

CUISSON

RECETTES



VEDETTE

"3 + 1"

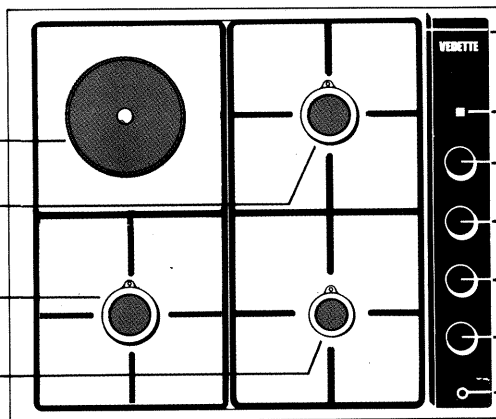
3 feux gaz + 1 plaque électrique

Plaque électrique
Mijotron diamètre
145 mm 1,5 kW

Brûleur rapide
2,5 kW

Brûleur rapide
2,9 kW

Brûleur semi-rapide
1,65 kW



ÉCRAN PARE-FLAMMES

VOYANT DE MISE
SOUS TENSION DE
LA PLAQUE ÉLECTRIQUE

MANETTE DU BRÛLEUR
ARRIÈRE DROIT

MANETTE DU BRÛLEUR
AVANT GAUCHE

MANETTE DU BRÛLEUR
AVANT DROIT

MANETTE DE LA
PLAQUE ÉLECTRIQUE
ARRIÈRE GAUCHE

BOUTON D'ALLUMAGE
ÉLECTRONIQUE

"2 + 2"

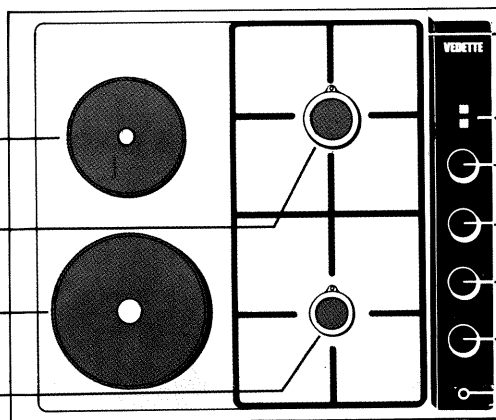
2 feux gaz + 2 plaques électriques

Plaque électrique
diamètre
145 mm 1,5 kW

Brûleur rapide
2,5 kW

Plaque électrique
2 kW Mijotron
(diamètre 180 mm)

Brûleur semi-rapide
1,65 kW



ÉCRAN PARE-FLAMMES

VOYANTS DE MISE
SOUS TENSION DES
PLAQUES ÉLECTRIQUES

MANETTE DU BRÛLEUR
ARRIÈRE DROIT





MANETTE DU BRÛLEUR
AVANT DROIT

MANETTE DE LA PLAQUE
ÉLECTRIQUE ARRIÈRE
GAUCHE

MANETTE DE LA
PLAQUE ÉLECTRIQUE
AVANT GAUCHE

BOUTON D'ALLUMAGE
ÉLECTRONIQUE

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 correspondante dans le sens . Le réglage vers un débit plus réduit s'effectue entre le symbole  et le symbole , le point ● correspondant à la fermeture du robinet.
- Pour allumer un brûleur, appuyez sur le bouton d'allumage électronique, avec la manette du brûleur au débit maximum , puis relâchez. Si nécessaire, renouvelez l'opération en débit réduit.
- Caractéristiques des injecteurs selon le gaz :

	Butane 28 mbar	Propane 37 mbar	Gaz naturel G 20 18 mbar	Gaz naturel G 25 25 mbar	Air propané Air butané
BRÛLEUR RAPIDE ARRIÈRE DROIT Repère marqué sur l'injecteur Débit calorifique/PCS (kW) Débit horaire (g/h) Débit horaire à 15 °C sous 760 mm Hg (l/h)	82 2,5 182	82 2,5 178	120 2,5 238	120 2,5 277	213 2,5 350
BRÛLEUR RAPIDE AVANT GAUCHE Repère marqué sur l'injecteur Débit calorifique/PCS (kW) Débit horaire (g/h) Débit horaire à 15 °C sous 760 mm Hg (l/h)	87 2,9 211	87 2,9 207	126 2,9 276	126 2,9 321	230 2,9 406
BRÛLEUR SEMI-RAPIDE Repère marqué sur l'injecteur Débit calorifique/PCS (kW) Débit horaire (g/h) Débit horaire à 15 °C sous 760 mm Hg (l/h)	65 1,65 120	65 1,65 118	98 1,65 157	98 1,65 183	168 1,65 231
DÉBIT MAXIMUM 2+2 g/h l/h 3+1 g/h l/h	302 513	296 503	395 671	460 781	581 987

- 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.

Pour tout autre renseignement concernant votre appareil, consultez le **GUIDE PRATIQUE** qui lui est joint. Au sommaire, vous trouverez les points suivants :

— INSTALLATION

— UTILISATION

— ENTRETIEN

PLAQUES ÉLECTRIQUES

À la première utilisation, laissez chauffer la plaque à vide, à l'allure maximale pendant 3 minutes, pour durcir son revêtement.

- La plaque "Mijotron" (à point rouge et étiquette au centre) est équipée d'un régulateur de chaleur supprimant les brusques écarts de température, qui permet les cuissons les plus délicates. (Nota : l'étiquette "Mijotron" sur la plaque s'enlèvera facilement avant ou après la première chauffe). La plaque "Mijotron" est commandée par la manette avec repère de 0 à 11. Le repère 0 correspond également à l'arrêt de la plaque. Le réglage de puissance est croissant et continu de 0 à 11.
- L'autre plaque est rapide (point rouge au centre) ou ordinaire, et commandée par une manette à 6 positions. La position 0 correspond également à l'arrêt de la plaque.
- Les différentes allures des plaques correspondent approximativement aux utilisations ci-dessous :

RAPIDE ou ORDINAIRE					
0	1 - 2	2 - 3 - 4	3 - 4 - 5	4 - 5	6
MIJOTRON					
0	1 - 2	3 - 4	5 - 6	7 - 8	9 - 10 - 11
ARRÊT	TENUES AU CHAUD	MIJOTAGES	MOYEN	FORT	VF
	Mise en attente Plats prêts à servir Mijotages doux	Béchamel Beignets Ragoûts Légumes secs Riz au lait Mijotages moyens Réchauffage	Pâtes Pommes de terre à l'eau Potages Confiture Ébullition à petits bouillons	Escalopes Croquettes Légumes frais Potages Fritures de surgelés Pommes de terre sautées	Côtes d'agneau Grillades Omelettes Steaks Ébullition du lait

SERVICE APRÈS-VENTE :

Pour tout problème nécessitant une intervention du service après-vente, la communication du type et du numéro de série de votre appareil sera nécessaire. Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique située sous le caisson à l'avant de l'appareil. Recopiez-les dès maintenant ci-dessous.

VEDETTE

*c'est également
une gamme complète d'appareil électro-ménager :*

- **lave-linge (4 ou 5 kg) • sèche-linge • lave-vaisselle**
- **réfrigérateurs • congélateurs**
- **DUO, DUO-FROID, DUO MAGIC**
- **cuisinières • micro-ondes**

Renseignez-vous par MINITEL

**TAPEZ 3615
CODE VEDETTE**