

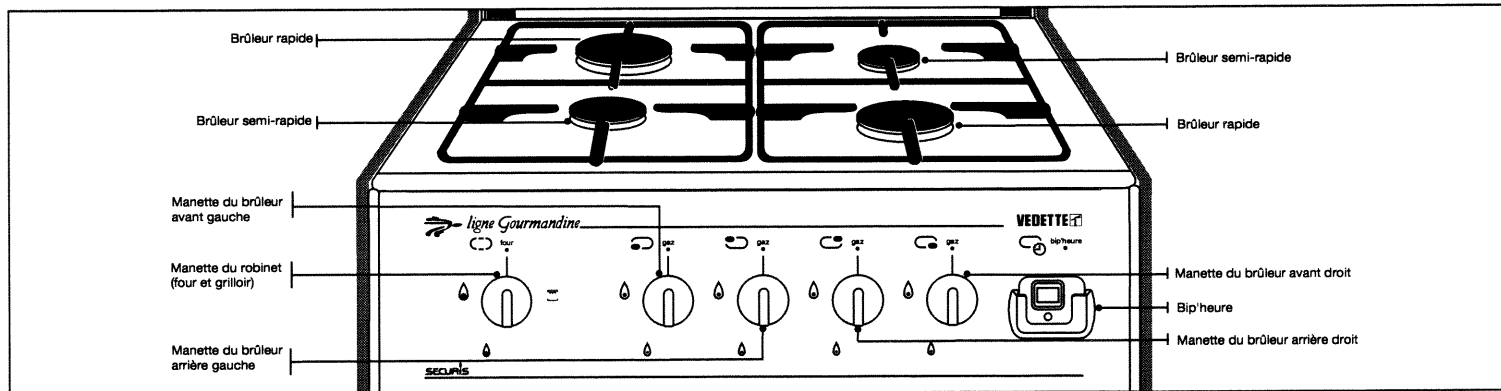
CUISINIÈRES

RÉFÉRENCES G 52/* - GC 504/*



VEDETTE 

Comment utiliser les foyers de votre cuisinière ?



Brûleurs de table



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

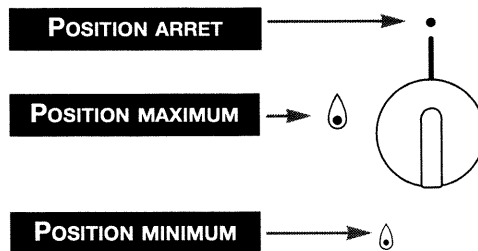
dans le sens . Le réglage vers un débit plus réduit s'effectue

entre le symbole  (position **MAXIMUM**) et le symbole  (position **MINIMUM**), le point  correspondant à la position **ARRET** du robinet.

Pour le four, les températures sont à rechercher entre les repères

minimum  et maximum .

Il ne faut pas laisser la manette entre les repères  (position **MAXIMUM**) et  (position **ARRET**).

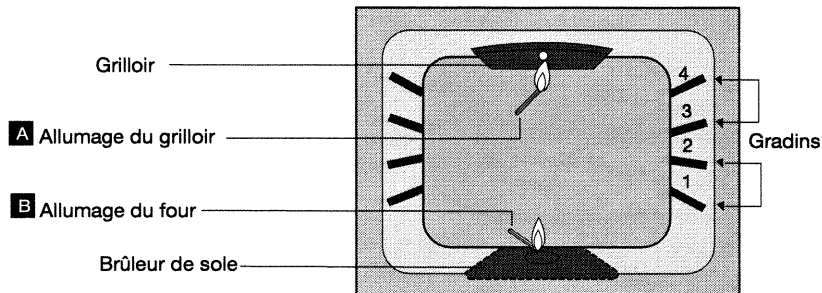


Comment allumer votre four ?

Les brûleurs de votre four gaz sont équipés d'un dispositif de sécurité (voir guide pratique).

Une seule manette contrôle le fonctionnement soit du four, soit du grilloir.

Volume utilisable : 43 litres.



Allumage du grilloir

- Ouvrez le robinet d'arrivée de gaz.
- Présentez une allumette sous le brûleur de grilloir.
- Enfoncez et tournez la manette du robinet vers la droite jusqu'à la position grilloir ☺ . **Maintenez-la enfoncée dans cette position pendant 2 à 5 secondes pour activer le système de sécurité.**
- Assurez-vous que le brûleur reste totalement allumé puis installez l'écran comme indiqué dans le guide pratique.
- Pour éteindre le grilloir, tournez la manette vers la gauche sur position ● (ARRET).
- Fermez le robinet d'arrivée de gaz.

Allumage du four

- Ouvrez le robinet d'arrivée de gaz.
- Présentez une allumette à l'entrée du brûleur de sole.
- Enfoncez et tournez la manette du robinet vers la gauche jusque vers la (position **MAXIMUM**)
- **Maintenez-la enfoncée dans cette position pendant 5 à 10 secondes pour activer le système de sécurité.**
- Vérifiez par le trou d'allumage que le brûleur est allumé. Fermez doucement la porte et préchauffez.

Conseils de cuisson au four

(Influence des moules sur les cuissons : Si vous utilisez des moules aluminium avec intérieur anti-adhérent et extérieur coloré, en fonte émaillé, ou aluminium anodisé, remontez la préparation d'un gradin. Ces moules sont préconisés pour une cuisson croustillante (tarte, quiche...)).

Votre cuisinière est équipée des éléments suivants : 1 grille cambrée, 1 plat lèchefrite multi-usages, 1 plaque pâtisserie.

Remarque : Reportez-vous au guide pratique pour l'utilisation de la casserolierie, et pour toute information complémentaire (installation, entretien, utilisation).

Quelques conseils pour l'utilisation de votre cuisinière ?

CARROSSERIE

Utilisez une éponge imbibée d'eau savonneuse, jamais de poudre abrasive.

Faites briller avec un linge sec ou une peau de chamois.

HUBLOT

Après une cuisson ayant provoqué des salissures, il est vivement conseillé de nettoyer la vitre intérieure avec de l'eau savonneuse.

BRULEURS À GAZ

Pour nettoyer les chapeaux de brûleurs, utilisez de l'eau chaude savonneuse, à l'exclusion de tout autre produit.

Pour déboucher les orifices des chapeaux de brûleurs, utilisez une petite brosse à poils durs.

ESSUYEZ SOIGNEUSEMENT AVANT LA MISE EN SERVICE.

MANETTES

Les manettes de commande s'enlèvent en les tirant vers soi.

En cas de difficultés, utilisez une pince en prenant soin de protéger la manette avec un chiffon.

GRILLES

Utilisez une éponge imbibée d'eau savonneuse exclusivement ; jamais d'abrasifs ou d'objets tranchants.

FOUR AUTODÉGRAISSANT CATALYTIQUE

Évitez de le salir plus qu'il n'est nécessaire.

Dans le cas de projections grasses importantes, après cuisson, pour éviter la production excessive de fumée, prolongez le chauffage du four, porte fermée, pendant 20 à 30 minutes, thermostat au maximum.

Si les traces subsistent, elles s'atténueront lors des cuissons suivantes.

Important :

- La porte est chaude pendant le fonctionnement du four, éloignez les jeunes enfants. Pour leur sécurité, une porte froide est disponible en option. Elle permet d'éviter les risques de brûlures. Pour plus d'informations, contactez votre distributeur
- Ne garnissez pas votre four de feuilles en aluminium. Sinon, il en résulterait une accumulation de chaleur qui influencerait désavantageusement le résultat de la cuisson et endommagerait l'émail.
- Par mesure de sécurité, après usage, n'omettez pas de fermer le robinet de commande général du gaz distribué ou le robinet de la bouteille de gaz butane.

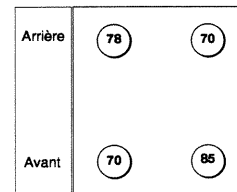
Caractéristiques de votre cuisinière

Appareil destiné à être utilisé en : FR. cat III 1c2E+3+		Butane G 30	Propane G 31	Gaz naturel G 20	Gaz naturel G 25	Air propane Air butané G 130 8 mbar
		29 mbar	37 mbar	20 mbar	25 mbar	
BRULEUR(S) SEMI-RAPIDE(S)						
Repère marqué sur l'injecteur		70	70	103	103	185
Débit nominal/PCS (kW)		1,94	1,94	1,94	1,94	1,94
Débit réduit/PCS (kW)		0,46		0,37		
Débit horaire (g/h)		141	138			
Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)				185	215	271
BRULEUR RAPIDE ARRIÈRE GAUCHE						
Repère marqué sur l'injecteur		78	78	114	114	220
Débit nominal/PCS (kW)		2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
Débit réduit/PCS (kW)		0,53		0,42		
Débit horaire (g/h)		182	178			
Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)				238	277	350
BRULEUR RAPIDE AVANT DROIT						
Repère marqué sur l'injecteur		85	85	132	132	240
Débit nominal/PCS (kW)		3,0	3,0	3,0	3,0	3,0
Débit réduit/PCS (kW)		0,57		0,52		
Débit horaire (g/h)		218	214			
Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)				286	333	420
GRILLOIR						
Repère marqué sur l'injecteur		76	76	113	113	225
Débit nominal/PCS (kW)		2,3	2,3	2,3	2,3	2,3
Débit horaire (g/h)		167	164			
Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)				219	255	322
FOUR (en régime)						
Repère marqué sur l'injecteur		75	75	116	116	232
Débit nominal/PCS (kW)		2,3	2,3	2,3	2,3	2,3
Débit horaire (g/h)		167	164			
Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)				219	255	322
DÉBIT CALORIFIQUE TOTAL/PCS		kW				
Débit maximum		g/h	11,68	11,68	11,68	11,68
Débit nominal/PCS (kW)		l/h	860	843	1 112	1 295
						1 635

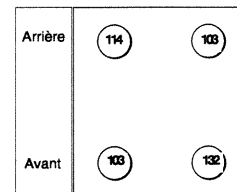
REPÉRAGE DES INJECTEURS

GAZ BUTANE

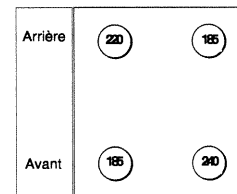
DESSUS CUISINIÈRE



GAZ NATUREL



AIR PROPANÉ



Notes personnelles

Service après-vente

- Pour bénéficier de la garantie de votre appareil, ne pas oublier de faire dater et signer votre "Certificat de Garantie" par votre vendeur-installateur.
- Tout dépannage doit être effectué par un technicien qualifié. Seuls les distributeurs de notre marque :
CONNAISSENT PARFAITEMENT VOTRE APPAREIL ET SON FONCTIONNEMENT,
APPLIQUENT INTEGRALEMENT NOS METHODES DE REGLAGE, D'ENTRETIEN ET DE REPARATION,
UTILISENT EXCLUSIVEMENT LES PIECES CERTIFIEES D'ORIGINE.
- En cas de réclamation ou pour commander des pièces de rechange à votre distributeur, précisez-lui la référence complète de votre appareil (désignation commerciale, type et numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique fixée sous le caisson de l'appareil, ou sur le certificat de garantie.



Relations consommateurs

- Pour tout contact avec la marque ou le Service après-vente, vous reporter aux informations figurant ci-dessous.

VEDETTE

C'est également

une gamme complète d'appareil électro-ménager :

- *lave-linge (4 ou 5 kg)* ● *sèche-linge* ● *lave-vaisselle*
- *réfrigérateurs simple froid* ● *double froid* ● *combinés*
- *congélateurs verticaux* ● *horizontaux*
- *cuisinières* ● *micro-ondes*

Renseignez-vous par MINITEL

TAPEZ 3615
CODE VEDETTE*
**(1,29 F TTC la minute)*

SERVICE RELATIONS CONSOMMATEURS VEDETTE

BP 9526

95089 CERGY-PONTOISE

TÉL : 01 34 30 45 30