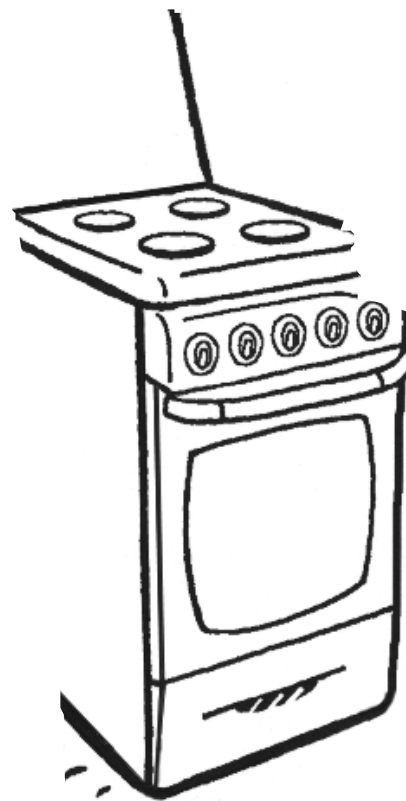


VEDETTE



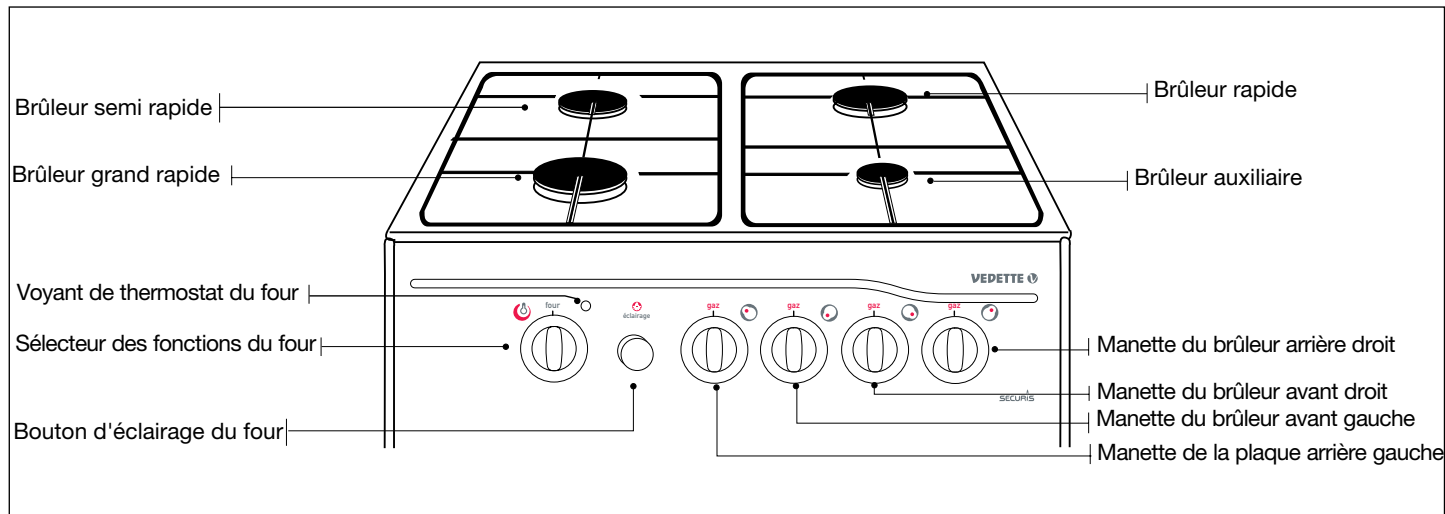
Guide pour l'utilisation



CUISINIÈRE ME51*

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 ?

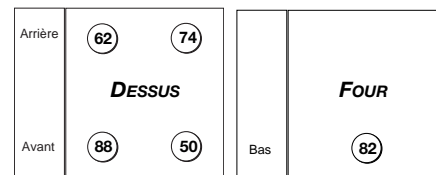


Caractéristiques gaz

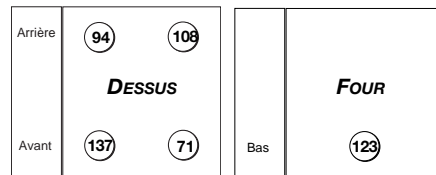
Appareil destiné à être utilisé en : FR. cat III 1c2E+3+	Butane G 30 29 mbar	Propane G 31 37 mbar	Gaz naturel G 20 20 mbar	Gaz naturel G 25 25 mbar	Air butané G 130 8 mbar
BRULEUR RAPIDE Repère marqué sur l'injecteur Débit nominal/PCS (kW) Débit réduit/PCS (kW) Débit horaire (g/h) Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)	74 2,3 0,990 167	74 2,3 0,990 164	108 2,3 0,990 219	108 2,3 0,990 255	210 2,3 0,900 322
BRULEUR 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 0,630 107	94 1,5 0,600 143	94 1,5 0,600 166	165 1,5 0,600 210
BRULEUR GRAND 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)	88 3,15 0,990 229	88 3,15 0,990 225	137 3,2 0,990 305	137 3,2 0,990 354	298 3,0 0,900 420
BRULEUR 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
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)	82 3,0 218	82 3,0 214	123 3,0 286	123 3,0 332	236 3,0 420
Débit calorifique/PCS (kW) - g/h - l/h	10,95 796	10,95 781	11,0 1048	11,0 1218	10,65 1491

REPÉRAGE DES INJECTEURS

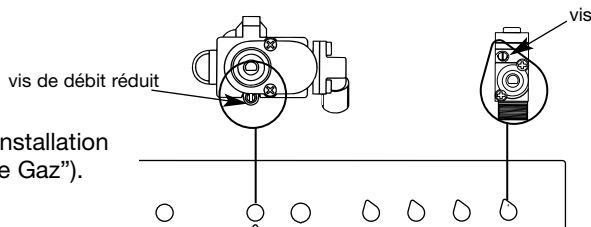
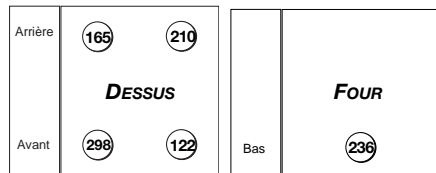
GAZ BUTANE /PROPANE



GAZ NATUREL



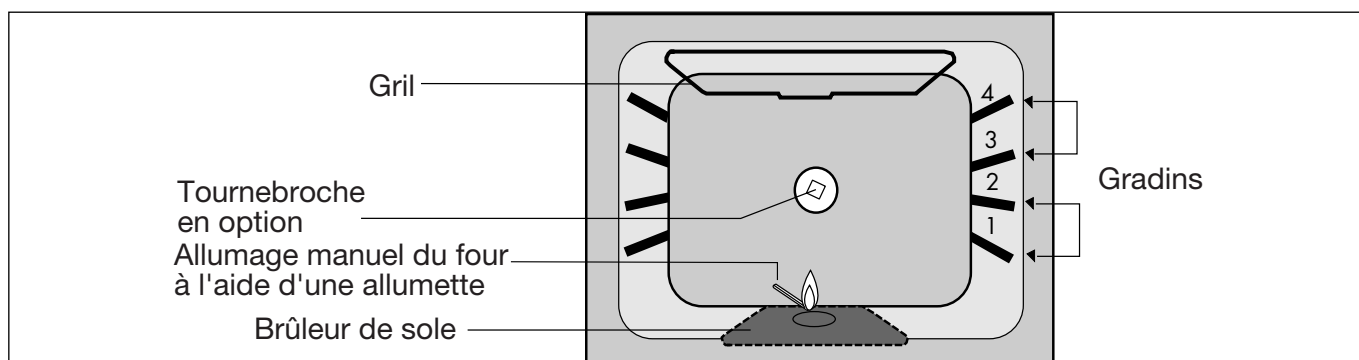
AIR PROPANÉ



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

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

ACCESSOIRES : votre appareil est équipé d'un plat lèchefrite, d'une grille plate, et d'un tournebroche en option.

Guide de cuisson

TOUTES LES CUISSONS S'EFFECTUENT PORTE FERMÉE.

RECETTES	POSITION THERMOSTAT	TEMPS DE CUISSON (EN MINUTES)	GRADIN A PARTIR DU BAS	OBSERVATIONS
ENTRÉES - LÉGUMES				
Quiche lorraine	240	35 à 40	1	
Gratin dauphinois	205	50 à 60	2	
Pizza	240	15 à 25	3	Sur plaque à pâtisserie
Soufflé au fromage	190	35 à 45	2	Selon quantité
Tomates farcies	225	40 à 45	2	Selon quantité
POISSONS				
Dorade	205 ou 225	25 à 35	2	Selon grosseur
Maquereaux grillés	GRIL	20	3	(2)
VIANDES				
Côtelette d'agneau	GRIL	8 à 10	3	(2)
Dinde	240 puis 225	25 à 30 (1)	2	Position thermostat 8 pendant 1/4 du temps de cuisson prévu
Entrecôte de boeuf	GRIL	6 à 8	3	(2)
Gigot	240 ou 260	15 (1)	2	
Lapin rôti	225	25 (1)	2	
Pintade	225	25 (1)	2	
Poulet rôti	225	25 (1)	2	
Poulet tournebroche	GRIL	25 (1)	BROCHE	(2)
Rôti de boeuf	275	15 (1)	2	
Rôti de porc	225	40 (1)	2	Selon épaisseur
Rôti de veau	225	40 (1)	2	Selon épaisseur
PÂTISSERIES				
Cake	175-190	50 à 60	2	Selon grosseur
Pâte à choux	205	45 à 50	3	Selon grosseur
Meringues	150	40 à 50	3	Sur plaque à pâtisserie plus 30 min. sans chauffage
Pâte brisée	260	15 à 20	1	Pâte brisée non garnie
Pâte feuilletée	260	10 à 15	2	Pâte non garnie
Pâte sablée (tarte)	190 ou 205	35 à 40	2	Selon garniture crème ou fruits
Quatre-quarts	175-190	40 à 50	2	Selon quantité
Sablés	175-190	12 à 15	3	Plaque à pâtisserie
Tarte aux fruits	240	35 à 40	1	

GRADUATION MANETTE	TEMPERATURE APPROXIMATIVE (°C)
●	ARRET
1	150
2	160
3	175
4	190
5	205
6	225
7	240
8	260
9	275
10	285

Volume utilisable : 45 litres.

Pour les cuissons au GRIL, enfournez votre plat après avoir effectué un préchauffage de 5 à 6 minutes.

(1) Temps de cuisson pour 500 grammes.

(2) Plat lèchefrite au gradin inférieur.

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

● Pour les meringues, ne préchauffez que 5 minutes à thermostat 1.


● Pour les sablés, préchauffez 10 minutes à thermostat 3.

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*
*(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.

Veillez 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.