



VEDETTE

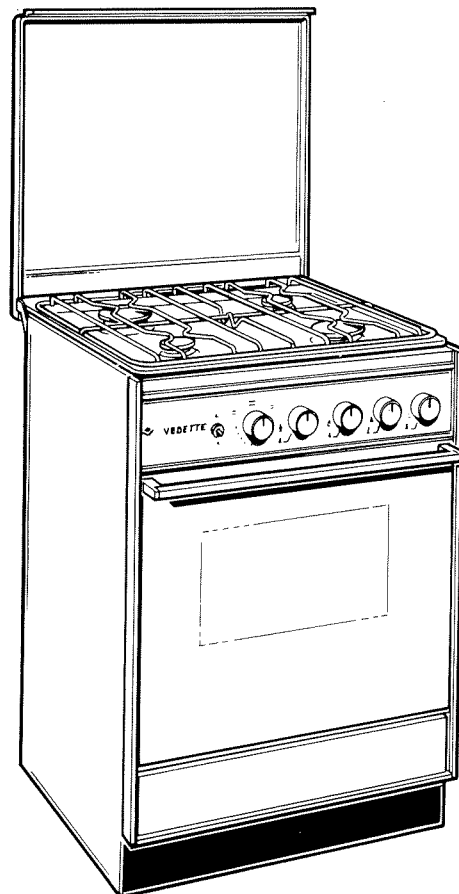
CUISINIÈRE GAZ

60 x 60

G 600/1

G 600 B/1

G 6051/1



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

TABLEAU DE COMMANDE

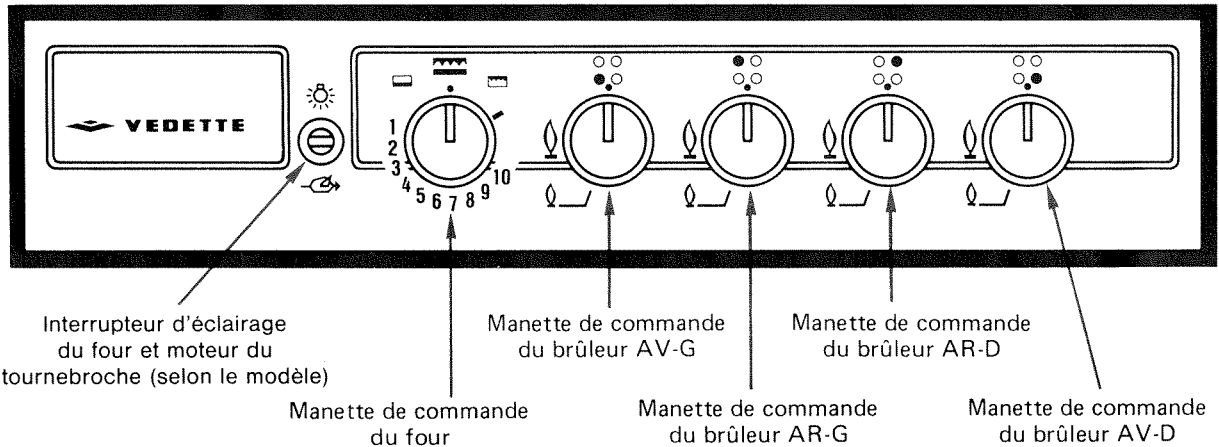


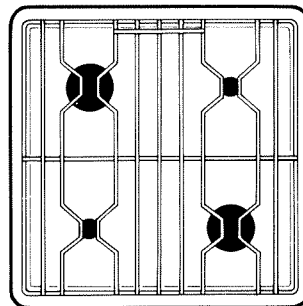
TABLE DE TRAVAIL

DISPOSITION DES BRÛLEURS

La disposition des brûleurs est schématisée par des symboles figurant sur le bandeau :

● ○ Brûleur arrière gauche

○ ○ Brûleur avant gauche

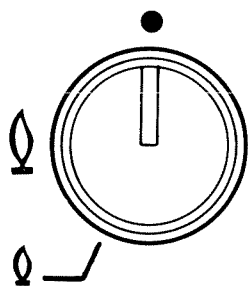


○ ● Brûleur arrière droit

○ ○ Brûleur avant droit

BRÛLEURS 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 semi-rapide, des récipients d'un diamètre de 14 cm minimum ;
- sur le brûleur rapide, des récipients d'un diamètre de 22 cm minimum.

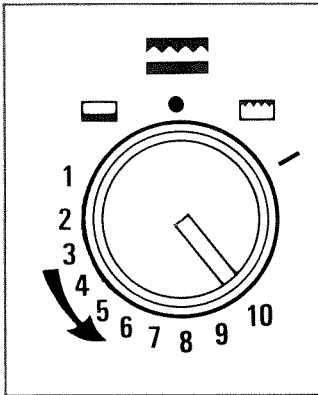
Nota : Avant chaque utilisation d'un brûleur, enlever la coupelle émaillée posée sur le chapeau (lorsque celle-ci est fournie).

FOUR (tableau de 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	Macaron	Brioche	Sablé	Cake	Viande blanche	Veau	Flan	Tarte	Viande rouge	Grillade	Gratin
	Décongélation					Soufflé						
Température approximative °C	160	175	190	205	220	235	250	265	280	295		

MISE EN SERVICE



Avant d'utiliser votre four pour la première cuisson, le laisser chauffer à vide pendant une demi-heure environ (manette sur position 10), la laine minérale qui entoure le four pouvant dégager au début une odeur peu agréable due à sa composition.

Le brûleur de four est contrôlé par un robinet thermostatique à 10 positions. Ce robinet comporte un verrouillage de sécurité.

ALLUMAGE DU BRULEUR DE FOUR


Ouvrir la porte du four, pousser 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 : les flammes doivent apparaître dans les trous disposés à cet effet dans la sole.

Nota : Préchauffer 15 minutes, sauf pour les stérilisations.

ECLAIRAGE (selon le modèle)

Cette cuisinière comporte un éclairage four, qui est commandé par un interrupteur (repère ).

LECHEFRITE

La lèchefrite ne doit pas être utilisée directement pour la cuisson.

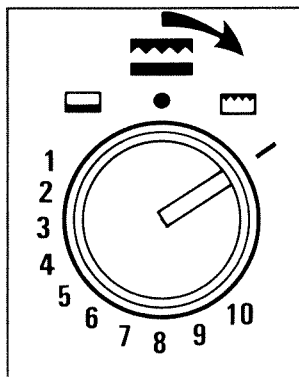
PLAQUE A PATISSERIE

La plaque à pâtisserie s'utilise pour les sablés, choux, etc.

Nota: Placer celle-ci au centre de la grille support, le rebord arrière de la plaque vers le haut. La lèchefrite sur les gradins inférieurs du four.

GRILLOIR

ALLUMAGE DU BRULEUR DE GRILLOIR

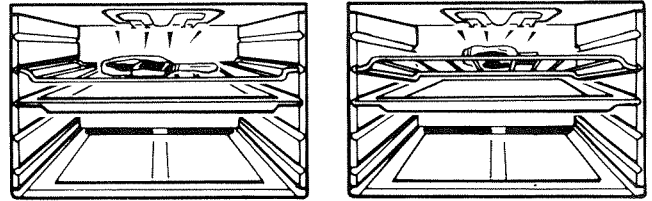


- Ouvrir la porte du four.
- Pousser et tourner la manette vers la droite jusqu'à la butée et présenter une allumette sous la rampe.
- S'assurer que les deux rangées de trous du brûleur sont totalement allumées.


Nous vous recommandons d'effectuer les grillades porte entrouverte, en utilisant la tôle de protection des manettes de manière à éviter la surchauffe des manettes de commandes situées sur le bandeau.

Après une première utilisation du four ou du grilloir, si votre four est encore chaud et que vous voulez le rallumer, laisser la porte ouverte 2 à 3 minutes.

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




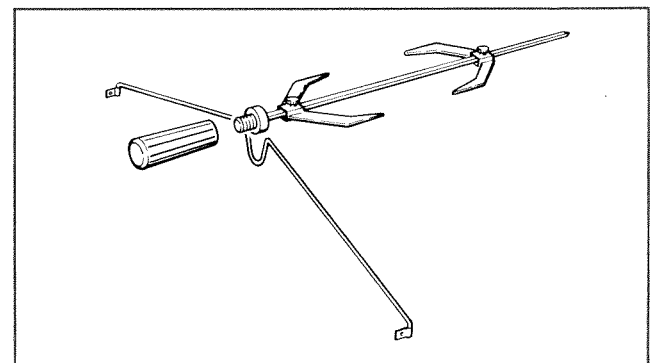
TOURNEBROCHE (en option et selon le modèle)

Votre cuisinière peut être équipée d'un tournebroche dont la mise en route est commandée par un interrupteur (repère ).

UTILISATION DU TOURNEBROCHE

Ce mode de cuisson est très pratique et permet d'obtenir en particulier des viandes savoureuses et d'une très grande régularité de cuisson.

- Enfiler une des fourchettes sur la broche. Embrocher la pièce à rôtir. Enfiler la deuxième fourchette. Centrer et serrer en vissant les deux fourchettes.
- Le poulet, bridé (cou coupé) et paré, sera assaisonné plus que de coutume.
- Le rôti sera serré et ficelé en l'arrondissant le mieux possible, il sera salé et poivré, exception faite du rôti de bœuf que l'on sale seulement après cuisson.
- Le gigot (sans le manche) sera salé, poivré et piqué d'ail selon le goût ; embrocher en partant de la souris, longer l'os et le centrer le mieux possible. Ficeler la partie charnue pour l'arrondir et permettre ainsi une cuisson régulière.
- Placer la lèchefrite sur le gradin inférieur.
- Introduire les extrémités du support de broche dans les fourreaux situés de chaque côté de l'entrée du four.
- Dévisser la poignée de la broche. Engager la pointe de la broche dans le logement d'entraînement situé au fond du four. Placer le palier de la broche dans l'encoche du support.
- Mettre en marche le moteur du tournebroche en positionnant l'interrupteur situé à gauche du bandeau sur .
- Allumer le brûleur de grilloir.
- Ne pas oublier de mettre en place l'écran destiné à éviter la surchauffe des manettes.



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.

ENTRETIEN

FOUR AUTO-DEGRAISSANT (selon le modèle)

Pour maintenir le four auto-dégraissant 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'encrassement 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 aux pièces à cuire, les bords étant d'une hauteur suffisante.
- Pour éviter les débordements, il faut prévoir l'augmentation de volume des mets (dilatation) et veiller au positionnement correct de la casserole au moment de l'enfournement des préparations liquides.

Après chaque cuisson, veiller à l'état de propreté du four. S'il y a lieu, poursuivre le chauffage à température maximum afin de retrouver l'état de propreté initial. Cette précaution est particulièrement importante dans le cas d'utilisation du tournebroche, car les projections sont abondantes et les parois auto-dégraissantes moins chaudes, donc moins efficaces.

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

Il résulterait de l'inobservation de ces instructions un encrassement prononcé des parois du four. La remise en état de propreté initial serait difficile. En ce cas, alterner plusieurs heures de chauffage à température maximum et essuyage à l'éponge humide. Si le résultat est insuffisant, utiliser localement des produits à base de soude caustique en suivant le mode d'emploi du fabricant.

Attention : sur l'émail à dégraissage continu, il faut proscrire l'emploi des films anti-adhésifs (silicones) qui rendraient définitivement inutilisable le revêtement auto-dégraissant; de même tous les produits d'entretien, en particulier les détergents sont déconseillés.

REMARQUE

La contre porte, la sole et la voûte des fours auto-dégraissants ne sont pas à nettoyage continu ; il est donc conseillé de les nettoyer à l'aide d'une éponge imbibée d'eau savonneuse après chaque usage.

ENTRETIEN GENERAL

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 émailées. 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 des débordements de liquide.

GRAISSAGE DES ROBINETS

Si vos robinets venaient à offrir une certaine résistance lorsque vous les tournez, il conviendrait de procéder à leur graissage, comme indiqué ci-dessous:

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. (Il est préférable de confier cette opération à un technicien qualifié).

REMARQUE IMPORTANTE :

Ne jamais entreposer de produits inflammables dans le tiroir de rangement.

DEMONTAGE DES PIECES DE RECHANGE LES PLUS IMPORTANTES :

- Couvercle : enlever l'une des charnières fixées par trois vis.
- Table de travail : dévisser les deux vis de dessus.
- Bandeau : table et manettes enlevées, on peut accéder aux vis de fixation. Débrancher les fils électriques (s'ils existent).
- Porte du four : décrocher les deux ressorts de la partie inférieure de la paroi arrière. Tirer la porte en faisant sortir les deux charnières de la façade.
- Côtés extérieurs : pour accéder aux vis de fixation, il faut d'abord enlever le couvercle, la table et le bandeau.
- Robinets et thermostat : après avoir enlevé la table, ôter l'écrou de la tuyauterie et dévisser la vis des brides.
- Sole du four : Pousser vers l'arrière et la soulever en tirant vers l'avant. Si nécessaire, desserrer légèrement la vis centrale.



EMPLACEMENT

L'emballage et les revêtements en plastique enlevés, placer la cuisinière dans un coin sec et non exposé aux courants d'air à une distance minimum de 5 mm des parois adjacentes.

Remarque : En cas d'encastrement, les surfaces adjacentes à la cuisinière devront être recouvertes d'une matière résistante à la chaleur.

MISE EN SERVICE

Avant la mise en service de votre cuisinière, il est absolument indispensable d'enlever soigneusement le vernis de protection qui recouvre toutes les parties en acier inoxydable. Par la suite ces parties devront être nettoyées fréquemment avec un chiffon doux et humide.

NE JAMAIS UTILISER D'ABRASIFS

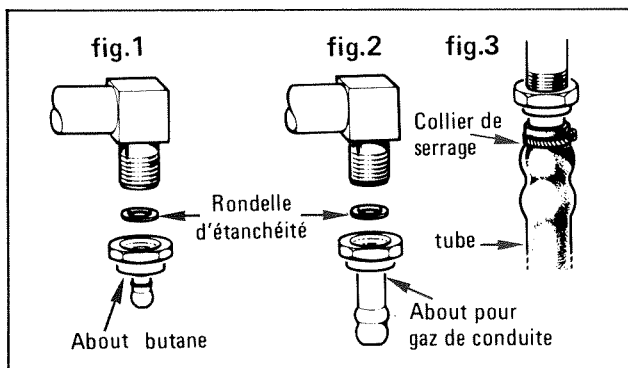
RACCORDEMENT GAZ

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 about, 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'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 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 devant être enfoncé suffisamment pour permettre son maintien obligatoire par collier de serrage (fig.3).

Utilisez un tube portant l'estampille NF GAZ.



AERATION DE LA PIÈCE

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 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.

ADAPTATION A TOUS LES GAZ

Ces appareils sont livrés pour pouvoir fonctionner aux gaz Naturel et 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

N.B. En cas d'utilisation d'un autre gaz, veuillez consulter le service technique de votre revendeur.

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'about correspondant au gaz utilisé (voir fig.1-2).

CHANGEMENT DES INJECTEURS

A) Table de travail

Enlever la grille et les brûleurs. Déposer la table

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

Nota :

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

RACCORDEMENT ELECTRIQUE (selon le modèle)

Utiliser obligatoirement une prise de courant comportant une borne de mise à la terre, laquelle sera raccordée conformément à la norme NF C 15-100 de l'U.T.E. et aux prescriptions de l'Electricité de France.

Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident et ses conséquences éventuelles qui pourraient survenir à l'usage d'un appareil non relié à la terre ou d'une prise de terre défectueuse.

Les cuisinières sont équipées en usine pour la tension 220-240 volts. Avant tout branchement, vérifier que la tension du compteur correspond bien à cette valeur.



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.

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.

REGLAGES

REGLAGE D'AIR

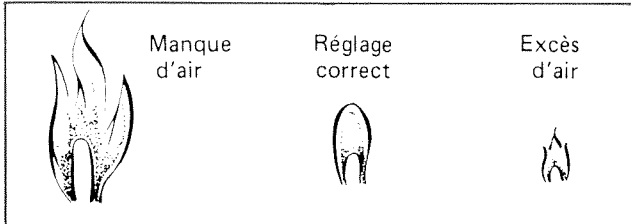
Le réglage d'un brûleur est correct lorsque sa flamme est stable, silencieuse et s'éteint sans bruit.

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.



EN CAS DE NECESSITE PROCEDER COMME SUIT :

- Débrancher la prise de courant de la cuisinière.

1) Brûleur de four :

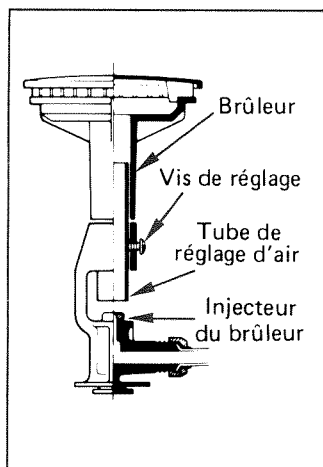
- Retirer la sole du four.
- Débloquer la vis fixant le brûleur à l'avant.
- Allumer le brûleur (manette sur la graduation 10 du thermostat).
- Déplacer légèrement le brûleur vers l'avant pour augmenter l'admission d'air, le repousser vers l'arrière pour la diminuer.
- Après réglage, resserrer la vis de blocage du brûleur.

2) Brûleur de grilloir :

- Débloquer les 2 vis fixant le brûleur au plafond du four.
- Allumer le brûleur (manette sur la position).
- Déplacer légèrement le brûleur vers l'avant pour augmenter l'admission d'air, le repousser vers l'arrière pour la diminuer.
- Après réglage resserrer les vis de blocage du brûleur.

3) Brûleur de table :

- Déposer les brûleurs et la table de travail.
- Remettre les brûleurs en place.
- Allumer le brûleur à régler.
- Débloquer la vis immobilisant le tube de réglage d'air.
- Déplacer le tube vers le haut si l'on veut augmenter l'admission d'air; le descendre si l'on veut diminuer l'admission d'air.
- Après réglage, resserrer la vis de blocage du tube de réglage d'air.



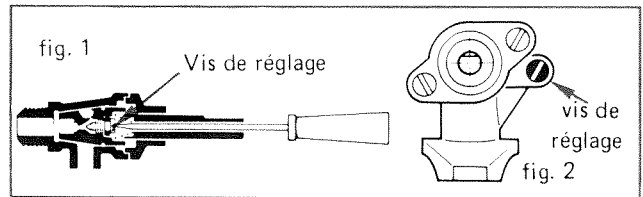
REGLAGE DU RALENTI DES BRULEURS

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.
- Agir sur la vis by-pass :

- soit en introduisant la lame d'un petit tournevis dans l'axe du robinet si cette vis est située à l'intérieur du tournant (fig. 1).



- soit directement lorsque cette vis est extérieure au tournant (fig. 2).

En vissant, on diminue le débit et inversement.

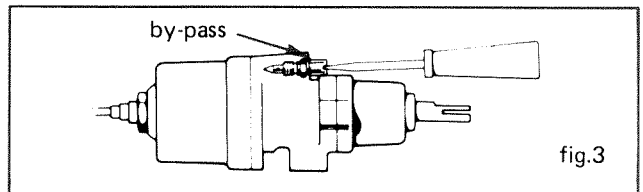
Le débit désiré étant obtenu, s'assurer que les flammes résistent à plusieurs passages de la position plein débit à la position débit réduit. Si le brûleur s'éteint lors de cette manœuvre augmenter le débit.

2) Brûleur de four

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

- Retirer la sole du four.
- Allumer le four; manette sur la graduation 10.
- Attendre 15 minutes indispensables pour la mise en régime du thermostat.
- Ramener lentement la manette sur la graduation 1.
- Observer les flammes par le hublot de la porte.
 - si elles ont tendance à s'éteindre, dévisser légèrement la vis by-pass après avoir retiré la manette par simple traction (fig.3).
 - si elles restent longues (plus de 2 à 3 mm) revisser progressivement la vis de by-pass.

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



CARACTERISTIQUES & FICHE TECHNIQUE

DEBIT DES BRULEURS DIAMETRE DES INJECTEURS

	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	63
Semi-rapide	1,81	105	170	105	200	68	132
Rapide	2,96	135	282	135	332	86	215
Four	4	155	382	155	449	100	290
Grilloir	2,13	112	201	112	234	73	155



PRESENTATION

- Habillage et table de travail : émail vitrifié.
- Porte à hublot, double vitre trempée.
- Bandeau : aluminium.
- Carcasse : entièrement émaillée (intérieur, extérieur).

DIMENSIONS (en mm)

- Hauteur couvercle fermé : 880
- Hauteur couvercle ouvert : 1400
- Profondeur porte fermée : 640
- Profondeur porte ouverte : 1040
- Largeur : 600

FOUR

- Four à parois auto-dégraissantes revêtues d'émail catalytique selon le modèle.
- Régulation de la température : par thermostat à dix positions.
- Puissance du brûleur de four : 4 kW
- Puissance du brûleur de grilloir : 2,13 kW

DIMENSIONS DU FOUR (en mm)

- Hauteur : 330
- Largeur : 450
- Profondeur : 470
- Volume : 70 dm³

TABLE DE TRAVAIL

4 foyers de cuisson :

- 1 brûleur rapide (avant droit)
Puissance : 2,96 kW
- 1 brûleur auxiliaire (arrière droit)
Puissance : 0,87 kW
- 1 brûleur semi-rapide (avant gauche)
Puissance : 1,81 kW
- 1 brûleur rapide (arrière gauche)
Puissance : 2,96 kW

DEBIT CALORIFIQUE TOTAL DE L'APPAREIL: 12,6kW

COMMANDES

Les manettes de commande des foyers de cuisson et du four sont groupées sur le bandeau à l'avant de la cuisinière.

Sur ce bandeau est également disposé.

Un interrupteur de commande de l'éclairage du four et du moteur de tournebroche s'il y a lieu.

TENSION D'ALIMENTATION

- 220/240 V monophasé.

surmelec

Société anonyme au capital de 58.500.000 F

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