

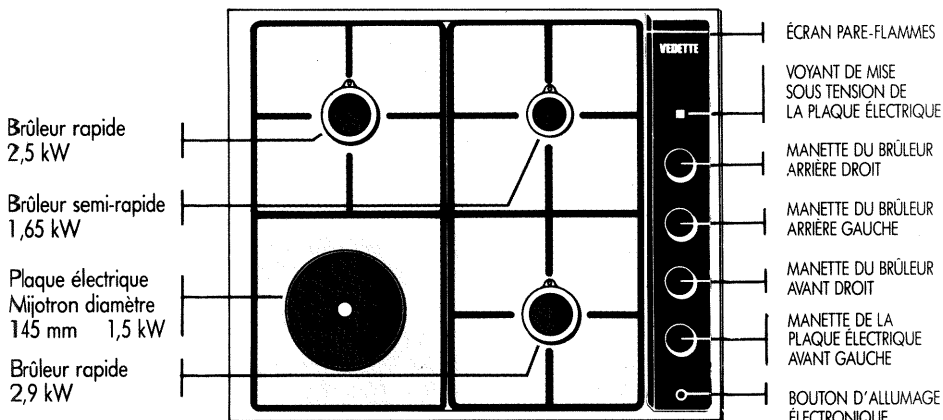
# CUISSON



**VEDETTE** 

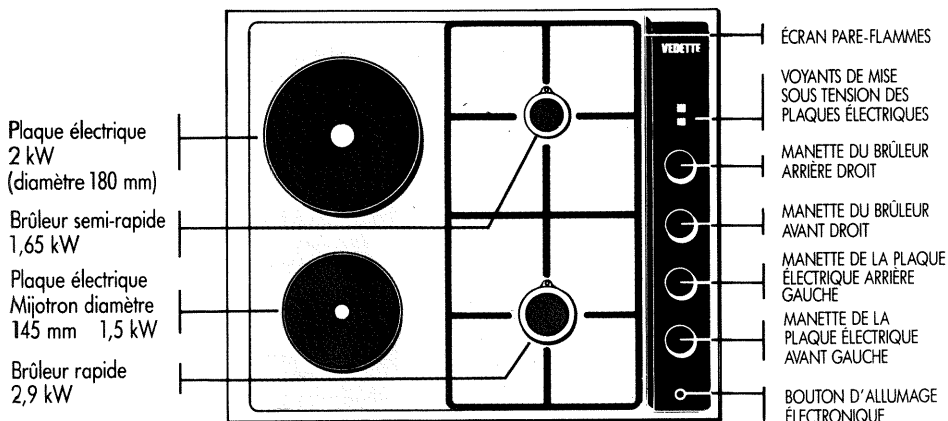
## "3 + 1"

3 feux gaz + 1 plaque électrique



## "2 + 2"

2 feux gaz + 2 plaques électriques



## PLAQUES ÉLECTRIQUES

A 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	VIF
	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 seront nécessaires. 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'appareils électro-ménager :

- lave-linge (4 ou 5 kg) • sèche-linge
- lave-vaisselle • réfrigérateurs • DUOS, DUO-FROID
- congélateurs • micro-ondes.

Demandez nos catalogues à votre spécialiste

# VEDETTE

## 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 propane Air butané
<b>BRÛLEUR RAPIDE AVANT DROIT</b> 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
<b>BRÛLEUR RAPIDE ARRIÈRE GAUCHE</b> 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
<b>BRÛLEUR SEMI-RAPIDE</b> 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
<b>DÉBIT MAXIMUM</b> 2 + 2 g/h l/h 3 + 1 g/h l/h	331  513	325  503	433  671	504  781	637  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