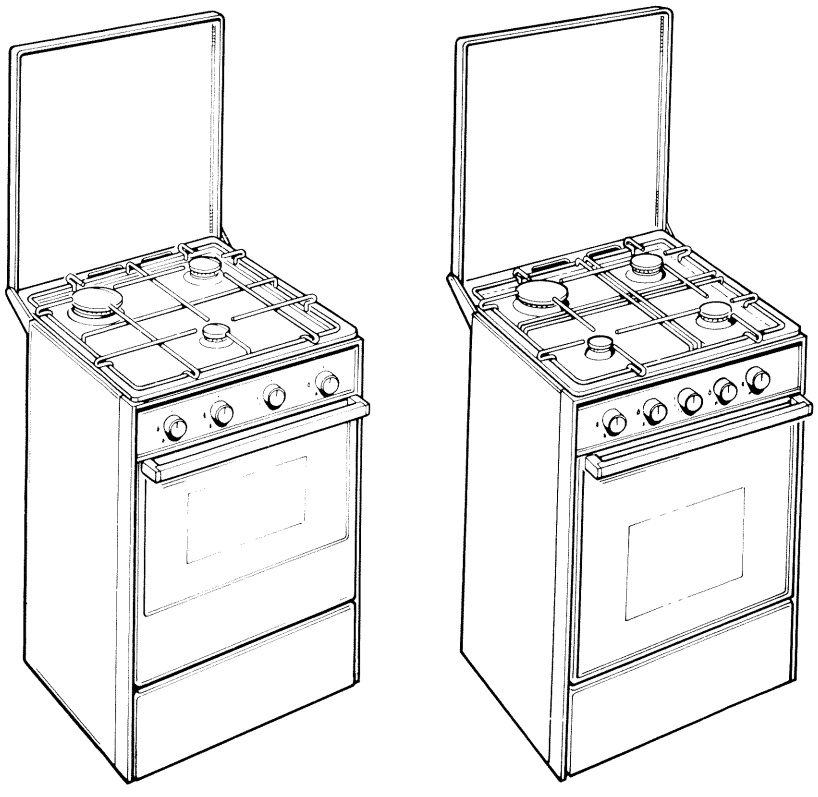
VEDETTE

CUISINIERES GAZ

50 x 50

G 533/1 & G 544/1

G 544B/1



Notice d'utilisation et d'entretien

REGLAGE DES BRULEURS

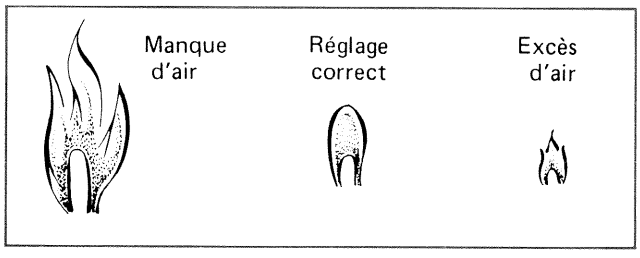
DEBIT DES BRULEURS ET DIAMETRE DES INJECTEURS

	DEBITS CALORIF. kW	GAZ NATUREL 18 mbar		GAZ GRONINGUE 25 mbar		GAZ LIQUIDE butane 28 mbar propane 37 mbar	
		injecteur Ø	consomm. l/h	injecteur Ø	consomm. l/h	injecteur Ø	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	2,96	135	282	135	332	86	215
Grilloir	1,57	100	149	100	175	65	112

LES DIAMETRES DES INJECTEURS SONT EXPRIMES EN CENTIEMES DE mm.

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 :

1) BRULEUR DE FOUR

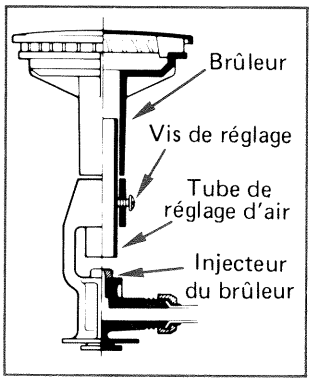
- Retirer la sole du four.
- Débloquer la vis fixant le brûleur à l'avant.
- Allumer le brûleur (manette sur la graduation 8 du thermostat).
- Déplacer légèrement le brûleur vers l'avant pour augmenter l'admission d'air, le repousser vers l'arrière pour la diminuer.
- Après réglage, resserrer la vis de blocage du brûleur.

2) BRULEUR DE GRILLOIR (selon modèle)

- 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) BRULEURS DE TABLE

- Déposer les brûleurs de table et la table de travail.
- Remettre les brûleurs en place.
- Allumer le brûleur à régler.
- 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.

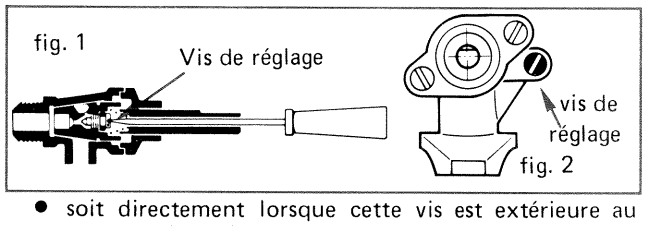


REGLAGE DU RALENTI DES BRULEURS

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).

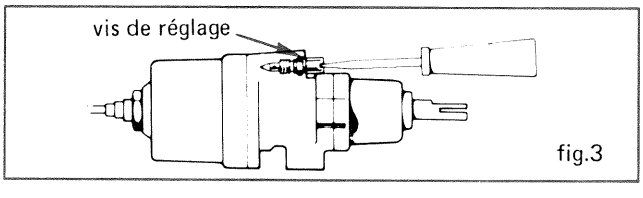
En vissant, on diminue le débit et inversement.
Le débit désiré étant obtenu, s'assurer que les flammes résistent à plusieurs passages de la position plein débit à la position débit réduit. Si le brûleur s'éteint lors de cette manœuvre augmenter le débit.
Veiller à ce que les fils électriques de l'éclairage de four ou du tournebroche ne reposent pas sur les injecteurs.
Pour le remontage des brûleurs de table déposer les brûleurs, remettre la table en place ainsi que les brûleurs.

2) Brûleur de four

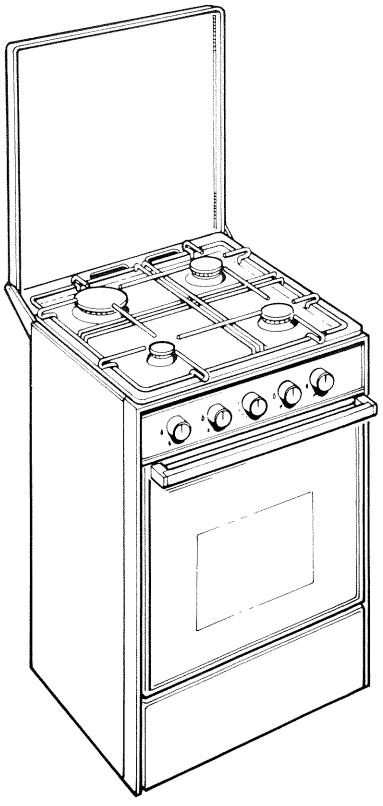
CE PARAGRAPHE, TRES IMPORTANT POUR LA BONNE MARCHE DE LA CUISINIERE, SERA MIS EN APPLICATION AVEC SOIN LA SECURITE DE L'UTILISATEUR EST EN CAUSE.

- 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.



FICHE TECHNIQUE



CUISINIERE 4 FEUX

PRESENTATION
- Habillage et table de travail : émail vitrifié.
- Bandeau : aluminium.
- Porte de four : verre trempé.
- Profilés latéraux en aluminium anodisé.
- Tiroir de rangement sous le four.

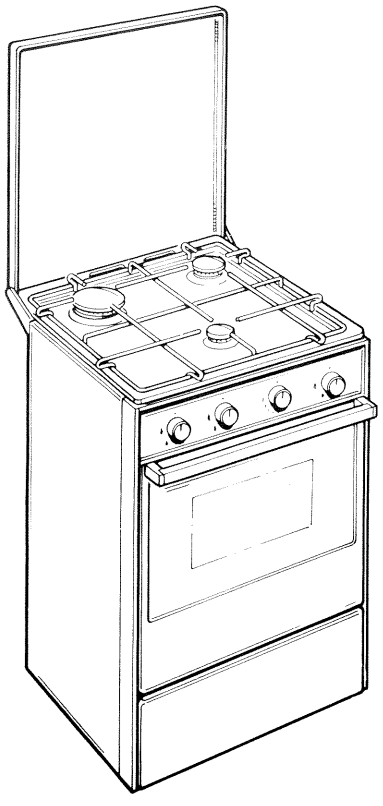
Poids nu : 33 kg.

DIMENSIONS (en mm)
- Hauteur couvercle fermé : 880; couvercle ouvert : 1300
- Profondeur porte fermée : 530; porte ouverte : 890
- Largeur : 500.

FOUR
- A nettoyage continu ; auto-dégraissant par catalyse.
- Régulation de la température par thermostat à 10 positions.
  - Puissance du brûleur de four : 2,96 kW
  - Puissance du brûleur de grilloir : 1,57 kW.
- Dimensions utiles (en mm) :
  Hauteur : 275 - Largeur : 350 - Profondeur : 355
  - Volume utile : 34 dm^3.

TABLE DE TRAVAIL
- 1 grille en acier chromé recouvre :
  - 1 brûleur rapide (arrière gauche) puissance : 2,96 kW
  - 2 brûleurs semi-rapides (avant et arrière droit) - puissance : 1,81 kW
  - 1 brûleur auxiliaire (avant gauche) puissance 0,87 kW

CASSEROLERIE
- 1 grille support de plats
- 1 plaque à pâtisserie
- 1 tôle de protection des manettes
- 1 lèchefrite.



CUISINIERE 3 FEUX

PRESENTATION
- Habillage et table de travail : émail vitrifié.
- Bandeau : aluminium.
- Porte de four : tôle émaillée avec hublot en verre trempé.
- Profilés latéraux en aluminium anodisé.

Poids nu : 28 kg.

DIMENSIONS (en mm)
- Hauteur couvercle fermé : 880; couvercle ouvert : 1300
- Profondeur porte fermée : 530; porte ouverte : 890
- Largeur : 500.

FOUR
- Revêtu d'émail vitrifié.
- Régulation de la température par thermostat à 10 positions.
  - Puissance du brûleur de four : 2,96 kW

- Dimensions utiles (en mm) :
  Hauteur : 305 - Largeur : 350 - Profondeur : 355
  - Volume utile : 37 dm^3.

TABLE DE TRAVAIL
- 1 grille en acier chromé recouvre :
  - 1 brûleur rapide (arrière gauche) puissance : 2,96 kW
  - 1 brûleur semi-rapide (arrière droit) puissance : 1,81kW
  - 1 brûleur auxiliaire (avant) puissance 0,87 kW

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

surmelec

Société anonyme au capital de 58.500.000 F

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

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

Codes : 87 X 0022 - 334339 - 0382