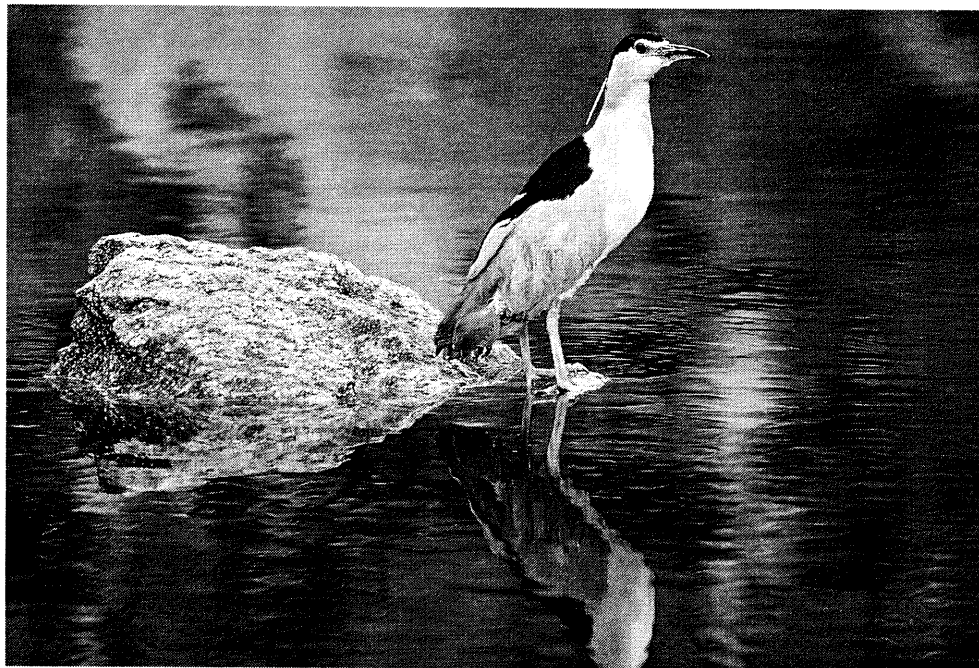


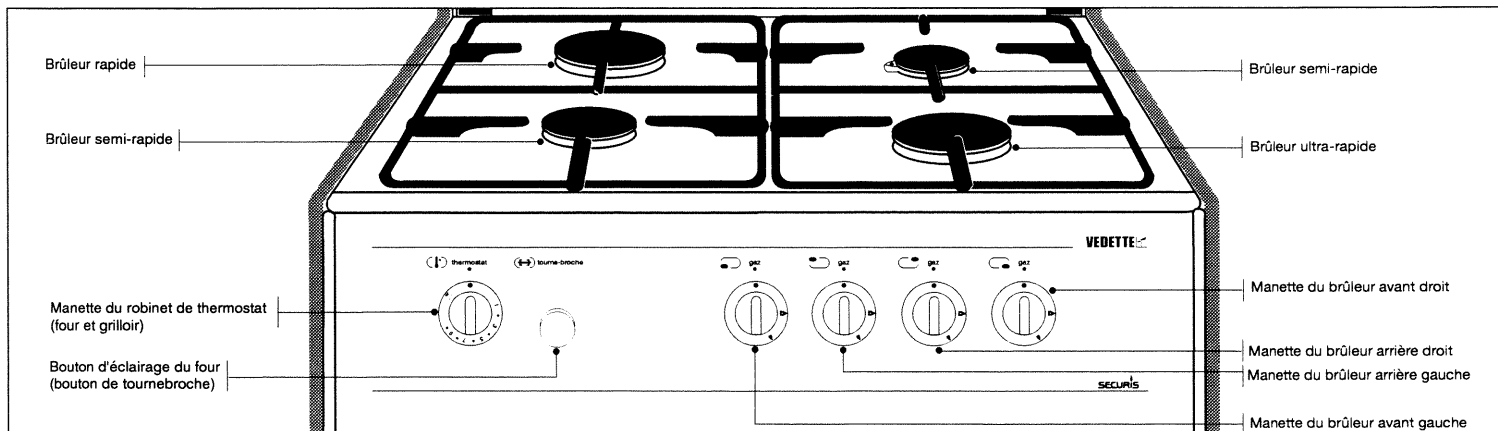
CUISINIÈRES RÉFÉRENCES

60 GC 20 BBS* - 60 GC 20 BDS*



VEDETTE 

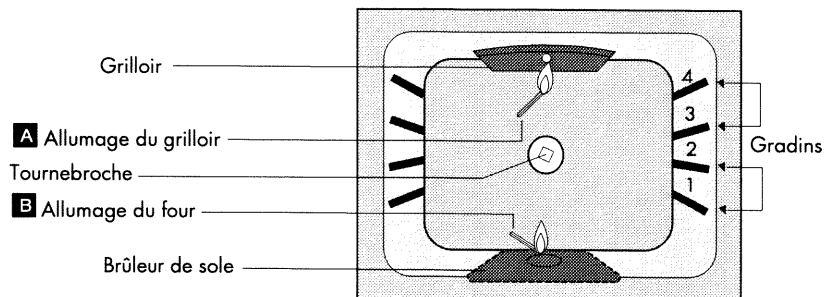
Comment utiliser les brûleurs de votre cuisinière ?



Brûleurs de table


Chaque brûleur est contrôlé par un robinet à verrouillage de sécurité dont l'ouverture s'effectue en poussant puis en 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.

Comment allumer votre four ?



Les brûleurs de votre four gaz sont équipés d'un dispositif de sécurité (voir guide pratique).
Une seule manette de thermostat contrôle le fonctionnement soit du four, soit du grilloir.

Allumage du grilloir



- Ouvrez le robinet d'arrivée de gaz.
- Présentez une allumette sous le brûleur de grilloir.
- Enfoncez et tournez la manette de commande du thermostat vers la droite jusqu'à la position grilloir . Maintenez-la enfoncée dans cette position pendant 2 à 5 secondes.
- Assurez-vous que le brûleur reste totalement allumé puis installez l'écran comme indiqué dans le guide pratique.
- Pour éteindre le grilloir, tournez la manette vers la gauche sur position ● (ARRET).
- Fermez le robinet d'arrivée de gaz.

Allumage du four

- Ouvrez le robinet d'arrivée de gaz.
- Présentez une allumette sous le brûleur de sole.
- Enfoncez et tournez la manette du thermostat vers la gauche jusque vers la position 10. Maintenez-la enfoncée dans cette position pendant 2 à 5 secondes.
- Vérifiez par le trou d'allumage que le brûleur reste allumé. Fermez doucement la porte et préchauffez (voir le tableau de cuisson).

Guide de cuisson

RECETTES	POSITION THERMOSTAT	TEMPS DE CUISSON (EN MINUTES)	GRADIN A PARTIR DU BAS	OBSERVATIONS
ENTREES - LEGUMES				
<i>Quiche lorraine</i>	6 ou 7	40 à 45	1 (3)	Selon quantité Sur plaque à pâtisserie Selon quantité
<i>Gratin dauphinois</i>	3 ou 4	45 à 60	2 (3)	
<i>Pizza</i>	6 ou 7	20 à 25	2 (3)	
<i>Soufflé au fromage</i>	3	35 à 45	2 (3)	
<i>Tomates farcies</i>	6	40 à 45	2 (3)	
POISSONS				
<i>Dorade</i>	5	35 à 40	2 (3)	Selon grosseur
<i>Maquereaux grillés</i>	GRIL	20	3 (2)	(4)
VIANDES				
<i>Côtelette d'agneau</i>	GRIL	6 à 8	3 (2)	(4)
<i>Dinde</i>	7 puis 5	30 (1)	2 (3)	Position thermostat 7 pendant 1/4 du temps de cuisson prévu
<i>Entrecôte de boeuf</i>	GRIL	6 à 8	3 (2)	(4)
<i>Gigot</i>	7	10 à 15 (1)	2 (3)	Selon grosseur (4)
<i>Lapin rôti</i>	5	25 (1)	2 (3)	
<i>Pintade</i>	5	25 à 30 (1)	2 (3)	
<i>Poulet rôti</i>	5 ou 6	25 (1)	2 (3)	
<i>Poulet tournebroche</i>	GRIL	25 (1)	BROCHE	
<i>Rôti de boeuf</i>	9	10 à 15 (1)	2 (3)	
<i>Rôti de porc</i>	5 ou 6	40 (1)	2 (3)	
<i>Rôti de veau</i>	6	40 (1)	2 (3)	
<i>Rôti de veau</i>	7	10 à 15 (1)	2 (3)	
PÂTISSERIES				
<i>Cake</i>	4	50 à 60	2 (3)	Selon épaisseur et moule
<i>Pâte à chou</i>	5	45 à 50	2 (2)	Selon grosseur
<i>Meringues blondes</i>	1	50 à 60	2 (3)	Plus 30 minutes sans chauffage
<i>Pâte brisée</i>	6 ou 7	15 à 20	2 (3)	Pâte brisée non garnie
<i>Pâte feuilletée</i>	7 ou 8	10 à 15	2 (2)	Pâte non garnie, sur plaque
<i>Pâte sablée (tarte)</i>	4 ou 5	35 à 40	2 (3)	Selon garniture crème ou fruits
<i>Quatre-quarts</i>	3 ou 4	40 à 50	2 (3)	Selon épaisseur et moule
<i>Sablés</i>	4	15 à 18	3 (3)	Plaque à pâtisserie sur grille
<i>Tarte aux fruits</i>	7 ou 8	25 à 35	1 ou 2 (3)	Selon moule

- (1) Temps de cuisson pour 500 grammes.
- (2) Utilisez la grille dans le sens convexe .
- (3) Utilisez la grille dans le sens concave .
- (4) Plat lèchefrite multi-usages 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 choisie pour la cuisson.

- Pour les meringues, ne préchauffez que 5 minutes à thermostat 1.
- Pour les sablés, préchauffez 10 minutes à thermostat 4.
- Pour les rôtis, préchauffez 10 à 15 minutes, position thermostat 10.

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...).

Votre cuisinière est équipée des éléments suivants : 1 grille cambrée, 1 plat lèchefrite multi-usages, 1 plaque pâtisserie, 1 tournebroche.

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

Volume utilisable : 55 litres.

GRADUATION MANETTE	TEMPERATURE APPROXIMATIVE (°C)	CUISONS CONSEILLÉES
●	ARRET	
1	150	Meringues
2	160	
3	180	
4	195	Cake - sablés
5	210	Volailles
6	230	Quiche - Légumes Viandes blanches
7	245	Tartes
8	255	
9	275	Viandes rouges
10	285	

Quelques conseils pour l'utilisation de votre cuisinière

CARROSSERIE

Utilisez une éponge imbibée d'eau savonneuse, jamais de poudre abrasive.
Faites 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.

BRULEURS 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 vers 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 AUTODÉGRAISSANT CATALYTIQUE

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 minutes, thermostat au maximum.

Si les traces subsistent, elles s'atténueront lors des cuissons suivantes.

Important :

- La porte est chaude pendant le fonctionnement du four, éloignez les jeunes enfants. Pour leur sécurité, une porte froide est disponible en option. Elle permet d'éviter les risques de brûlures. Pour plus d'informations, contactez votre distributeur
- 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 endommagerait l'émail.
- 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.

Caractéristiques de votre cuisinière

Appareil destiné à être utilisé en : FR. cat III 1c2E+3+		Butane G 30	Propane G 31	Gaz naturel G 20	Gaz naturel G 25	Air propane Air butane G 130 8 mbar
		29 mbar	37 mbar	20 mbar	25 mbar	
BRULEURS SEMI-RAPIDES						
Repère marqué sur l'injecteur		70	70	103	103	185
Débit nominal/PCS (kW)		1,94	1,94	1,94	1,94	1,94
Débit réduit/PCS (kW)		0,46		0,37		
Débit horaire (g/h)		141	138			
Débit horaire à 15°C sous 760 mm Hg (l/h)				185	215	271
BRULEUR RAPIDE						
Repère marqué sur l'injecteur		78	78	114	114	220
Débit nominal/PCS (kW)		2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
Débit réduit/PCS (kW)		0,53		0,42		
Débit horaire (g/h)		182	178			
Débit horaire à 15°C sous 760 mm Hg (l/h)				238	277	350
BRULEUR ULTRA-RAPIDE						
Repère marqué sur l'injecteur		94	94	136	136	250
Débit nominal/PCS (kW)		3,5	3,5	3,5	3,5	3,5
Débit réduit/PCS (kW)		0,78		0,58		
Débit horaire (g/h)		255	250			
Débit horaire à 15°C sous 760 mm Hg (l/h)				333	388	490
GRILLOIR						
Repère marqué sur l'injecteur		76	76	113	113	225
Débit nominal/PCS (kW)		2,3	2,3	2,3	2,3	2,3
Débit horaire (g/h)		167	164			
Débit horaire à 15°C sous 760 mm Hg (l/h)				219	255	322
FOUR (en régime)						
Repère marqué sur l'injecteur		93	93	135	135	290
Débit nominal/PCS (kW)		3,6	3,6	3,6	3,6	3,6
Débit horaire (g/h)		262	257			
Débit horaire à 15°C sous 760 mm Hg (l/h)				343	399	504
DEBIT CALORIFIQUE TOTAL/PCS						
Débit maximum		13,48	13,48	13,48	13,48	13,48
Débit nominal/PCS (kW)		981	961	1 284	1 494	1 886
		g/h				
		l/h				



Service après-vente

- Pour bénéficier de la garantie de votre appareil, ne pas oublier de faire dater et signer votre "Certificat de Garantie" par votre vendeur-installateur.
- Tout dépannage doit être effectué par un technicien qualifié. Seuls les distributeurs de notre marque :

CONNAISSANT PARFAITEMENT VOTRE APPAREIL ET SON FONCTIONNEMENT,

APPLIQUENT INTEGRALEMENT NOS METHODES DE REGLAGE, D'ENTRETIEN ET DE REPARATION,

UTILISENT EXCLUSIVEMENT LES PIECES CERTIFIEES D'ORIGINE.



- En cas de réclamation ou pour commander des pièces de rechange à votre distributeur, précisez-lui la référence complète de votre appareil (désignation commerciale, type et numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique.

VEDETTE	TEM - SNC	(Numéro de fabrication)
(Made in France) 7, rue Henri Becquerel		(Type de l'appareil)
92864 RUEIL MALMAISON CEDEX		
(Tension de fonctionnement)	(Puissance de branchement)	

Relations consommateur

- Pour tout contact avec la marque ou le Service après-vente, vous reporter aux informations figurant ci-dessous.

VEDETTE



C'est également

une gamme complète d'appareil électro-ménager :

- lave-linge (4 ou 5 kg) ● sèche-linge ● lave-vaisselle
- réfrigérateurs simple froid ● double froid ● combinés
- congélateurs verticaux ● horizontaux
- cuisinières ● micro-ondes

Renseignez-vous par MINITEL

**TAPEZ 3615
CODE VEDETTE**

