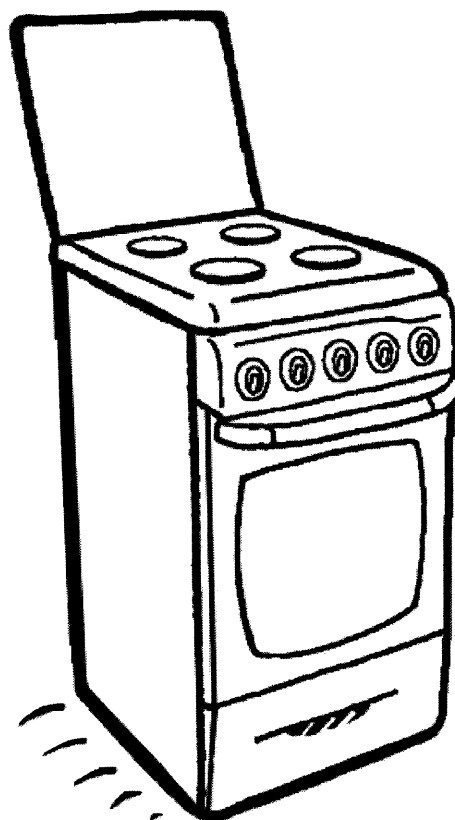


VEDETTE

Guide pour l'utilisation

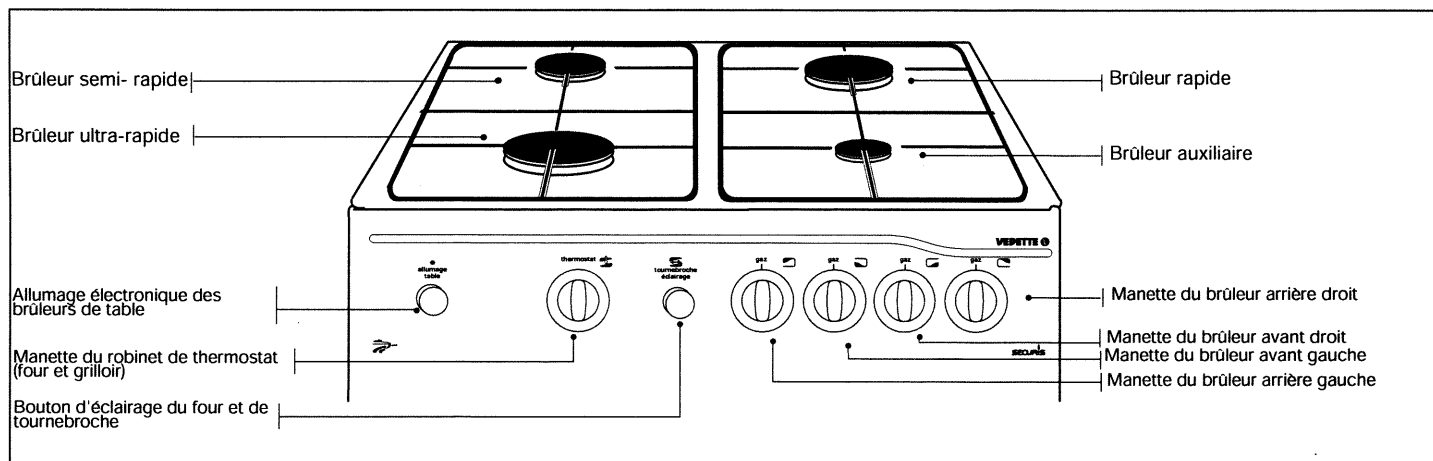


CUISINIÈRES 67 GCA*

Vous venez d'acquérir une de nos cuisinières et nous vous en félicitons.

Pour obtenir la plus grande satisfaction de votre nouvel appareil, nous vous conseillons de lire **très attentivement** les informations contenues dans ce **Guide d'utilisation** ainsi que dans la **Notice d'utilisation et d'installation** ci-jointe.

Comment se présente votre cuisinière ?



Caractéristiques gaz

SAppareil destiné à être utilisé en : FR. cat III 1c2E+3+	Butane G 30 29 mbar	Propane G 31 37 mbar	Gaz naturel G 20 20 mbar	Gaz naturel G 25 25 mbar	Air butané G 130 8 mbar
BRÛLEUR RAPIDE Repère marqué sur l'injecteur Débit nominal/PCS (kW) Débit réduit/PCS (kW) Débit horaire (g/h) Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)	74 2,3 0,990 167	74 2,3 0,990 164	121 2,4 0,990 229	121 2,4 0,990 266	210 2,3 0,900 322
BRÛLEURS SEMI-RAPIDES Repère marqué sur l'injecteur Débit nominal/PCS (kW) Débit réduit/PCS (kW) Débit horaire (g/h) Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)	62 1,5 0,630 109	62 1,5 0,630 107	94 1,5 0,600 143	94 1,5 0,600 166	165 1,5 0,600 210
BRÛLEUR ULTR RAPIDE Repère marqué sur l'injecteur Débit nominal/PCS (kW) Débit réduit/PCS (kW) Débit horaire (g/h) Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)	93 3,45 0,990 251	93 3,45 0,990 246	143 3,5 0,990 333	143 3,5 0,990 388	335 3,3 0,900 462
BRÛLEUR AUXILIAIRE Repère marqué sur l'injecteur Débit nominal/PCS (kW) Débit réduit/PCS (kW) Débit horaire (g/h) Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)	50 1,0 0,430 73	50 1,0 0,430 71	71 1,0 0,450 95	71 1,0 0,450 111	122 0,85 0,400 119
GRILLOIR (à l'allumage) Repère marqué sur l'injecteur Débit nominal/PCS (kW) Débit horaire (g/h) Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)	67 2,0 145	67 2,0 143	101 2,0 190	101 2,0 221	198 2,0 280
FOUR (à l'allumage) Repère marqué sur l'injecteur Débit nominal/PCS (kW) Débit horaire (g/h) Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)	85 3,4 247	85 3,4 243	131 3,4 324	131 3,4 376	275 3,2 448
Débit calorifique/PCS (kW) - g/h - l/h	11,65 847	11,65 831	11,8 1124	11,8 1307	11,15 1561

REPÉRAGE DES INJECTEURS

GAZ BUTANE /PROPANE

Arrière	(62)	(74)	Haut	(67)
DESSUS		FOUR		
Avant	(93)	(50)	Bas	(85)

GAZ NATUREL

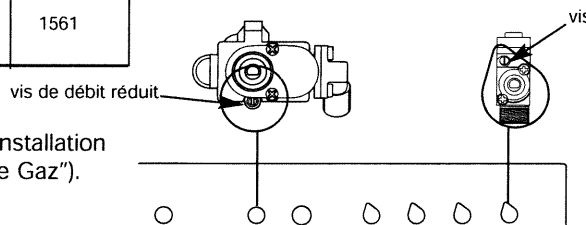
Arrière	(94)	(121)	Haut	(101)
DESSUS		FOUR		
Avant	(143)	(71)	Bas	(131)

AIR PROPANÉ

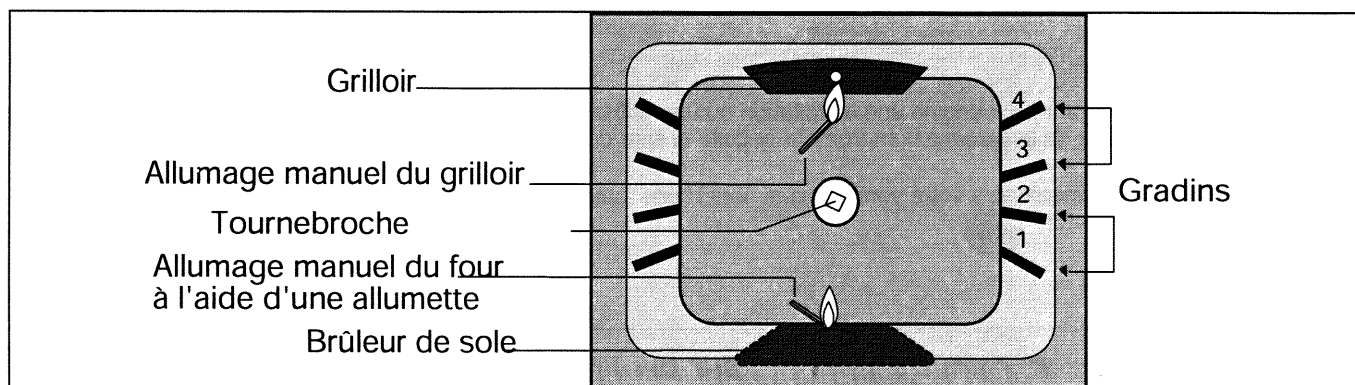
Arrière	(165)	(210)	Haut	(198)
DESSUS		FOUR		
Avant	(335)	(122)	Bas	(275)

Ne m'oubliez pas !

(voir Notice d'Utilisation et d'Installation
- paragraphe "Changement de Gaz").



Comment se présente votre four ?



Le four de votre cuisinière est équipé **d'un dispositif de sécurité de flamme** permettant de couper automatiquement l'arrivée du gaz en cas d'extinction accidentelle de la flamme. Lors de l'allumage manuel de votre four, ce dispositif nécessite de suivre les instructions de la notice d'installation et d'utilisation

Une seule manette de thermostat contrôle le fonctionnement soit du four, soit du grilloir.

ACCESSOIRES : votre appareil est équipé d'un plat lèchefrite, d'une grille plate, d'une plaque à pâtisserie et d'un tournebroche.

Guide de cuisson

TOUTES LES CUISSONS S'EFFECTUENT PORTE FERMÉE.

RECETTES	POSITION THERMOSTAT (°C)	TEMPS DE CUISSON (EN MINUTES)	GRADIN À PARTIR DU BAS	OBSERVATIONS
ENTRÉES - LÉGUMES				
Quiche lorraine	225	40 à 45	1	
Gratin dauphinois	175 ou 190	45 à 60	2	Selon quantité
Pizza	235	15 à 25	3	Sur plaque à pâtisserie
Soufflé au fromage	175	35 à 45	2	Selon quantité
Tomates farcies	225	40 à 45	2	
POISSONS				
Dorade	200	35 à 40	2	Selon grosseur
Maquereaux grillés	GRILLOIR	20	3	(2)
VIANDES				
Côtelette d'agneau	GRILLOIR	6 à 8	3	(2)
Dinde	235 puis 200	30 (1)	1 ou 2	Position thermostat 7 pendant 1/4 du temps de cuisson prévu
Entrecôte de boeuf	GRILLOIR	6 à 8	3	(2)
Gigot	235	10 à 15 (1)	1 ou 2	
Lapin rôti	225	25 (1)	2	
Pintade	225	25 à 30 (1)	2	
Poulet rôti	200	25 (1)	1 ou 2	Selon grosseur
Poulet tournebroche	GRILLOIR	25 (1)	BROCHE	(2)
Rôti de boeuf	270	10 à 15 (1)	2	
Rôti de porc	200 ou 225	40 (1)	2	
Rôti de veau	225	40 (1)	2	
PÂTISSERIES				
Cake	175-190	50 à 60	2	Selon épaisseur et moule
Pâte à choux	200	45 à 50	3	Selon grosseur
Meringues	150	40 à 50	3	Sur plaque à pâtisserie plus 30 min. sans chauffage
Pâte brisée	225 ou 235	15 à 20	2	Pâte brisée non garnie
Pâte feuilletée	235 ou 260	10 à 15	2	Pâte non garnie
Pâte sablée (tarte)	190 ou 200	35 à 40	2	Selon garniture crème ou fruits
Quatre-quarts	175 ou 190	40 à 50	2	Selon épaisseur et moule
Sablés	175	15 à 18	3	Sur plaque à pâtisserie
Tarte aux fruits	235	25 à 35	1 ou 2	Selon moule

EQUIVALENCES POSITION THERMOSTAT -> °C	
CHIFFRE	TEMPERATURE APPROXIMATIVE (°C)
●	ARRÊT
1	150
2	160
3	175
4	190
5	205
6	225
7	240
8	260
9	275
10	285

Volume utilisable : 56 litres.

(1) Temps de cuisson pour 500 grammes.

(2) Plat lèchefrite au gradin n°1.

NOTA : Il faut ajouter au temps de cuisson indiqué, une durée de préchauffage de 10 à 15 minutes sur la position de THERMOSTAT MAXI.

● Pour les meringues, ne préchauffez que 5 minutes à thermostat 150°C.


● Pour les sablés, préchauffez 10 minutes à thermostat 175°C.

Influence des moules sur les cuissons : Si vous utilisez des moules aluminium avec intérieur anti-adhérent et extérieur coloré, en fonte émaillée, ou aluminium anodisé, remontez la préparation d'un gradin.

Ces moules sont préconisés pour une cuisson croustillante (tarte, quiche...).

Service après-vente

IMPORTANT

- Toute intervention ayant pour origine une installation ou une utilisation non conforme aux prescriptions de cette notice ne sera pas acceptée au titre de la garantie constructeur et celle-ci sera définitivement suspendue.
- **PIÈCES D'ORIGINE** : demandez à votre vendeur que, lors d'une intervention d'entretien, seules des **PIÈCES DÉTACHÉES CERTIFIÉES D'ORIGINE** soient utilisées 

Relations consommateurs

Voici les coordonnées du Service Consommateurs VEDETTE. Il est à votre écoute pour toutes les questions que vous vous posez sur votre nouvelle cuisinière ou sur l'ensemble de la gamme VEDETTE.

VEDETTE

C'est également

une gamme complète d'appareils électro-ménagers :

- lave-linge (5 kg) • sèche-linge • lave-vaisselle
- réfrigérateurs simple froid • double froid • combinés/duos
- congélateurs verticaux • horizontaux • micro-ondes

Renseignez-vous par MINITEL

ou

**TAPEZ 3615
CODE VEDETTE***

*(1,29 F TTC la minute)
tarif en vigueur à la date
d'impression du document.

sur INTERNET : [HTTP://WWW.VEDETTE.COM](http://www.vedette.com)

SERVICE RELATIONS CONSOMMATEURS VEDETTE

BP 9526

95069 CERGY-PONTOISE

0,99 F TTC/mn
N° Indigo 0 825 06 16 02

Service Consommateurs VEDETTE

tarif en vigueur à la date d'impression du document.

N' hésitez pas à nous demander un catalogue à l'adresse ci-dessus.

A lire



Ces cuisinières ont été conçues pour être utilisées par des particuliers dans un lieu d'habitation.

Veuillez consulter ce guide et la notice jointe avant d'installer et d'utiliser votre cuisinière.

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter toutes modifications de leurs caractéristiques liées à l'évolution technique.

Ces cuisinières sont destinées exclusivement à la cuisson des boissons et denrées alimentaires.

Ces produits ne contiennent aucun composant à base d'amiante.

Les cuissons doivent être réalisées sous votre surveillance.

87x 3666