



VEDETTE

CUISINIÈRES GAZ

50 x 50

**3 OU 4 FEUX _ FOUR A THERMOSTAT
OU THERMOMETRE**

G 5051

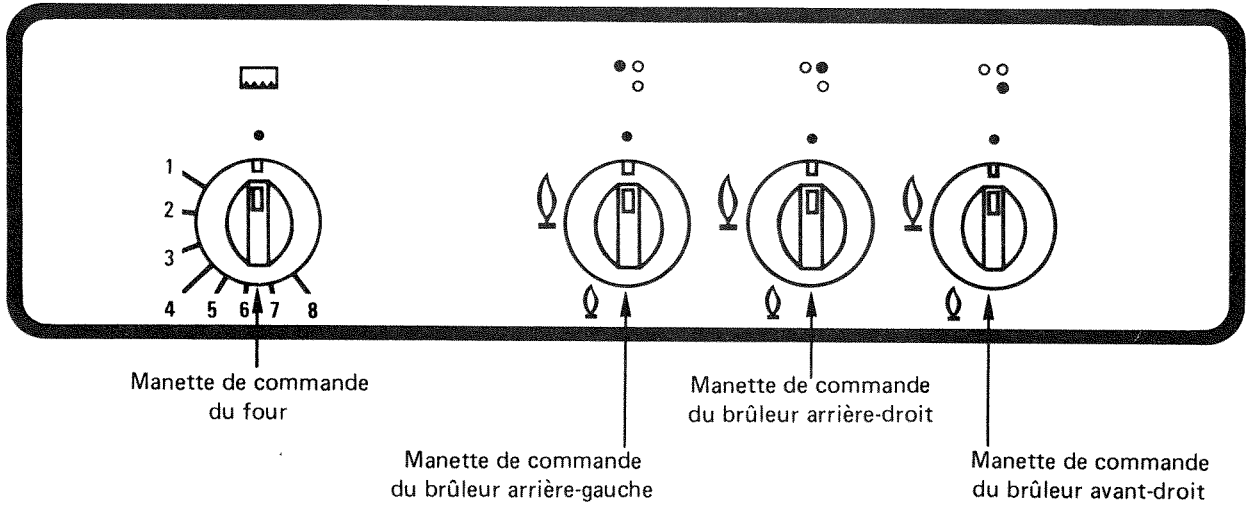
4 FEUX _ FOUR A THERMOSTAT

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

PRESENTATION

TABLEAU DE COMMANDE

Cuisinière 3 feux - four à thermostat



Cuisinière 4 feux - four à thermostat

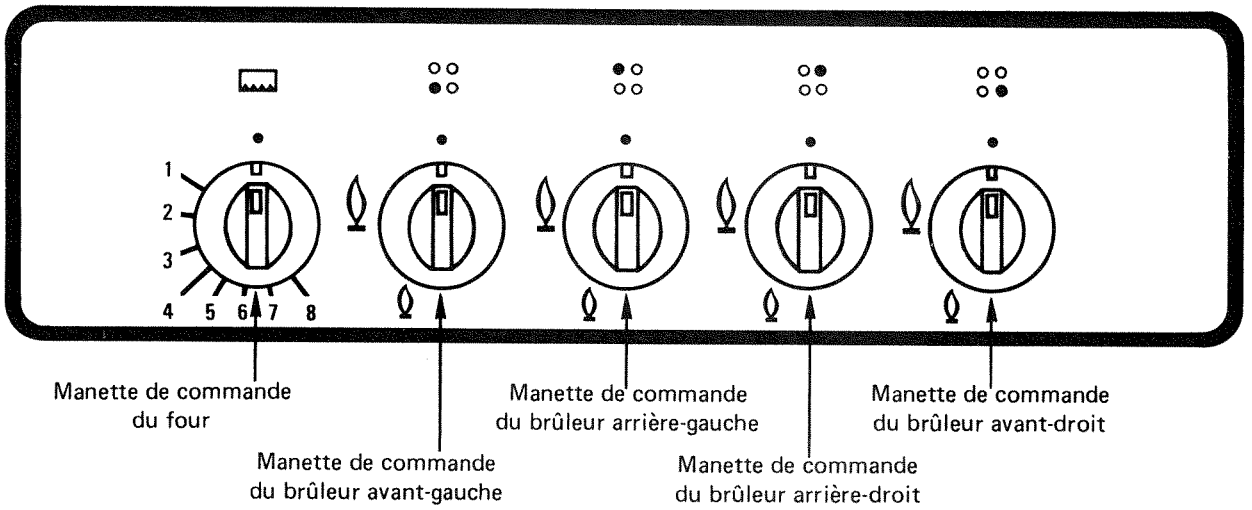
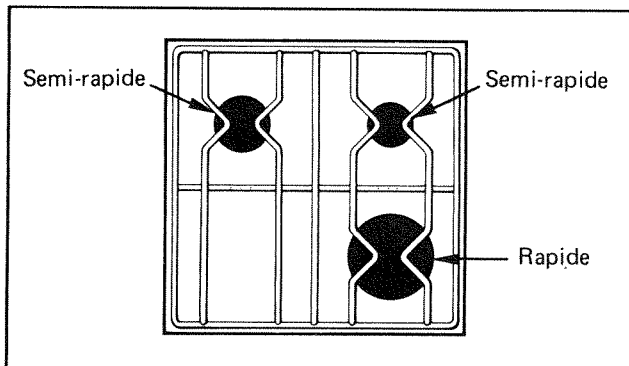


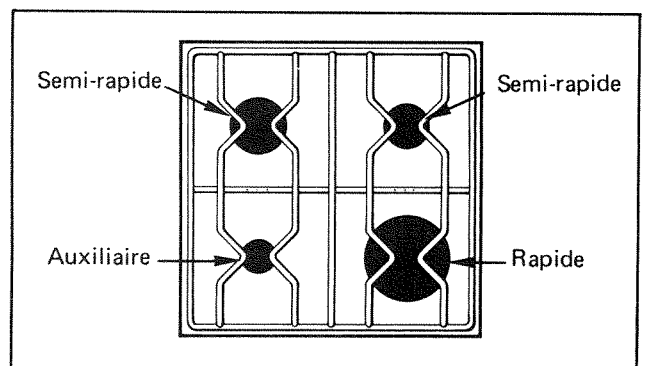
TABLE DE TRAVAIL

DISPOSITION DES BRULEURS

Cuisinière 3 feux



Cuisinière 4 feux



UTILISATION

BRULEURS DE TABLE

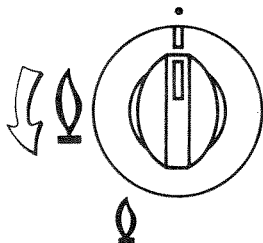
Chaque brûleur est contrôlé par un robinet à verrouillage de sécurité dont l'ouverture s'effectue en poussant puis en tournant la manette vers la gauche.

Signification des symboles

● fermé

🔥 ouvert au maximum

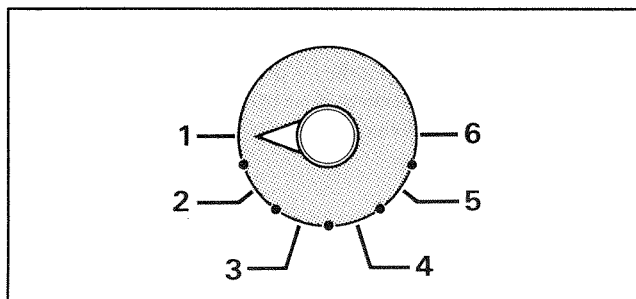
🔥 ralenti



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

FOUR A THERMOMETRE

- La manette de commande du four est la même que celles des brûleurs de table.
- Le thermomètre placé sur la porte du four possède six positions. Seul l'usage vous permettra de trouver le réglage convenant le mieux à votre pratique culinaire.



FOUR A THERMOSTAT

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, position 8

REMARQUE :

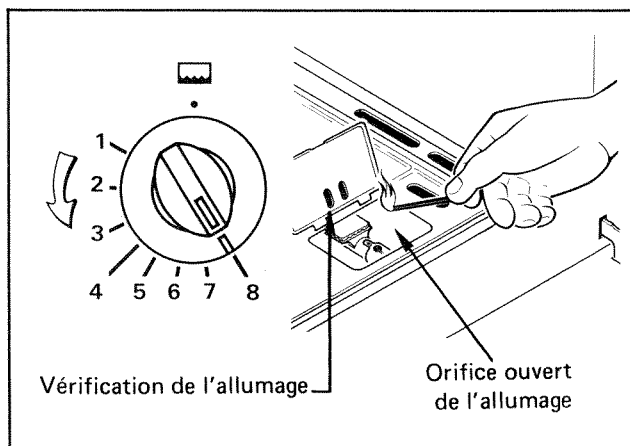
La laine minérale qui entoure le four peut dégager au début une odeur peut agréable due à sa composition.

ALLUMAGE

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

Soulever le petit couvercle protégeant l'orifice d'allumage. Présenter une allumette dans 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.



Pour l'emploi des gaz butane ou propane, il est recommandé de laisser fonctionner le brûleur quelques minutes avec la porte entrebaillée.

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

Les positions de la manette ainsi que les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif, afin de faciliter la prise en main de l'appareil. L'expérience personnelle permet ensuite d'adapter ces réglages aux goûts et aux habitudes de chacun.

PLATS OU METS	CUISINIÈRE A THERMOMETRE		CUISINIÈRE A THERMOSTAT		
	POSITION MANETTE		POSITION THERMOSTAT		
Meringue - Macaron	🔥		1		
Cake - Sablé - Brioche	🔥		1 - 2		
Patés de viande	🔥		3 - 4		
Viande blanche - Tarte - Soufflé	de	🔥	à	🔥	4 - 5
Volaille - Porc	de	🔥	à	🔥	5 - 6
Mouton	de	🔥	à	🔥	6 - 7
Viande rouge			🔥		7 - 8

UTILISATION & ENTRETIEN

CONSEILS D'UTILISATION

Pour maintenir le four en bon état de propreté la première précaution est d'éviter de le salir plus qu'il n'est nécessaire. La façon de cuisiner a une influence importante sur l'en-crassement du four.

- Pour éviter les éclaboussures, il est important de ne pas cuire à une température trop élevée et d'utiliser des plats de forte inertie calorifique (terre à feu), de dimensions adaptées à la pièce à cuire, les bords étant d'une hauteur suffisante et le fond de surface réduite.
- Lors d'une cuisson au four, mettre la plaque à pâtisserie sur la grille du four et la placer sur le gradin central.
- La lèchefrite doit être utilisée pour recueillir les jus et les graisses des grillades. Ne pas l'utiliser comme plat à rôtir. Glisser la lèchefrite sous la grille et de préférence au dernier gradin en cas de débordement.
- Placer la lèchefrite de façon que les perforations soient situées vers la porte du four. Bien la pousser jusqu'à la paroi du fond du four.

Moyennant le respect de ces quelques recommandations, vous en obtiendrez toutes satisfactions et pendant très longtemps.

ENTRETIEN GENERAL

NETTOYAGE

Pour éviter les dégagements de fumées dûs à des dépôts de graisse, il est conseillé de procéder fréquemment au nettoyage de toutes les parois du four à l'eau chaude carbonatée.

S'il s'est déposé des résidus de cuisson, les dissoudre avec un produit du commerce désigné pour cet usage. Terminer par un bon rinçage.

EMAIL

NE JAMAIS UTILISER D'ABRASIF

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

SURFACES METALLIQUES POLIES

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

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

S'assurer périodiquement que l'intérieur des brûleurs ne renferme pas de matière étrangère. Déboucher soigneusement les créneaux de sortie de gaz des brûleurs si ces derniers sont obstrués par débordement de liquide.

GRAISSAGE DES ROBINETS

Fermer l'alimentation du gaz.

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.



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.

INSTALLATION

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 cet appareil comme celle de tous les appareils à combustion, doit être conforme aux règlements en vigueur (indiqués en France dans le D.T.U. 61-1 du CSTB*) complété par les Arrêtés Ministériels du 22/10/69 et du 2/8/77.

La section libre totale des ouvertures permanentes (fentes, perforations, grilles, gaines, etc.) destinée à l'évacuation de l'air des cuisines doit être d'au moins 150 cm².

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

*CSTB : Centre Scientifique et Technique du Bâtiment 4, Avenue du Recteur Poincaré PARIS 16^e.

RACCORDEMENT GAZ

Le raccordement à la canalisation gaz doit être effectué en conformité avec les règlements en vigueur (indiqués dans le D.T.U. 61-1 du C.S.T.B.)

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 ou D 36107.
- avec interposition d'un about, le raccordement par tube souple.

Fig. 1

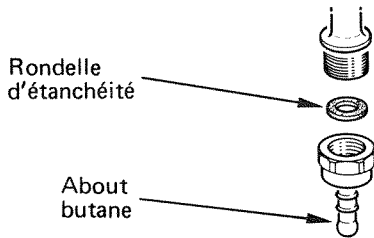
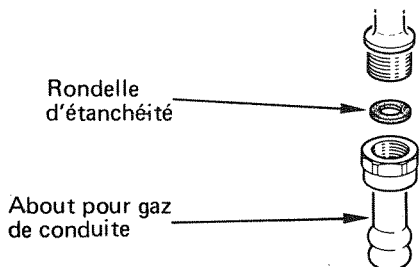
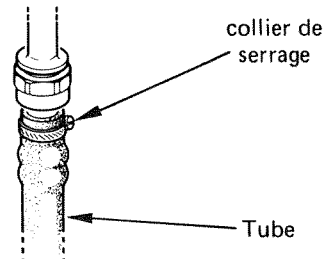


Fig. 2



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. 1) ou gaz de conduite (Fig. 2) en intercalant la rondelle d'étanchéité. L'about butane permet le raccordement par tube souple de diamètre intérieur 6 mm. L'about 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 par collier de serrage (Fig. 3)

Fig. 3



Utiliser un tube portant l'estampille N.F. ne pas oublier de le changer avant sa date limite d'utilisation.

Remarque :

Le tube souple doit être raccordé à la cuisinière du côté où se trouve le robinet d'alimentation afin qu'il ne passe pas entre celle-ci et le mur.



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 sur l'appareil.

PIÈCES 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.

REGLAGES

REGLAGE D'AIR

Le réglage 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.



Manque d'air



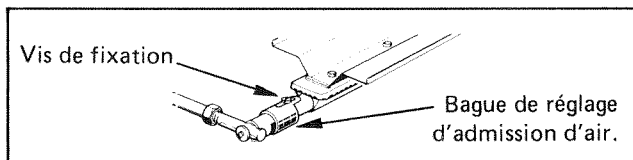
Réglage correct



Excès d'air

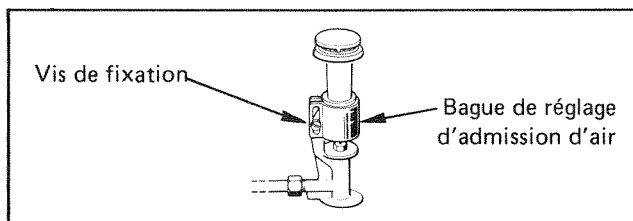
BRULEUR DE FOUR

- Retirer la sole du four.
- Desserrer la vis fixant la bague de réglage d'air.
- Déplacer la bague d'admission d'air, soit en avant pour diminuer l'entrée d'air, soit en arrière pour l'augmenter, afin d'obtenir un réglage correct du brûleur.
- Serrer la vis de fixation.



BRULEUR DE TABLE


- Déposer les brûleurs et la table de travail.
- Remettre les brûleurs en place.
- Allumer le brûleur à régler.
- Desserrer la vis fixant la bague de réglage d'air.
- Déplacer la bague de réglage d'air, soit vers le bas pour diminuer l'entrée d'air, soit vers le haut pour l'augmenter, afin d'obtenir un réglage correct du brûleur.
- Serrer la vis de fixation.



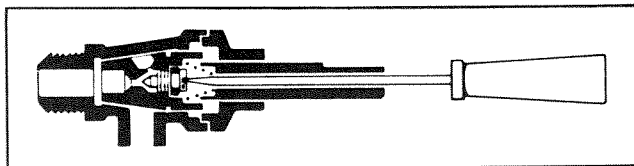
REGLAGE DU RALENTI DES BRULEURS

BRULEURS 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
 - Introduire la lame d'un petit tournevis dans l'axe de la tige du robinet et agir sur la vis située au fond du logement pour amener le débit à la valeur désirée.
- 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 réduit.

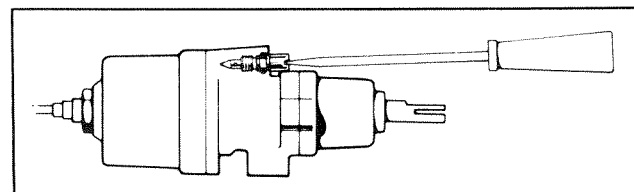


BRULEUR DE FOUR

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

- Allumer le brûleur de four, manette sur la graduation **8**.
- Fermer la porte et attendre 10 minutes environ pour la mise au régime du thermostat.
- Ramener lentement la manette sur la graduation **1**.
- Retirer la manette par simple traction
- Régler le débit réduit à l'aide de la vis de réglage jusqu'à l'obtention de flammes de 1 à 1,5 mm. (Observer par le hublot, la porte de four fermée.)
- Remettre en place la manette.

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



ADAPTATION A TOUS LES GAZ

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

REGLES GAZ DE VILLE, ils conviennent également à l'air propane.

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

REGLES AU BUTANE, ils conviennent également au Propane.

TRANSFORMATION A EFFECTUER

Changement du raccord porte-caoutchouc. Monter l'about correspondant au gaz utilisé.

Changement des injecteurs.

TABLE DE TRAVAIL

Enlever la grille et les brûleurs

Déposer la table après avoir dévissé les vis de fixation.

FOUR

Retirer la sole de four en la tirant vers l'avant.

Déposer le brûleur de four. (Agir sur l'écrou vissé sur la tige filetée au fond du four.)

APRES CETTE TRANSFORMATION. IL Y A LIEU DE PROCEDER AU REGLAGE DES BRULEURS.

NOTA : 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.

CARACTERISTIQUES & FICHE TECHNIQUE

DEBIT DES BRULEURS DIAMETRE DES INJECTEURS

	Gaz de ville 16,7 MJ/m ³ 8 mb		Gaz naturel 39,9 MJ/m ³ 18 mb		Gaz Groningue 34,2 MJ/m ³ 25 mb		Butane 133,1 MJ/m ³ 28 mb		Propane 101,2 MJ/m ³ 37 mb	
	Débit calorifique nominal (kw)	dia. inj.	Débit calorifique nominal (kw)	dia. inj.	Débit calorifique nominal (kw)	dia. inj.	Débit calorifique nominal (kw)	dia. inj.	Débit calorifique nominal (kw)	dia. inj.
Rapide	3,05	2,40	3,05	1,30	3,05	1,30	3,05	0,90	3,05	0,90
Semi-rapide	1,85	1,90	1,85	1,05	1,85	1,05	1,85	0,70	1,85	0,70
Semi-rapide	1,40	1,70	1,40	0,95	1,40	0,95	1,40	0,60	1,40	0,60
Auxiliaire	0,85	1,30	0,85	0,75	0,85	0,75	0,85	0,50	0,85	0,50
Four à thermomètre	3,37	2,90	3,37	1,50	3,37	1,50	3,37	1,00	3,37	1,00
Four à thermostat		2,80		1,40				1,40		

LES DIAMETRES DES INJECTEURS SONT EXPRIMES EN mm.

CUISINIERE 4 FEUX

PRESENTATION

- Habillage et table de travail émaillés
- Bandeau émaillé et sérigraphié
- Porte de four : verre trempé
- Plaque isolante au fond de l'appareil

DIMENSIONS (en mm)

- Hauteur couvercle fermé : 850
- Profondeur porte fermée : 540
- Largeur : 500

FOUR

- A nettoyage manuel
- Régulation de la température par thermostat à 8 positions
- Puissance du brûleur de four : 3,37 kW
- Dimensions utiles (en mm.)
 - Hauteur : 320 – Largeur : 360 – Profondeur : 400
 - Volume utile : 46 dm³.

TABLE DE TRAVAIL

- 1 grille en acier chromé recouvre
 - 1 brûleur rapide (Avant Droit) Puissance : 3,05 kW
 - 2 brûleurs semi-rapides (Arrière Gauche et Droit) Puissance : 1,85 kW (Ar.G.) et 1,40 kW (Ar.D.)
 - 1 brûleur auxiliaire (Avant Gauche) Puissance : 0,85 kW.

CASSEROLERIE

- 1 grille support de plats
- 1 plaque à pâtisserie
- 1 lèchefrite

CUISINIERE 3 FEUX

PRESENTATION

- Habillage et table de travail émaillés
- Bandeau émaillé et sérigraphié
- Porte de four : verre trempé
- Plaque isolante au fond de l'appareil

DIMENSIONS (en mm)

- Hauteur couvercle fermé : 850
- Profondeur porte fermée : 540
- Largeur : 500

FOUR

- A nettoyage manuel
- Régulation de la température par thermostat à 8 positions
- Puissance du brûleur de four : 3,37 kW
- Dimensions utiles (en mm.)
 - Hauteur : 320 – Largeur : 360 – Profondeur : 400
 - Volume utile : 46 dm³.

TABLE DE TRAVAIL

- 1 grille en acier chromé recouvre
 - 1 brûleur rapide (Avant Droit) Puissance : 3,05 kW
 - 1 brûleur semi-rapide (Arrière Droit) Puissance : 1,40 kW
 - 1 brûleur semi-rapide (Arrière Gauche) Puissance : 1,85 kW

CASSEROLERIE

- 1 grille support de plats
- 1 plaque à pâtisserie
- 1 lèchefrite

surmelec

Société anonyme au capital de 58.500.000 F

74, rue du Surmelin
75980 PARIS CEDEX
R.C. Paris B 652 019 555

Toute reproduction de cette notice, même partielle, est interdite et expose leurs auteurs à des poursuites judiciaires