

CARACTÉRISTIQUES

| | Butane 28 mbar | Propane 37 mbar | Gaz naturel G 20 18 mbar | Gaz naturel G 25 25 mbar | Air propané Air butané |
|--|-------------------|--------------------|--------------------------------|--------------------------------|---------------------------|
| BRÛLEURS SEMI-RAPIDES Repère marqué sur l'injecteur Débit calorifique/PCS (kW) Débit horaire (g/h) Débit horaire à 15 °C sous 760 mm Hg (l/h) | 70 1,94 141 | 70 1,94 138 | 103 1,94 | 103 1,94 | 185 1,94 271 |
| BRÛLEUR RAPIDE AVANT 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) | 85 3 218 | 85 3 214 | 132 3 | 132 3 | 240 3 420 |
| BRÛLEUR RAPIDE ARRIÈRE 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) | 78 2,5 182 | 78 2,5 178 | 114 2,5 | 114 2,5 | 220 2,5 350 |
| GRILLOIR Repère marqué sur l'injecteur Débit calorifique/PCS (kW) Débit horaire (g/h) Débit horaire à 15 °C sous 760 mm Hg (l/h) | 76 2,3 167 | 76 2,3 164 | 115 2,3 | 115 2,3 | 225 2,3 322 |
| FOUR (à l'allumage) 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 3,2 233 | 87 3,2 228 | 125 3,2 | 125 3,2 | 255 3,2 448 |
| DÉBIT MAXIMUM — g/h — l/h | 915 | 896 | 1 199 | 1 395 | 1 760 |

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 dans le coffre de l'appareil. Recopiez-les dès maintenant dans le cadre ci-dessous.

Cet appareil est conforme à l'Arrêté du 19 août 1985 (Journal Officiel du 1^{er} septembre 1985), relatif à la limitation des perturbations radioélectriques (Directive n° 82.499 CEE en date du 7 juin 1982).

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**

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. Tous droits de reproduction, d'adaptation et d'exécution réservés pour tous pays.

87X0449 9954-1742 06/88

CUISSON

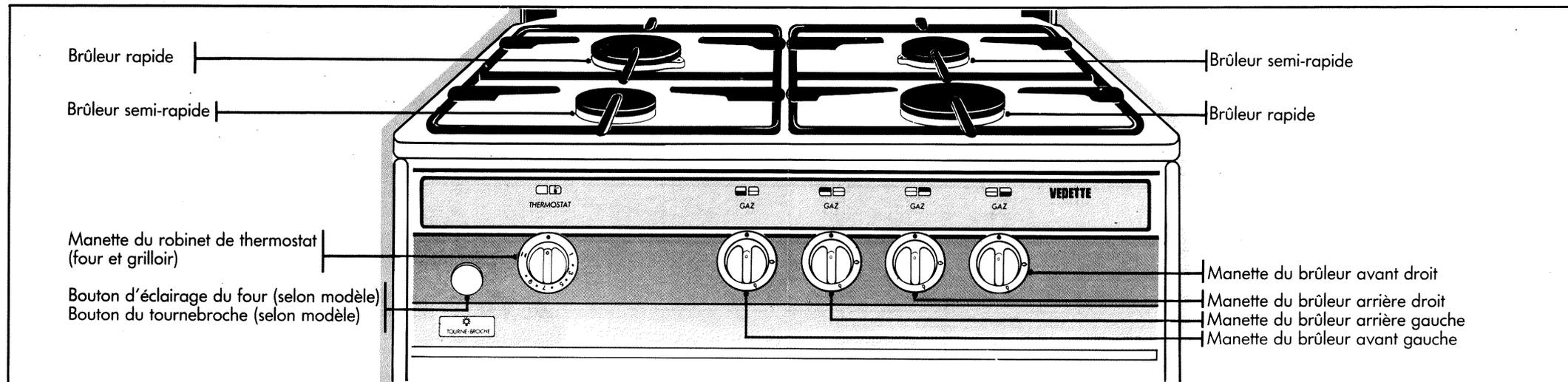
NOTICE D'UTILISATION



VEDETTE

accès communication Imp. Nouvelle, St-Jean-de-Braye

CUISINIÈRE 55 CM x 55 CM – 4 feux gaz – four gaz



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 ▲ et le symbole ●, le point ● correspondant à la fermeture du robinet. Pour les appareils qui en sont équipés, appuyez sur le bouton allumage électronique, avec la manette du brûleur en débit maximum (grande flamme) puis relâchez. Si nécessaire, renouvelez l'opération en débit réduit.

FOUR

Une seule manette de thermostat contrôle soit la marche du grilloir soit le four à thermostat.

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 du rôtissage et endommagerait l'émail.

A allumage du grilloir

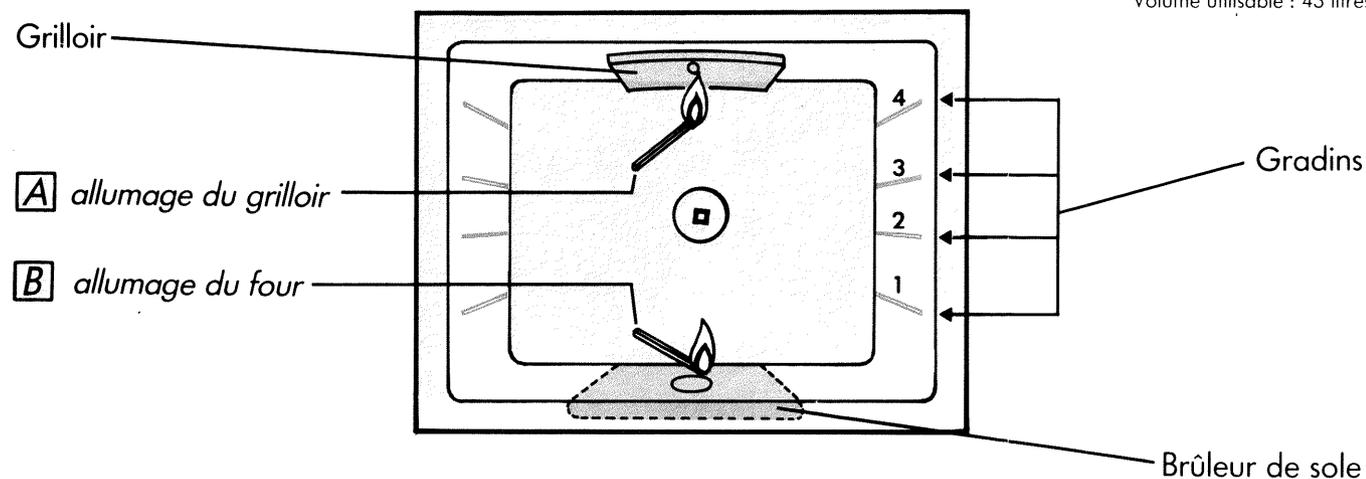
Présentez une allumette sous le brûleur de grilloir. Poussez et tournez la manette du thermostat en déplaçant dans le sens ↻ le repère grilloir ☰ de façon à l'amener en coïncidence avec celui du bandeau. S'assurer que le brûleur est totalement allumé.

B allumage du four

Présentez une allumette à l'entrée du trou du brûleur de sole. Poussez et réglez la manette du thermostat. Vérifiez par le trou d'allumage que le brûleur est allumé. Fermez doucement la porte et préchauffez (voir le tableau de cuisson).

CONSOMMATION DU FOUR :

Pour un maintien d'1 h à 230 °C :
6,5 mégajoules (1,8 kWh).
Volume utilisable : 43 litres.



| GRADUATION MANETTE | TEMPÉRATURE APPROXIMATIVE (°C) | CUISSONS CONSEILLÉES |
|--------------------|--------------------------------|----------------------|
| ● | ARRÊT | |
| 1 | 150 | MERINGUES |
| 2 | 160 | |
| 3 | 175 | |
| 4 | 190 | SABLÉS |
| 5 | 205 | CAKE |
| 6 | 225 | PINTADE |
| 7 | 240 | VIANDES BLANCHES |
| 8 | 260 | |
| 9 | 275 | VIANDES ROUGES |
| 10 | 285 | |

TABLEAU DES CUISSONS

| RECETTES | POSITION THERMOSTAT | TEMPS DE CUISSON EN MINUTES (*) | GRADIN À PARTIR DU BAS | OBSERVATIONS |
|------------------------------|--|---------------------------------|------------------------|--|
| AGNEAU | | | | |
| Côtelettes | GRIL  | 8 à 10 (3) | 3 (2) | Lèche-frite sur sole |
| Gigot | 7 ou 8 | 15 (1) | 2 (4) | |
| Selle | 7 ou 8 | 15 (1) | 2 (4) | |
| BOEUF | | | | |
| Entrecôte | GRIL  | 6 à 8 (3) | 3 (2) | Lèche-frite sur sole |
| Rôti | 8 | 15 (1) | 2 (4) | |
| CAKE | 5 | 50 à 60 | 2 (4) | |
| CHOUX (pâte à) | 5 | 50 à 60 | 2 (4) | Selon grosseur |
| DAURADE | 5 ou 6 | 25 à 35 | 2 (4) | Selon grosseur |
| DINDE | 8 puis 6 | 25 à 30 (1) | 2 (4) | Position thermostat 8 le 1/4 du temps de cuisson prévu |
| GRATIN DAUPHINOIS | 5 | 50 à 60 | 2 (4) | |
| LAPIN RÔTI | 6 | 25 (1) | 2 (4) | |
| MAQUEREAUX GRILLÉS | GRIL  | 20 | 3 (2) | Lèche-frite sur sole |
| MERINGUES BLONDES | 1 | 50 à 55 | 3 (4) | Plus 30 minutes sans chauffage |
| PAIN | 7 ou 8 | 20 à 25 | 2 (2) | Sur plaque posée sur grille |
| PÂTE BRISÉE | 8 | 15 à 20 | 1 (2) | Pâte Brisée non garnie |
| PÂTE FEUILLETÉE | 8 | 10 à 15 | 1 (2) | Pâte non garnie, sur plaque |
| PÂTE SABLÉE (tarte) | 4 ou 5 | 30 à 35 | 2 (4) | Selon garnit. crème ou fruits |
| PINTADE | 6 ou 7 | 25 (1) | 2 (4) | |
| PIZZA | 8 | 20 à 25 | 1 (2) | Sur la plaque à pâtisserie |
| PORC RÔTI | 6 ou 7 | 40 (1) | 2 (4) | Selon épaisseur |
| POULET RÔTI | 6 ou 7 | 25 (1) | 2 (4) | |
| POULET À LA BROCHE | GRIL  | 25 (1) | T-B | Lèche-frite sur sole |
| QUATRE-QUARTS | 5 | 40 à 50 | 2 (4) | Selon quantité |
| QUICHE LORRAINE | 8 | 35 à 40 | 1 (4) | |
| SABLÉS | 4 | 15 | 3 (2) | Plaque à pâtisserie sur grille |
| SOUFFLÉ AU FROMAGE | 4 | 35 à 45 | 2 (4) | Selon quantité |
| TARTE AUX FRUITS CRUS | 8 | 35 à 40 | 1 (2) | |
| TOMATES FARCIES | 7 | 40 à 45 | 2 (4) | Selon quantité |
| VEAU (rôti) | 6 ou 7 | 40 (1) | 2 (4) | Selon épaisseur |

* Il faut ajouter au temps de cuisson indiqué, la durée du PRÉCHAUFFAGE : 10 à 15 min. sur la position de thermostat choisie pour la cuisson. Pour les MERINGUES ne préchauffer que 5 min. Pour les SABLÉS, préchauffer 10 min. à la position thermostat 4. Pour les RÔTIS, préchauffer à la position thermostat 10.

(1) Temps de cuisson pour 500 grammes.

(2) Grille dans le sens convexe 

(3) Suivant épaisseur.

(4) Grille dans le sens concave 

T.B. : Tournebrotche (selon modèle).

NOTA : Les positions de réglage du thermostat sont données à titre indicatif.

Aussi, afin d'éviter une production anormale de fumées pouvant résulter d'une température excessive de cuisson, il y a lieu d'ajuster cette dernière en réglant le thermostat sur un chiffre plus faible.

Reportez-vous au guide pratique pour l'utilisation de la casseroleserie et du tournebroche, et pour toute information complémentaire (installation, entretien, utilisation).

CONSEILS PRATIQUES

| | |
|---|---|
| CARROSSERIE | Utilisez une éponge imbibée d'eau savonneuse, jamais de poudre abrasive. Faire 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. |
| BRÛLEURS 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 à 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 NORMAL | Nettoyez les parois pour enlever les taches de graisse au moyen d'un chiffon imprégné d'eau savonneuse très chaude ou d'un produit du commerce non abrasif pour l'émail ou l'inox. Lors d'un débordement important, l'essuyez si possible avec une éponge humide ou une brosse douce avant son durcissement. |
| FOUR AUTODÉGRAISSANT CATALYTIQUE (selon modèle) | 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 mn thermostat au maximum. Si les traces subsistent, elles s'atténueront lors des cuissons suivantes. |

important

ATTENTION :

- **La porte est chaude pendant le fonctionnement du four, éloignez les jeunes enfants. Pour leur sécurité, un dispositif de protection destiné à éviter les risques de brûlures est disponible en option.**
- **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.**