


VEDETTE 

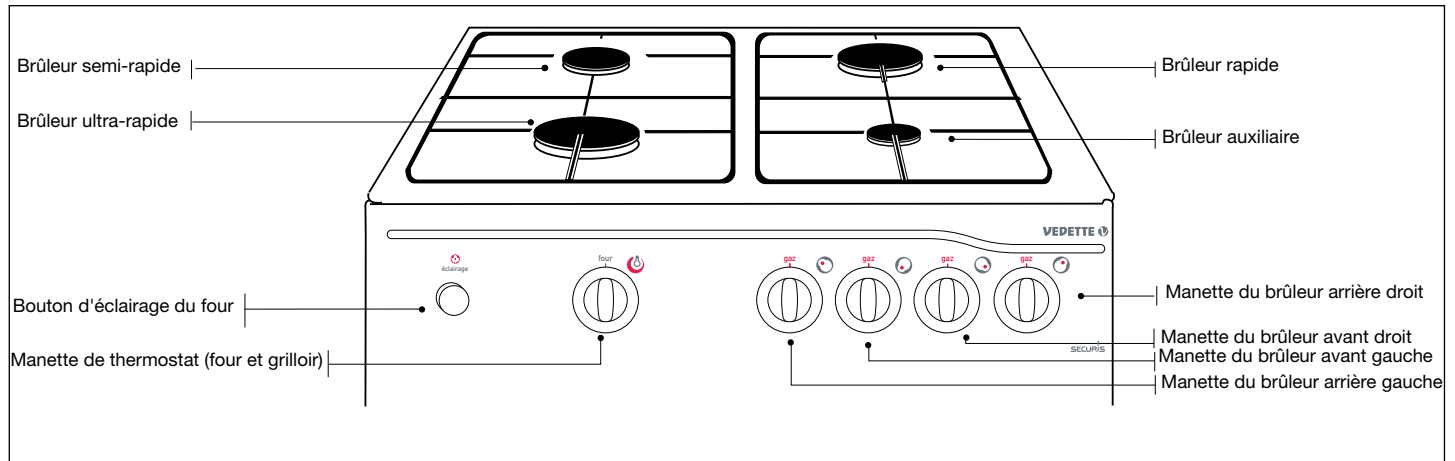
Guide pour l'utilisation



CUISINIÈRES GE61* - GC62*

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

Appareil 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 propané 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 2,3 164	121 2,4 0,990	121 2,4	210 2,3 0,900
BRÛLEUR SEMI-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)	62 1,5 0,630 109	62 1,5 107	94 1,5 0,600	94 1,5	165 1,5 0,600
BRÛLEUR ULTRA-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 3,45 246	143 3,5 0,990	143 3,5	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 71	71 1,0 0,450	71 1,0	122 0,85 0,400
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 2 145	67 2 143	101 2	101 2	198 2 280
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	131 3,4	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

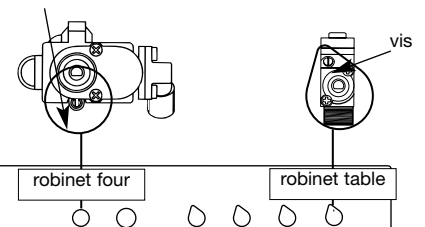
GAZ NATUREL

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

AIR PROPANÉ

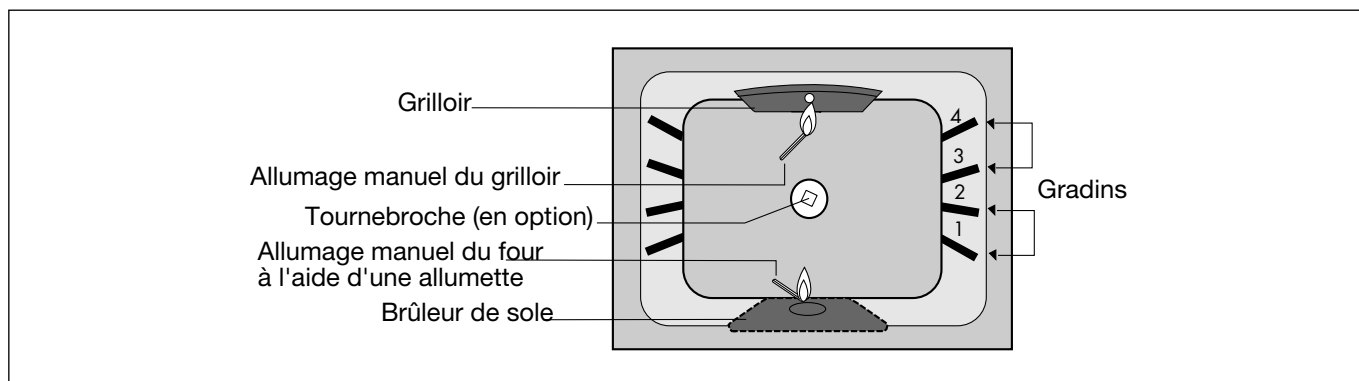
Arrière	165	210	Haut	198
	DESSUS			FOUR
Avant	335	122	Bas	275

vis de débit réduit



CHANGEMENT DE GAZ
Ne m'oubliez pas !
 (voir Notice d'Utilisation et d'Installation).

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. Il est nécessaire de maintenir la manette appuyée quelques secondes après l'apparition de la flamme pour enclencher les systèmes de sécurité.

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 en option.

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 <input type="checkbox"/>	20	3	(2)
VIANDES				
Côtelette d'agneau	GRILLOIR <input type="checkbox"/>	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 <input type="checkbox"/>	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 <input type="checkbox"/>	25 (1)	BROCHE	Tournebroche en option
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)
●	ARRRET
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 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***
*(0,20 € 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

0,150 € TTC/min
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.