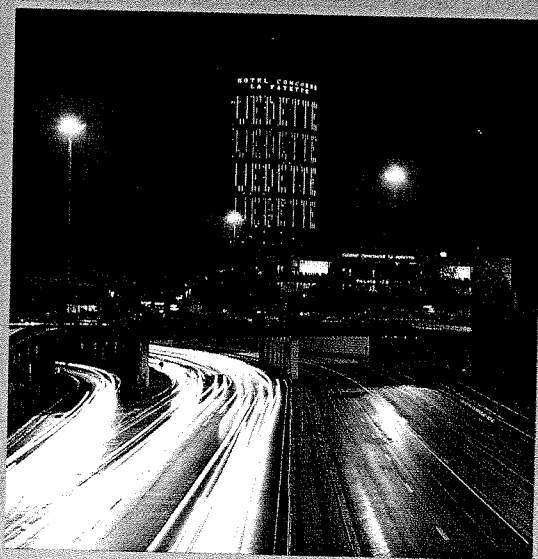


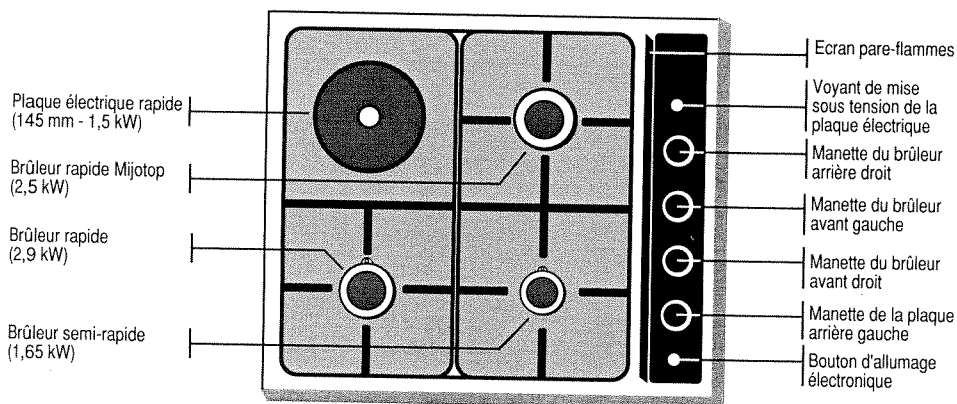
# GUISSON



## VEDETTE

**"3 + 1"**

**3 feux gaz + 1 plaque électrique**



# BRULEUR MIJOTOP

**UN BRULEUR POUR MIJOTER :** Par sa forme et son débit très réduit, le chapeau MIJOTOP diffuse uniformément la chaleur sous le fond du récipient pour permettre mijotages et réchauffages sans que les aliments n'attachent le fond.

Votre brûleur MIJOTOP permet également de faire bouillir et de saisir en position maxi ▲ puis de mijoter en maintenant au chaud en position mini ▲ par simple rotation de la manette.

D'autre part, la forme du chapeau ainsi que la disposition des différents trous en font un brûleur très sûr même en débit réduit.

Vous trouverez, ci-dessous, quelques conseils d'utilisation de votre brûleur MIJOTOP.

## EXEMPLES D'UTILISATION DU MIJOTOP

### ETUVER

#### - SAUCE A L'OSEILLE :

- . Etuver l'oseille avec le beurre, : Réglage mijotop mini
- . Ajouter crème, assaisonnement : Augmenter légèrement pour épaissir la préparation

### SANS BAIN-MARIE

#### - SAUCE BEARNAISE :

- . Réduction vinaigre, herbes et échalottes : Réglage moyen
- . Introduire jaunes d'oeufs et beurre : Réglage mijotop mini
- par petits morceaux

#### - SAUCE HOLLANDAISE :

- . Jus de citron, jaune d'oeufs, sel : Réglage mijotop mini jusqu'à ce que ce mélange devienne crémeux
- . Ajouter le beurre : Maintenir ce réglage sans cesser de remuer la préparation

#### - COULIS DE TOMATES :

- . Mettre tous les ingrédients dans une casserole à demi-couverte : Réglage mijotop mini pendant 1 heure (pour 6 grosses tomates)

### BIEN MIJOTER

#### - GOULASH :

- . Rissolage cubes de boeuf (1 kg) : Réglage mijotop maxi
- . Mijotage sauce : 2 h 30 : Réglage mijotop mini

#### - BLANQUETTE DE VEAU :

- . Rissolage tendron de veau (1,2 kg) : Réglage mijotop maxi
- . Mijotage sauce 1 h 15. : Réglage mijotop mini

### GLACER SANS ATTACHER

#### - PETITS NAVETS GLACES :

- . Navets saupoudrés de sucre
- . 1/2 verre d'eau
- . Couvrir et mijoter pendant 45 mn : Réglage mijotop mini

# EXEMPLES D'UTILISATION DU MIJOTOP

## LAISSER FREMIR

### - COURT-BOUILLON :

- . 1 bouquet garni
- . 1 gousse d'ail
- . 1 oignon + 1 clou de girofle
- . 1 carotte en rondelles
- . 2 cuillérées à soupe de vinaigre
- . 1/2 litre d'eau
- . sel, poivre grains

- : Préparer le court-bouillon avec tous les ingrédients
- : Amener à ébullition réglage maxi
- : Maintenir le frémissement réglage mini, y plonger les poissons 15 mn environ

### - COURT-BOUILLON POUR HADDOCK :

- . 1/4 litre de lait
- . 1/2 litre d'eau
- . citron en rondelles
- . poivre

- : Préparer le court-bouillon avec tous les ingrédients
- : Amener à ébullition réglage maxi,
- : Maintenir le frémissement réglage mini

## CUIRE SANS ATTACHER

### - OEUFs BROUILLES :

- . Fouettez les oeufs dans une casserole jusqu'à épaississement.
- . Ajoutez crème, fromage ou jambon finement haché, ou crevettes cuites hachées...

- : Réglage mijotop mini
- : Réglage mijotop mini

### - RIZ AU LAIT :

- . 1 litre de lait
- . 200 g de riz
- . Précuison à l'eau du riz

- . Ebullition du lait
- . Cuisson du riz

- : Ebullition eau : réglage mijotop maxi
- : Maintenir l'ébullition pendant 5 mn
- : Réglage mijotop maxi
- : Réglage mijotop mini une vingtaine de minutes

## CREMES DELICATES

### - CREME ANGLAISE :

- . Ebullition du lait
- . Cuisson crème

- : Réglage mijotop maxi
- : Réglage mijotop mini sans cesser de remuer la préparation

### - SABAYON:

- . Fouettez la préparation dans une casserole

- : Réglage mijotop mini

### - MOUSSE AU CITRON :

- . Sucre, citron, oeufs
- . Faire épaissir le mélange

- : Réglage mijotop mini

### - SAUCE CHOCOLAT :

- . Faire fondre le chocolat

- : Réglage mijotop mini

## RECHAUFFAGE

### - CONSERVES :

- . Cassoulet, choucroute, potée, lentilles aux saucisses





- : Réglage mijotop mini


### - PLATS PREPARES LA VEILLE :

- . Coq au vin, bourguignon, boeuf mode

- : Réglage mijotop mini
- : Réglage mijotop mini

# BRULEURS DE TABLE

• Chaque brûleur est alimenté par un robinet à verrouillage de sécurité dont l'ouverture s'effectue en poussant puis en tournant la manette correspondante 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 allumer un brûleur, appuyez sur le bouton d'allumage électronique, avec la manette du brûleur au débit maximum , puis relâchez. Si nécessaire, renouvelez l'opération en débit réduit.

• Caractéristiques des injecteurs selon le gaz :

	Butane G 30 28 mbar	Propane G 31 37 mbar	Gaz naturel G 20 18 mbar	Gaz naturel G 25 25 mbar	Air propane Air butané G 130
<b>BRULEUR RAPIDE MIJOTOP ARRIERE DROIT</b>					
Repère marqué sur l'injecteur	82	82	120	120	213
Débit calorifique/PCS (kW)	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
Débit horaire (g/h)	182	178			
Débit horaire à 15°C sous 760 mm Hg (l/h)			238	277	350
<b>BRULEUR RAPIDE AVANT GAUCHE</b>					
Repère marqué sur l'injecteur	87	87	126	126	230
Débit calorifique/PCS (kW)	2,9	2,9	2,9	2,9	2,9
Débit horaire (g/h)	211	207			
Débit horaire à 15°C sous 760 mm Hg (l/h)			276	321	406
<b>BRULEUR SEMI-RAPIDE</b>					
Repère marqué sur l'injecteur	65	65	98	98	168
Débit calorifique/PCS (kW)	1,65	1,65	1,65	1,65	1,65
Débit horaire (g/h)	120	118			
Débit horaire à 15°C sous 760 mm Hg (l/h)			157	183	231
<b>DEBIT MAXIMUM</b> 3 + 1 g/h l/h	513	503	671	781	987

• Par mesure de sécurité, après usage, n'omettez pas de fermer le robinet de commande générale du gaz distribué ou le robinet de la bouteille de gaz butane.

Pour tout autre renseignement concernant votre appareil, consultez le **GUIDE PRATIQUE** qui lui est joint. Au sommaire, vous trouverez les points suivants :

- INSTALLATION
- UTILISATION
- ENTRETIEN

## PLAQUE ELECTRIQUE

A la première utilisation, laissez chauffer la plaque à vide, à l'allure maximale pendant 3 minutes pour durcir son revêtement.

- La plaque rapide (point rouge au centre) est commandée par une manette à 6 positions. La position 0 correspond également à l'arrêt de la plaque.
- Les différentes allures de la plaque correspondent approximativement aux utilisations ci-dessous :

0	1 - 2	2 - 3 - 4	3 - 4 - 5	4 - 5	6
ARRET	TENUES AU CHAUD	MIJOTAGES	MOYEN	FORT	VIF
	Mise en attente Plats prêts à servir Mijotages doux	Béchamel Beignets Ragoûts Légumes secs Riz au lait Mijotages moyens Réchauffage	Pâtes Pommes de terre à l'eau Potages Confiture Ebullition à petits bouillons	Escalopes Croquettes Légumes frais Potages Fritures de surgelés Pommes de terre sautées	Côtes d'agneau Grillades Omelettes Steacks Ebullition du lait

### SERVICE APRES-VENTE :

Pour tout problème nécessitant une intervention du service après-vente, la communication du type et du numéro de série de votre appareil sera nécessaire. Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique située sous le caisson à l'avant de l'appareil.

Recopiez-les dès maintenant ci-dessous.



Lors d'une intervention d'entretien, demandez à votre distributeur que seules des pièces détachées d'origine soient utilisées.

# 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.

**87 X 0544 - 9954-4211 - 05/90**

**SURMELEC Société anonyme au capital de 58.107.000 F**