



**VEDETTE**

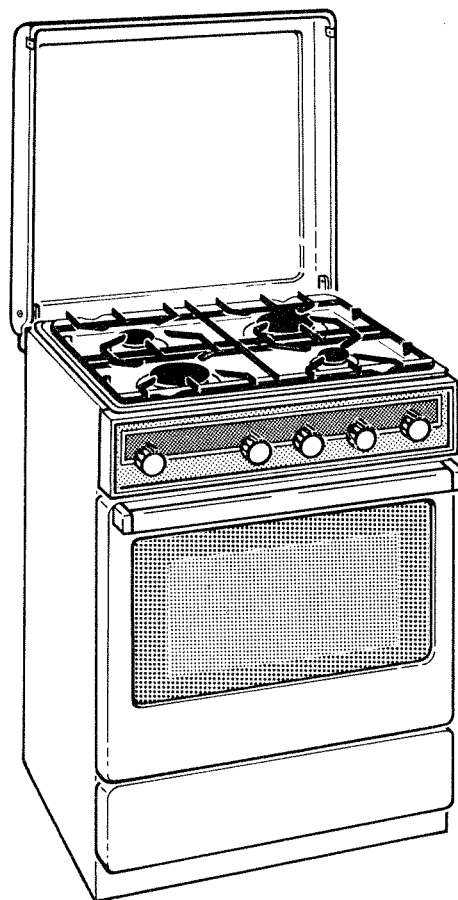
**CUISINIÈRES GAZ**

**G 550 B/1**

**G 555 1**

**G 550 IF**

**G 556 1**



Notice  
d'utilisation  
et d'entretien

87x0068



Madame, Monsieur,

Vous venez d'acquérir une cuisinière

## VEDETTE

Pour être à même de l'utiliser dans les meilleures conditions et pour en obtenir ce que vous êtes en droit d'en attendre, nous vous conseillons de lire très attentivement cette notice qui a été rédigée spécialement à votre intention, en tenant compte des suggestions et remarques exprimées par des utilisateurs; les instructions et les conseils qu'elle contient vous aideront efficacement à découvrir les qualités de votre nouvel appareil.



Seuls les Concessionnaires et Distributeurs Vedette

- connaissent parfaitement le matériel Vedette,
- appliquent intégralement nos méthodes de réglage, d'entretien et de réparation,
- possèdent et utilisent exclusivement les pièces d'origine.



Lorsque vous alertez le service entretien de votre Distributeur, donnez-lui la référence complète de votre appareil (désignation commerciale, type et numéro de série): ces renseignements figurent sur le certificat de garantie joint à cette notice et sur la plaquette signalétique fixée à l'intérieur du coffre à accessoires, à l'avant.



*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.*

### SOMMAIRE

Fiche technique .....	1
Installation .....	2
Réglage des brûleurs .....	3
Utilisation .....	4-5
Entretien .....	6



### 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.

# FICHE TECHNIQUE

## PRESENTATION

- Habillage en émail
- Table de travail en émail vitrifié
- Bandeau en tôle émaillée
- Porte de four en verre trempé
- Espace de rangement avec porte abattante, situé sous le four.

Poids nu : 40,5 Kg.

## DIMENSIONS (en mm.)

- Hauteur couvercle fermé : 850
- Profondeur porte fermée : 610
- Largeur : 540

## FOUR

- A nettoyage continu (catalyse) ou manuel (selon modèle)
- Parois démontables
- Grandins 5 positions
- Régulation de température par thermostat 10 positions
- Le grilloir est commandé par le robinet du four
- Brûleurs, grilloir et four en acier émaillé.

## BRULEUR DE FOUR

Puissance: 3.605 W

Consommation d'entretien (sur P.C.S.) 2,12 Kw

## BRULEUR DE GRILLOIR

- Contrôlé par le robinet du four
- Puissance : 2.558 W.

## DIMENSIONS DU FOUR (en mm.)

- Hauteur : 260
- Largeur : 390
- Profondeur : 340
- Volume utile : 34,5 dm<sup>3</sup>

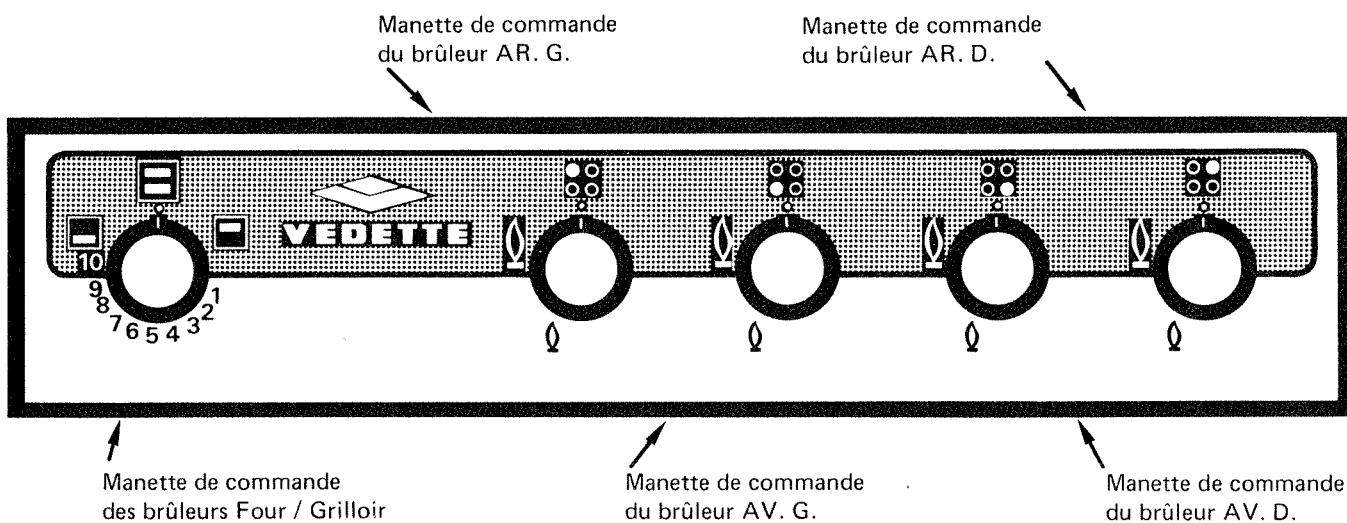
## TABLE DE TRAVAIL

- 1 grille en acier émaillé recouvre :
- 2 brûleurs rapides  
puissance : 2.907 W et 3.256 W.
- 1 brûleur semi-rapide  
puissance : 1.860 W.
- 1 brûleur auxiliaire  
puissance : 1.047 W.

## EQUIPEMENT SPECIFIQUE

- 1 Grille de four
- 1 Plaque à pâtisserie
- 1 Lèche-frite
- 1 Tôle de protection des manettes, émaillée.

## TABLEAU DE COMMANDES



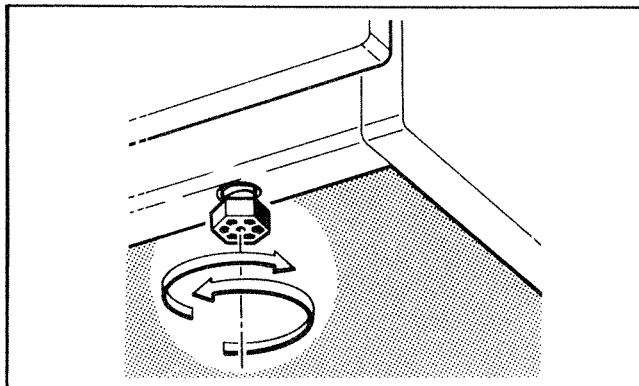
# INSTALLATION

Ces indications sont normalement réservées aux installateurs et techniciens qualifiés.

## MISE EN PLACE

L'emballage et les revêtements en plastique enlevés, placer la cuisinière dans un coin sec et non exposé aux courants d'air. Elle devra être suffisamment éloignée des parois ou des objets facilement inflammables.

N.B. La stabilité de votre cuisinière peut être réglée à l'aide des 4 pieds dont cette dernière est équipée, au moyen d'une clé ayant une ouverture de 23 mm.



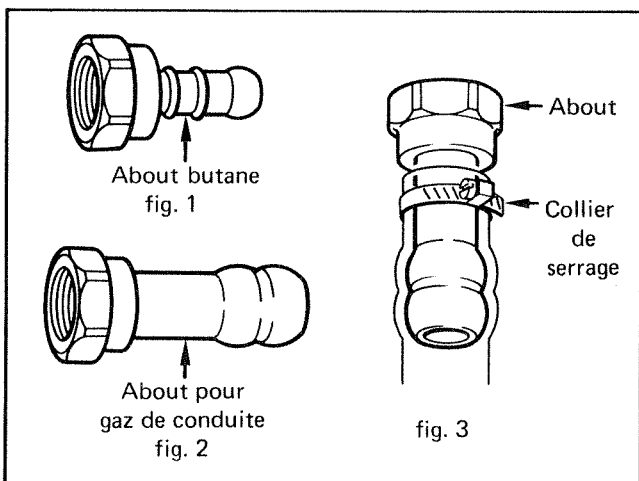
Remarque : Il est recommandé de ne pas placer l'arrière de la cuisinière trop près du mur. L'ouverture du couvercle en sera facilitée.

## 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 embout, 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'embout correspondant au gaz utilisé ; butane (fig. 1) ou gaz de conduite (fig. 2), en intercalant la rondelle d'étanchéité. L'embout butane permet le raccordement par tube souple caoutchouc de diamètre intérieur 6 mm. destiné aux gaz distribués par récipients. L'embout 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.



Un tuyau souple ne doit en aucun cas passer derrière l'appareil.

## AERATION DE LA PIECE

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 cm<sup>2</sup>. 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 conçus pour pouvoir fonctionner à tous les gaz actuellement distribués (Gaz de ville. Gaz naturel. 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.

## 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'embout correspondant au gaz utilisé (voir fig. 1-2)*

### CHANGEMENT DES INJECTEURS

#### A) Table de travail

Enlever la grille et les brûleurs. Déposer la table

#### B) Four

Retirer la sole du four en la soulevant légèrement à l'avant. Déposer le brûleur de four (2 vis à l'avant).

#### C) Grilloir

Déposer l'ensemble grilloir (1 vis à l'avant)

Dévisser les injecteurs à remplacer. Mettre en place les nouveaux injecteurs en se référant au tableau «Débit des brûleurs».



# REGLAGE DES BRULEURS

## DEBIT DES BRULEURS ET DIAMETRE DES INJECTEURS

PUISSANCES EN WATTS DES BRULEURS	GAZ VILLE G 110		GAZ NATUREL G 20		BUTANE - PROPANE	
	8 mb		18 mb		28 mb - 37 mb	
	Litr./h à 15°C	Ø injec.	Litr./h à 15°C	Ø injec.	Gr./h	Ø injec.
brûleur rapide	3256	738 258	310 134	237 89	237	89
brûleur rapide	2907	659 234	277 126	212 86	212	86
brûleur semi-rapide	1860	422 185	177 100	136 69	136	69
brûleur auxiliaire	1047	237 136	100 76	76 53	76	53
four	3605	818 267	343 138	263 94	263	94
grilloir	2558	580 220	244 120	186 81	186	81

### REGLAGES D'AIR

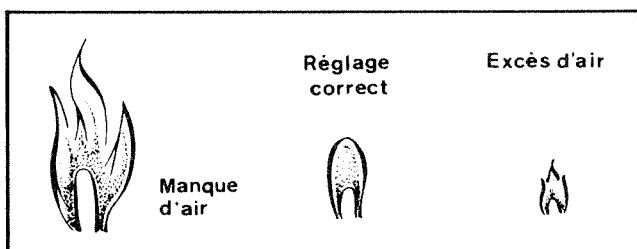
Le réglage d'air d'un brûleur est correct lorsque sa flamme est stable, silencieuse et s'éteint sans bruit.

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.

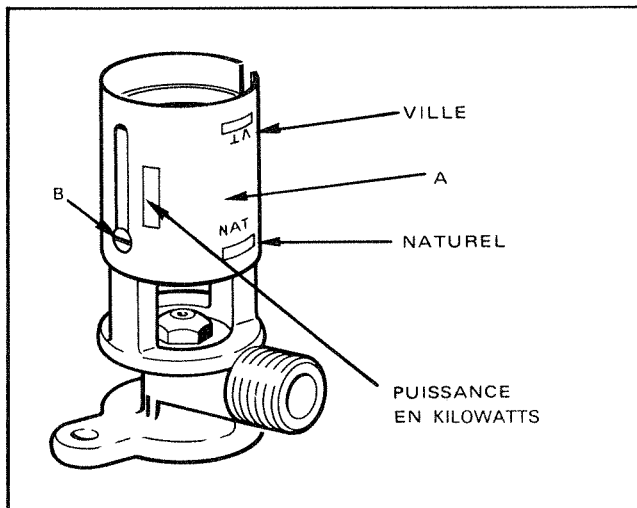


### EN CAS DE NECESSITE PROCEDER COMME SUIT BRULEURS DE TABLE :

- Introduire la bague (A) en butée sur le brûleur
- Visser la vis de blocage (B)

**N.B. :** La puissance du brûleur correspondant est inscrite sur la bague, ainsi que les indications permettant de positionner celle-ci en fonction du gaz à utiliser. (ville ou naturel).

**Remarque :** Dans le cas où la cuisinière est installée pour fonctionner au gaz butane, les bagues ne sont pas posées, car inutiles.



### REGLAGE DU RALENTI DES BRULEURS

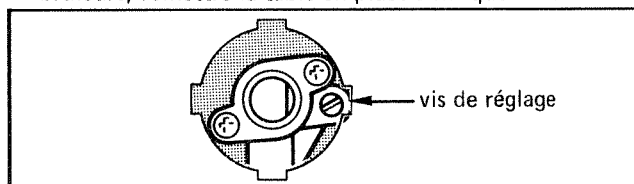
#### 1°) Brûleurs de table

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.
- A l'aide d'un tournevis, agir sur la vis by-pass. Avec les gaz butane ou propane, la vis sera serrée à fond. Pour les autres gaz, chercher la position donnant le débit de gaz convenable.

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.

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 MARCHÉ DE LA CUISINIÈRE, SERA MIS EN APPLICATION AVEC SOIN, LA SECURITE DE L'UTILISATEUR EST EN CAUSE.

- Allumer le four, manette sur la graduation 10
- Attendre 15 minutes que le thermostat soit en régime de contrôle
- Ramener lentement la manette sur la graduation 1
- Ouvrir la porte du four et observer les flammes par les trous de contrôle de la sole.
  - si elles ont tendance à s'éteindre, dévisser lentement la vis by-pass après avoir retiré la manette par simple traction.
  - 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.

