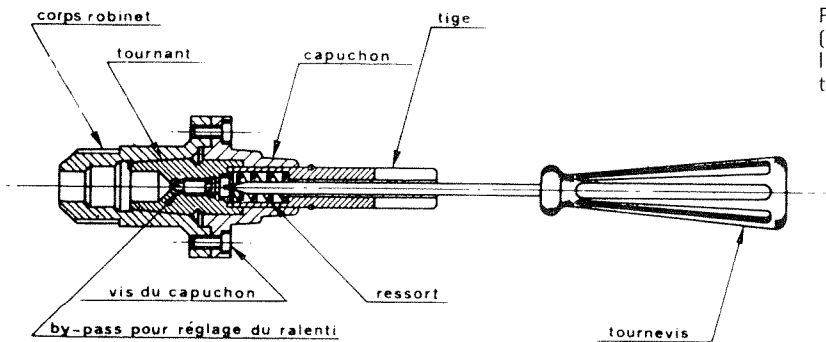


Fig. 2.a  
ROBINET  
(avec by-pass à  
l'intérieur du  
tournant)

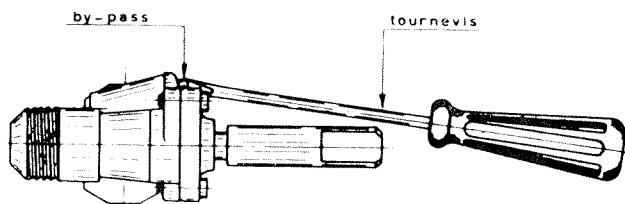


Fig. 2.b  
ROBINET  
(avec by-pass à  
l'extérieur du  
tournant)

## RACCORDEMENT ELECTRIQUE

### Raccordements à la borne en fonction de la tension d'alimentation:

220 V. Monophasé

220 V. Triphasé


380 V. Monophasé + Neutre

380 V. Triphasé + Neutre

Le raccordement au réseau doit être effectué par une prise de courant ou par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire conforme aux normes en vigueur (écartement 3 mm.).

Avant le branchement, s'assurer que le câble d'alimentation a une section suffisante pour alimenter normalement la cuisinière.

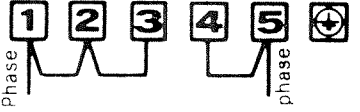
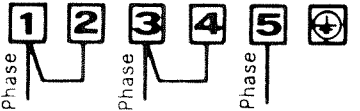
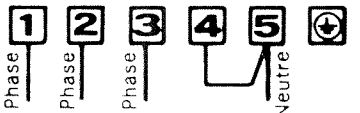
Pour raccorder la cuisinière au réseau:

- retirer le capot arrière;
- raccorder le câble d'alimentation en se conformant aux tableau ci-contre et raccorder le fil de terre à la borne repérée
- fixer le câble au moyen du serre-câble; 
- remonter le capot.

## IMPORTANT

Utiliser un câble et une prise de courant admis à la norme NF.

Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accidents consécutifs à une mise à la terre inexistante ou incorrecte.

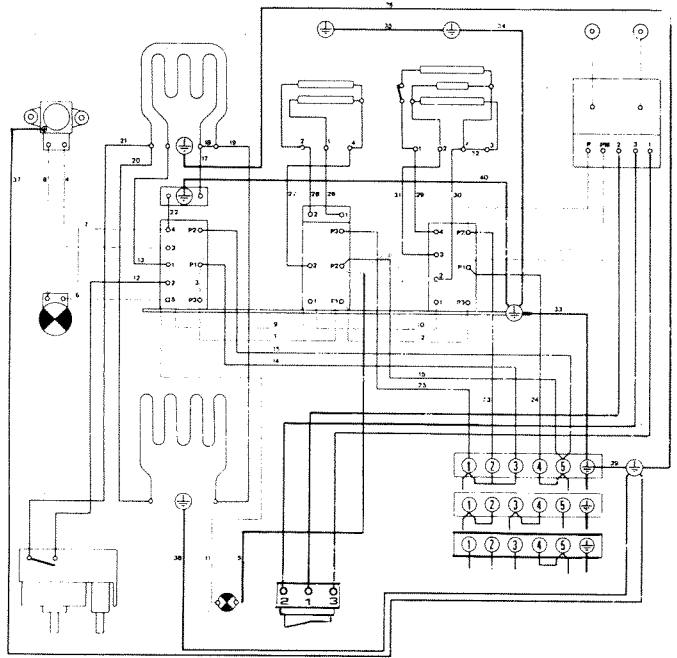
<p>220 V. Biphase</p>  <p>Section du câble 3x4 mm<sup>2</sup> *</p>
<p>220 V. Triphasé</p>  <p>Section du câble 4x4 mm<sup>2</sup> *</p>
<p>380 V. Triphasé + Neutre</p>  <p>Section du câble 5x2,5 mm<sup>2</sup> *</p>

\* en tenant compte du coefficient de simultanéité de 0,75

### SCHEMA ELECTRIQUE

Pour modèles équipés de:

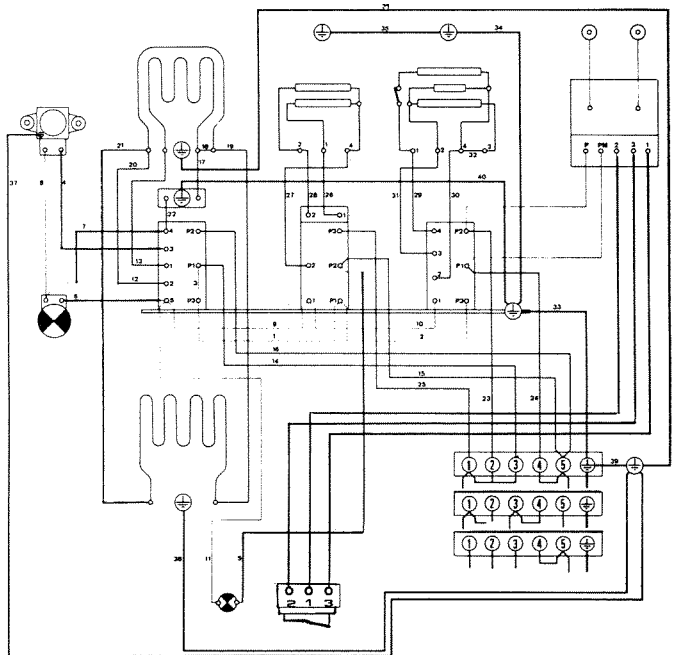
- minuteur
- allumage
- tournebroche



### SCHEMA ELECTRIQUE

Pour modèles équipés de:

- allumage
- tournebroche



## **PIECES D'ORIGINE**

Demandez à votre distributeur que lors  
d'une intervention d'entretien seules des

### **Pièces détachées certifiées d'origine**

soient utilisées.

Comme celles qui se trouvent dans votre  
appareil, elles sont fabriquées avec le  
même soin par les mêmes hommes qui  
leur font subir les mêmes contrôles

Les descriptions et caractéristiques figurant sur ce document sont données 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, toute modification ou amélioration.



# surmelec

Société anonyme au Capital de 58.500.000 F  
74, rue du Surmelin  
75980 PARIS CEDEX  
R.C. Paris B 652 019 555