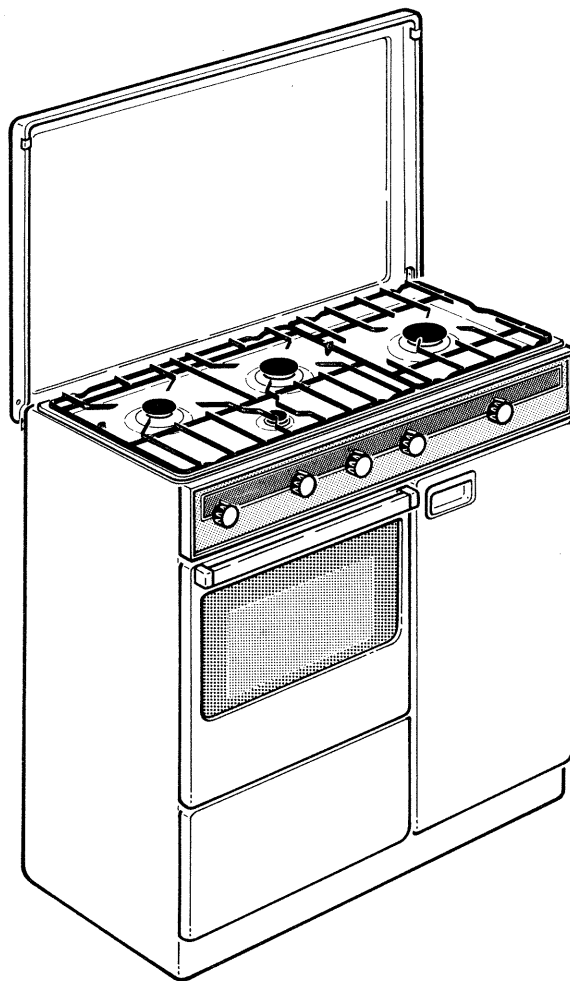




**VEDETTE**

**CUISINIÈRES GAZ  
à porte-bouteille**

**BU 800 B/1**



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



Madame, Monsieur,

Vous venez d'acquérir une cuisinière

## **VEDETTE**

Pour être à même de l'utiliser dans les meilleures conditions et pour en obtenir ce que vous êtes en droit d'en attendre, nous vous conseillons de lire très attentivement cette notice qui a été rédigée spécialement à votre intention, en tenant compte des suggestions et remarques exprimées par des utilisateurs; les instructions et les conseils qu'elle contient vous aideront efficacement à découvrir les qualités de votre nouvel appareil.



Seuls les Concessionnaires et Distributeurs Vedette

- connaissent parfaitement le matériel Vedette,
- appliquent intégralement nos méthodes de réglage, d'entretien et de réparation,
- possèdent et utilisent exclusivement les pièces d'origine.



Lorsque vous alertez le service entretien de votre Distributeur, donnez-lui la référence complète de votre appareil (désignation commerciale, type et numéro de série): ces renseignements figurent sur le certificat de garantie joint à cette notice et sur la plaquette signalétique fixée à l'intérieur du coffre à accessoires, à l'avant.



*Les caractéristiques et descriptions de cette notice sont données à titre d'indication et non d'engagement, le constructeur soucieux de l'amélioration des produits, se réservant le droit d'effectuer, sans préavis, tout changement sur ce matériel.*

### **SOMMAIRE**

Fiche technique .....	1
Installation .....	2
Réglage des brûleurs .....	3
Utilisation .....	4-5
Entretien .....	6



### **PIÈCES D'ORIGINE**

Demandez à votre distributeur lors d'une intervention d'entretien que 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.

# FICHE TECHNIQUE

## PRESENTATION

- Habillage émaillé
- Table de travail émaillé
- 2 grilles amovibles en acier recouvrent :
  - 1 brûleur rapide (arrière droit)
  - 1 brûleur semi-rapide (arrière gauche)
  - 1 brûleur auxiliaire (avant)
  - 1 brûleur rapide au centre
- Bandeau émaillé
- Porte de four émaillée avec hublot en verre trempé
- Four revêtu d'un émail spécial auto-dégraissant
- Espace de rangement avec porte abattante, situé sous le four.
- Poids nu : 52 Kg.

## DIMENSIONS (en mm.)

- Hauteur couvercle fermé : 850
- Profondeur : 525
- Largeur : 884

## DIMENSIONS DU FOUR (en mm.)

- Hauteur : 260
- Largeur : 390
- Profondeur : 340
- Volume utile : 34,5 dm<sup>3</sup>

## FOUR

- A nettoyage continu (catalyse)
- Parois démontables
- Gradins 5 positions
- Régulation de température par thermostat 10 positions
- Le grilloir est commandé par le robinet du four
- Brûleurs, grilloir et four en acier émaillé.

## EQUIPEMENT SPECIFIQUE

- Une lèchefrite émaillée
- Une grille en acier chromé
- Une tôle pâtissière
- Une tôle de protection des manettes, émaillée

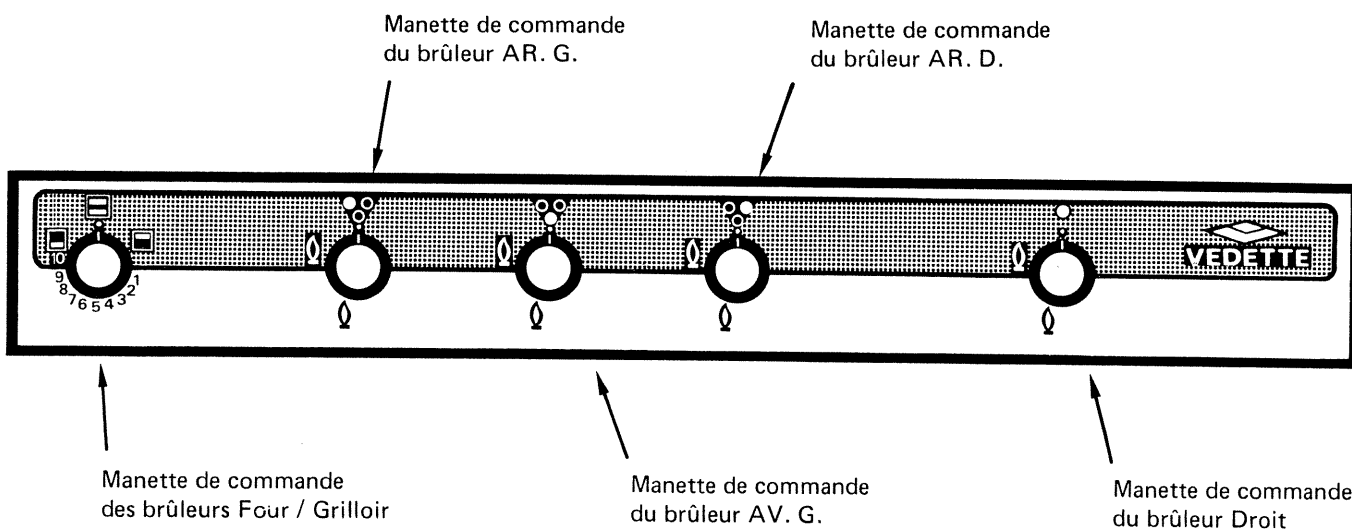
## BRULEUR DE FOUR

Puissance : 3.605 W.

## BRULEUR DE GRILLOIR

- Contrôlé par le robinet du four
- Puissance : 2.558 W.

## TABLEAU DE COMMANDES



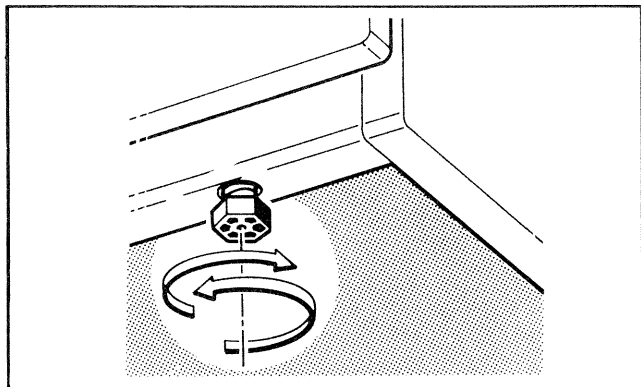
# INSTALLATION

Ces indications sont normalement réservées aux installateurs et techniciens qualifiés.

## MISE EN PLACE

L'emballage et les revêtements en plastique enlevés, placer la cuisinière dans un coin sec et non exposé aux courants d'air. Elle devra être suffisamment éloignée des parois ou des objets facilement inflammables.

N.B. La stabilité de votre cuisinière peut être réglée à l'aide des 4 pieds dont cette dernière est équipée, au moyen d'une clé ayant une ouverture de 23 mm.



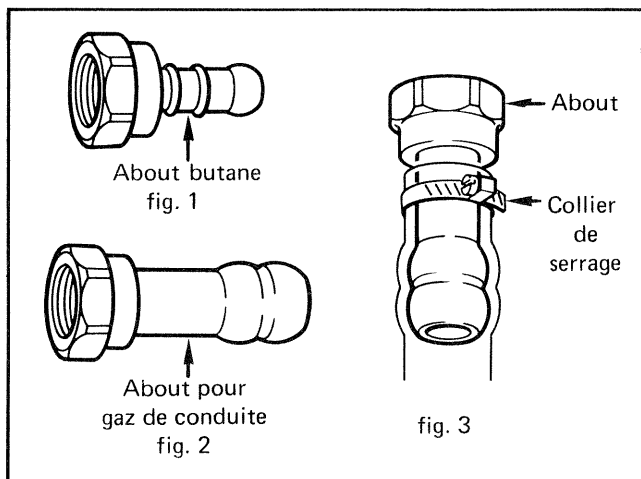
Remarque : Il est recommandé de ne pas placer l'arrière de la cuisinière trop près du mur. L'ouverture du couvercle en sera facilitée.

## RACCORDEMENT GAZ

Les extrémités de rampe de votre cuisinière sont munies de douilles filetées qui permettent :

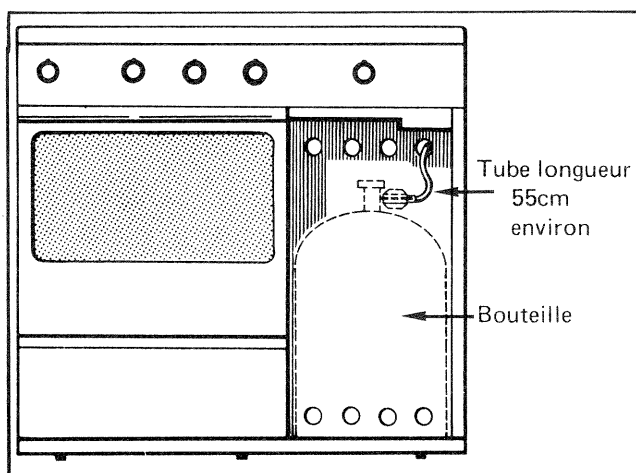
- le raccordement rigide avec interposition d'un joint,
- le raccordement par tuyau flexible avec armature à embouts mécaniques suivant normes NF D 36103 ;
- avec interposition d'un embout, le raccordement par tube souple.

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'embout correspondant au gaz utilisé ; butane (fig. 1) ou gaz de conduite (fig. 2), en intercalant la rondelle d'étanchéité. L'embout butane permet le raccordement par tube souple caoutchouc de diamètre intérieur 6 mm. destiné aux gaz distribués par récipients. L'embout pour gaz de conduite permet le raccordement par tube souple de diamètre intérieur 15 mm. Le tube devant être enfoncé suffisamment pour permettre son maintien obligatoire par collier de serrage (fig. 3). Utilisez un tube portant l'estampille NF GAZ.



En aucun cas un tuyau souple doit passer derrière l'appareil.

Passage du tube de raccordement à la bouteille :



## AERATION DE LA PIECE

La combustion du gaz est possible grâce à l'oxygène de l'air. Il est donc nécessaire que cet air soit renouvelé et que les produits de la combustion soient évacués.

L'installation de votre cuisinière, comme celle de tous les appareils de combustion, doit être conforme aux dispositions du décret du 22 octobre 1955 complété par les arrêtés et circulaires du 18 novembre 1958 et à la norme NFP 45.202. La section libre totale des ouvertures permanentes (fentes, perforations, grilles, gaines etc.) destinées à l'évacuation de l'air des cuisines doit être d'au moins 150 cm<sup>2</sup>. Ces ouvertures doivent être situées à une hauteur d'au moins 2 mètres au dessus du sol. Une section libre au moins égale doit être réservée aux ouvertures d'entrée d'air. L'emplacement des ouvertures doit être tel qu'il n'en résulte aucun courant d'air insupportable pour les occupants.

## ADAPTATION A TOUS LES GAZ

Ces appareils sont conçus pour pouvoir fonctionner à tous les gaz actuellement distribués (Gaz de ville. Gaz naturel. Butane, Propane).

**REGLES AU GAZ NATUREL** 18 mbar ils conviennent également au gaz de Groningue 25 mbar.

**REGLES AU BUTANE**, ils conviennent également au Propane.

## ADAPTATION

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.

**CHANGEMENT DU RACCORD PORTE-CAOUTCHOUC**  
Monter l'embout correspondant au gaz utilisé (voir fig. 1-2)

## CHANGEMENT DES INJECTEURS

### A) Table de travail

Enlever la grille et les brûleurs. Déposer la table

### B) Four

Retirer la sole du four en la soulevant légèrement à l'avant. Déposer le brûleur de four (2 vis à l'avant).

### C) Grilloir

Déposer l'ensemble grilloir (1 vis à l'avant)

Dévisser les injecteurs à remplacer. Mettre en place les nouveaux injecteurs en se référant au tableau «Débit des brûleurs».

# REGLAGE DES BRULEURS

## DEBIT DES BRULEURS ET DIAMETRE DES INJECTEURS

PUISSANCES EN WATTS DES BRULEURS	GAZ VILLE G 110		GAZ NATUREL G 20		BUTANE - PROPANE		
	8 mb		18 mb		28 mb - 37 mb		
	Litr./h à 15°C	Ø injec.	Litr./h à 15°C	Ø injec.	Gr./h	Ø injec.	
brûleur rapide	3256	738	258	310	134	237	89
brûleur rapide	2907	659	234	277	126	212	86
brûleur semi-rapide	1860	422	185	177	100	136	69
brûleur auxiliaire	1047	237	136	100	76	76	53
four	3605	818	267	343	138	263	94
grilloir	2558	580	220	244	120	186	81

### REGLAGES D'AIR

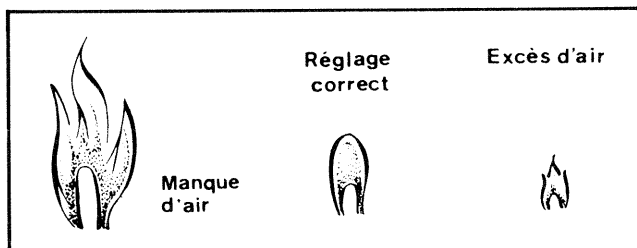
Le réglage d'air d'un brûleur est correct lorsque sa flamme est stable, silencieuse et s'éteint sans bruit.

Si les flammes sont très courtes sifflantes, si elles ont tendance à décoller, si le brûleur prend feu à l'injecteur, il faut diminuer l'admission d'air.

Les flammes trop aérées risquent de s'éteindre.

Si les flammes sont longues, molles, éclairantes, il faut augmenter l'admission d'air.

Les flammes insuffisamment aérées ont tendance à noircir le fond des récipients.

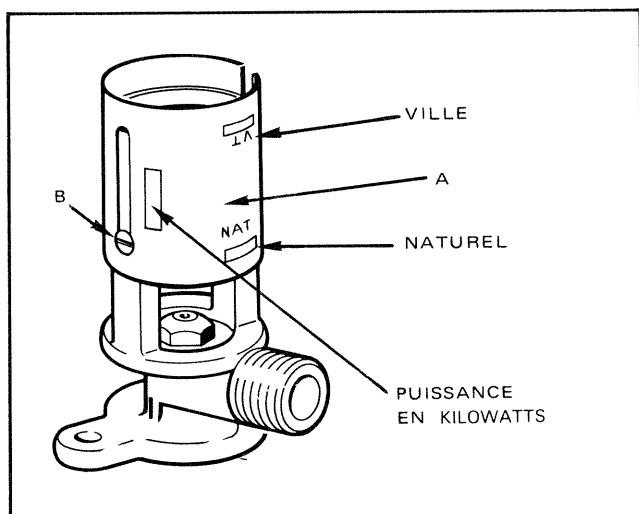


### EN CAS DE NECESSITE PROCEDER COMME SUIVANT BRULEURS DE TABLE :

- Introduire la bague (A) en butée sur le brûleur
- Visser la vis de blocage (B)

**N.B. :** La puissance du brûleur correspondant est inscrite sur la bague, ainsi que les indications permettant de positionner celle-ci en fonction du gaz à utiliser. (ville ou naturel).

**Remarque :** Dans le cas où la cuisinière est installée pour fonctionner au gaz butane, les bagues ne sont pas posées, car inutiles.



### REGLAGE DU RALENTI DES BRULEURS

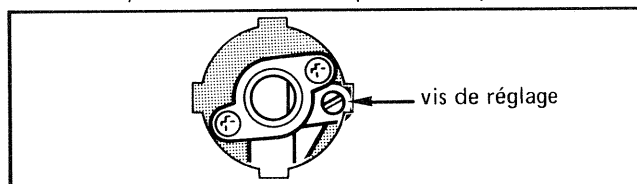
#### 1°) Brûleurs de table

pour chaque brûleur :

- Tourner la manette vers la gauche jusqu'à la butée de la position ralenti
- Allumer le brûleur
- Retirer la manette par simple traction.
- A l'aide d'un tournevis, agir sur la vis by-pass. Avec les gaz butane ou propane, la vis sera serrée à fond. Pour les autres gaz, chercher la position donnant le débit de gaz convenable.

En vissant on diminue le débit et inversement. Le débit désiré étant obtenu, s'assurer que les flammes résistent à plusieurs passages de la position plein débit à la position débit réduit. Si le brûleur s'éteint lors de cette manœuvre, augmenter le débit.

Pour le remontage des brûleurs de table, déposer les brûleurs, remettre la table en place ainsi que les brûleurs.

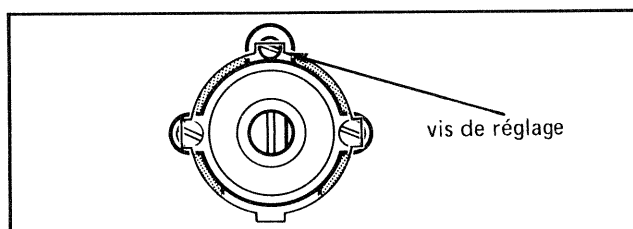


#### 2°) Brûleur de four

**CE PARAGRAPHE, TRES IMPORTANT POUR LA BONNE MARCHE DE LA CUISINIÈRE, SERA MIS EN APPLICATION AVEC SOIN, LA SECURITE DE L'UTILISATEUR EST EN CAUSE.**

- Allumer le four, manette sur la graduation 10
- Attendre 15 minutes que le thermostat soit en régime de contrôle
- Ramener lentement la manette sur la graduation 1
- Ouvrir la porte du four et observer les flammes par les trous de contrôle de la sole.
  - si elles ont tendance à s'éteindre, dévisser lentement la vis by-pass après avoir retiré la manette par simple traction.
  - si elles restent longues (plus de 2 à 3 mm.) revisser progressivement le vis de by-pass.

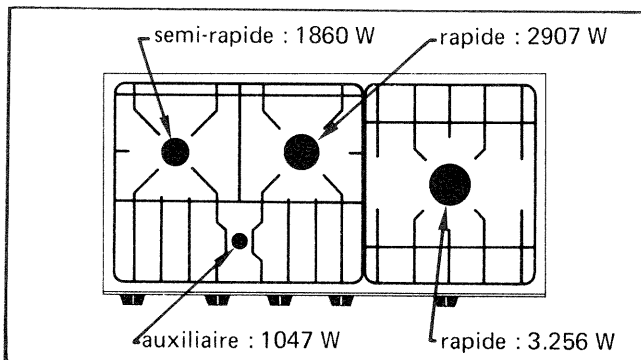
Ce réglage terminé, contrôler la stabilité des flammes à la manœuvre normale de la porte de four.



# UTILISATION

## TABLE DE TRAVAIL

disposition des brûleurs



## BRULEURS DE TABLE

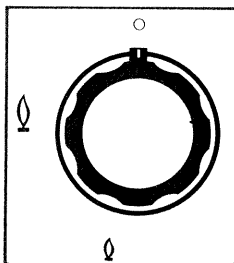
Chaque brûleur est contrôlé par un robinet de verrouillage de sécurité dont l'ouverture s'effectue en poussant puis en tournant la manette vers la gauche.

Signification des symboles :

○ fermé

ouvert au maximum

ralenti



Entre la position et la position se trouvent toutes les allures intermédiaires.

Après l'allumage, régler la longueur des flammes suivant le récipient et la cuisson à effectuer ; les flammes ne doivent pas déborder le récipient.

**N.B.** 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 semi-rapide des récipients d'un diamètre de 14 cm minimum,
- sur le brûleur rapide des récipients d'un diamètre de 22 cm minimum

## FOUR

### MISE EN SERVICE

Avant d'utiliser votre four pour la première cuisson, le laisser chauffer à vide pendant une demi-heure environ à plein régime (manette du thermostat sur la position 10).

**Remarque :** La laine minérale qui entoure le four peut dégager au début une odeur peu agréable due à sa composition.

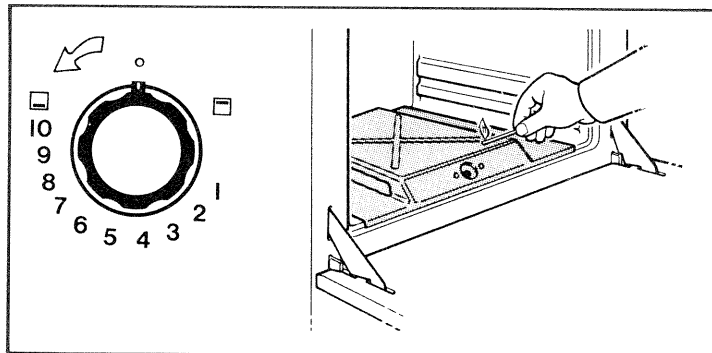
### ALLUMAGE

Ouvrir la porte du four, pousser à fond et tourner la manette vers la gauche pour amener son repère en face de la graduation désirée.

Présenter une allumette devant l'orifice d'allumage.

S'assurer que le brûleur est bien allumé : on doit voir les flammes par les trous disposés à cet effet dans la sole.

Préchauffer 15 minutes, puis ramener lentement le thermostat à la position désirée sauf pour les stérilisations.



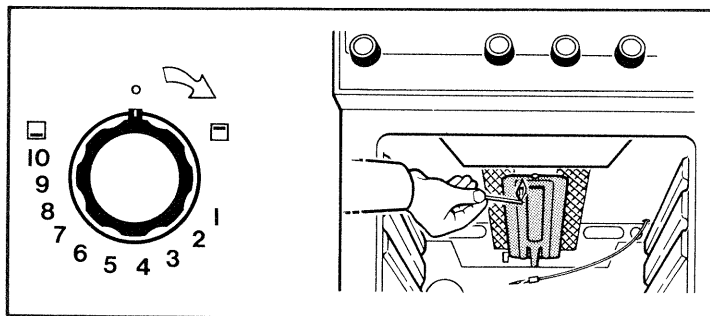
## GRILLOIR

### MISE EN SERVICE

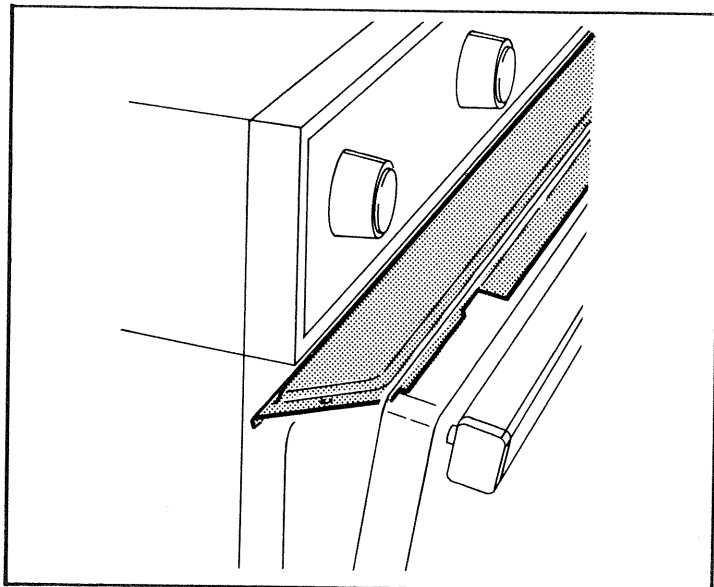
Lorsque l'on emploie le grilloir pour la première fois on peut avoir de la fumée dans le four. Il faut donc attendre que tous les résidus d'huile soient brûlés avant l'introduction des mets.

### ALLUMAGE

- Ouvrir la porte du four
- Pousser à fond et tourner la manette vers la droite jusqu'à la butée et présenter une allumette sous la rampe.
- S'assurer que les deux rangées de trous du brûleur sont totalement allumées.




**IMPORTANT :** La porte du four devant être ouverte pendant l'utilisation du grilloir, ne pas oublier de mettre en place l'écran de protection des manettes afin d'éviter un échauffement excessif de celles-ci.



## CUISSON

Les différentes allures de chauffe correspondent approximativement aux utilisations données en exemple dans le tableau ci-dessous.

THERMOSTAT	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		
METS	Meringue Décongélation	Macaron		Brioche Sablé	Cake	Viande blanche Veau Soufflé		Flan Tarte		Viande rouge		Grillade Gratin
Température approximative °C	150	165	180	190	215	230	250	270	290	310		



## TABLEAU D'UTILISATION DU FOUR

	Poids	Position de la lèchefrite ou de la grille	Temps en mn.	Position du Thermostat
Poisson	1 kg	Milieu	35	5 1/2 - 6 1/2
Bœuf saignant	1 kg	Milieu	30 – 35	7 – 8
Bœuf rosé	1 kg	Milieu	35 – 40	6 – 7
Petit gibier et volaille	1 kg	Milieu	40 – 50	7 – 8
Pâté de viande	1 kg	Milieu	60 – 70	6
Tartes	–	Milieu	30 – 35	5 1/2 - 6 1/2
Gâteau léger	–	Milieu	15	6
Brioches	–	Milieu	20 – 25	6
Gâteaux Savoie	–	Vers le haut	50 – 60	5
Meringues	–	Milieu	60	1 – 2
Soufflés	–	Milieu	30 – 35	5



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

Le four de votre cuisinière est revêtu d'un émail catalytique, c'est-à-dire qu'il se nettoie tout seul pendant la cuisson quand celle-ci atteint ou dépasse environ 250°C ce qui correspond aux graduations 7 et 8 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 taches 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 et son hublot n'étant pas auto-dégraissant: 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

Eviter 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.

### HUBLLOT

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

### BRULEURS

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

### GRAISSAGE DES ROBINETS

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 du 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.

### REMARQUE IMPORTANTE

Les manettes de commandes s'enlèvent par simple traction. En cas de résistance, s'aider d'un chiffon, que l'on passe derrière. Ne jamais essayer d'extraire la manette à l'aide d'une pince ou d'un levier.



# surmelec

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