

*guide d'utilisation
de votre cuisinière*

VEDETTE 

Cuisinière
*référence VGC51B**

Edito

Chère Cliente, Cher Client,

*Vous venez d'acquérir une cuisinière **VEDETTE** et nous vous en remercions.*

Nos équipes de recherche ont conçu pour vous une nouvelle génération d'appareils pour cuisiner chaque jour avec plaisir et en toute simplicité.

*Grâce à ses lignes pures à la fois classiques et modernes, votre nouvelle cuisinière **VEDETTE** s'intègre parfaitement dans votre cuisine et se coordonne avec l'ensemble des produits de la gamme **VEDETTE** : lave-linge, sèche-linge, lavante-séchante, lave-vaisselle, réfrigérateurs et congélateurs.*

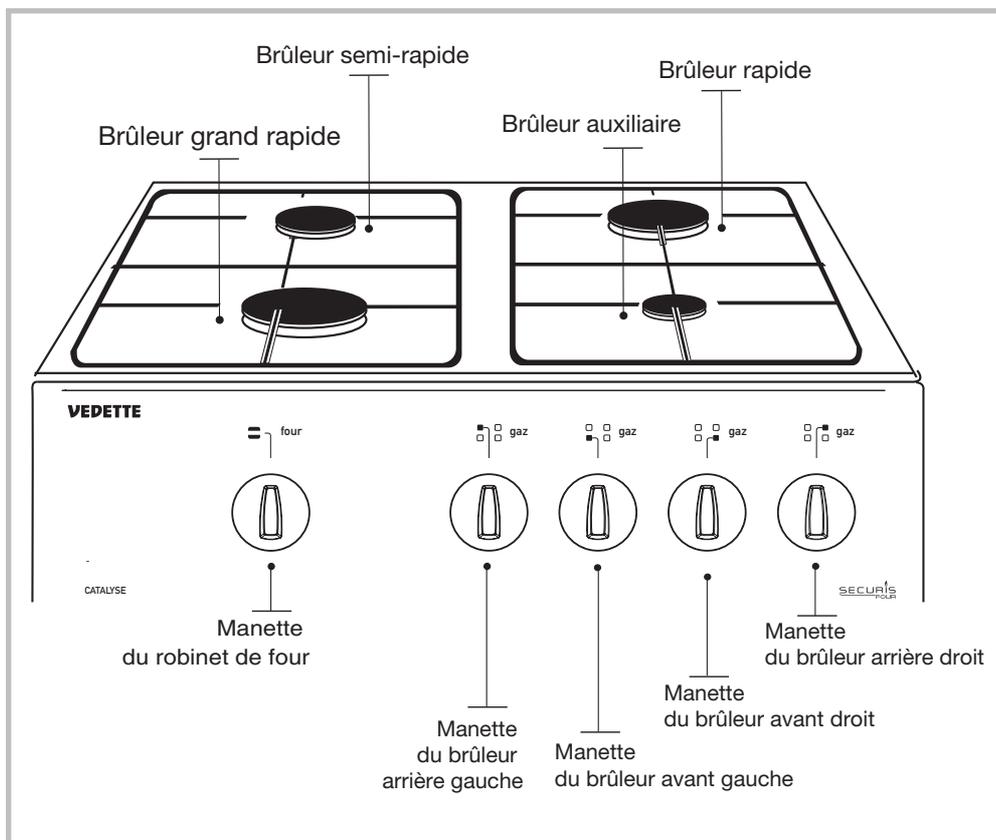
Bien entendu, dans un souci permanent de satisfaire au mieux vos exigences vis à vis de nos produits, notre service consommateurs est à votre disposition et à votre écoute pour répondre à toutes vos questions ou suggestions (coordonnées à la fin de ce livret).

La Marque **VEDETTE**

Sommaire

| | |
|---|---|
| Comment se présente votre cuisinière ? | 3 |
| Caractéristiques gaz | 4 |
| Comment se présente votre four ? | 5 |
| Guide de cuisson | 6 |
| Service Après-Vente | 8 |

Comment se présente votre cuisinière ?



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.

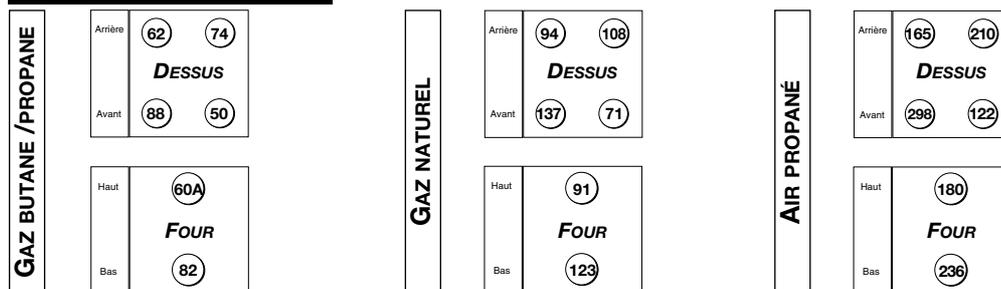
Ces produits ne contiennent aucun composant à base d'amiante.

Les cuissons doivent être réalisées sous votre surveillance.

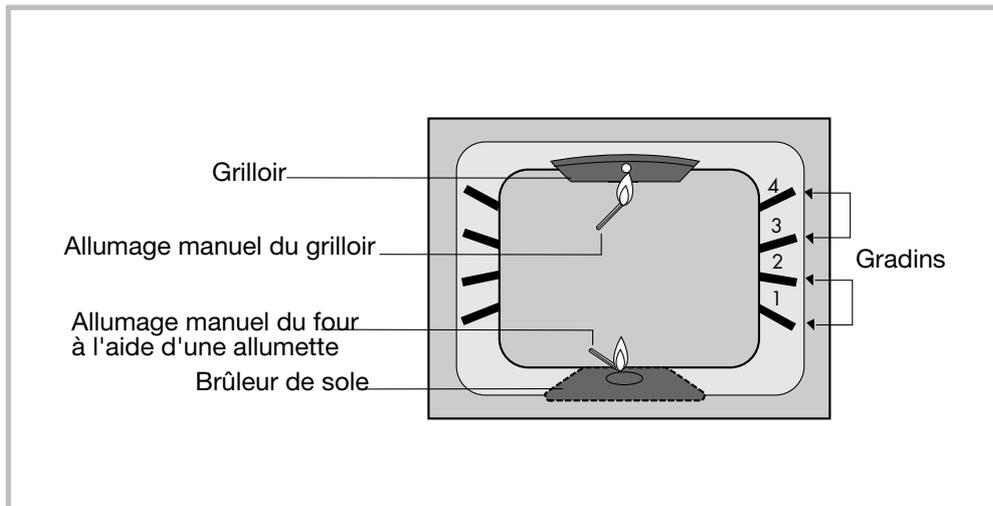
Caractéristiques gaz

| 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 propane Air butané G 130 8 mbar |
|---|---------------------------|----------------------------|--------------------------------|--------------------------------|--|
| BRULEUR RAPIDE | | | | | |
| Repère marqué sur l'injecteur | 74 | 74 | 108 | 108 | 210 |
| Débit nominal/PCS (kW) | 2,3 | 2,3 | 2,3 | 2,3 | 2,3 |
| Débit réduit/PCS (kW) | 0,990 | 0,990 | 0,990 | 0,990 | 0,990 |
| Débit horaire (g/h) | 167 | 164 | | | |
| Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h) | | | 219 | 255 | 322 |
| BRULEUR SEMI-RAPIDE | | | | | |
| Repère marqué sur l'injecteur | 62 | 62 | 94 | 94 | 165 |
| Débit nominal/PCS (kW) | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 1,5 |
| Débit réduit/PCS (kW) | 0,630 | 0,630 | 0,600 | 0,600 | 0,600 |
| Débit horaire (g/h) | 109 | 107 | | | |
| Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h) | | | 143 | 166 | 210 |
| BRULEUR GRAND RAPIDE | | | | | |
| Repère marqué sur l'injecteur | 88 | 88 | 137 | 137 | 298 |
| Débit nominal/PCS (kW) | 3,15 | 3,15 | 3,2 | 3,2 | 3,0 |
| Débit réduit/PCS (kW) | 0,990 | 0,990 | 0,990 | 0,990 | 0,900 |
| Débit horaire (g/h) | 229 | 225 | | | |
| Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h) | | | 305 | 354 | 420 |
| BRULEUR AUXILIAIRE | | | | | |
| Repère marqué sur l'injecteur | 50 | 50 | 71 | 71 | 122 |
| Débit nominal/PCS (kW) | 1 | 1 | 1 | 1 | 0,85 |
| Débit réduit/PCS (kW) | 0,430 | 0,430 | 0,450 | 0,450 | 0,400 |
| Débit horaire (g/h) | 73 | 71 | | | |
| Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h) | | | 95 | 111 | 119 |
| GRILLOIR (à l'allumage) | | | | | |
| Repère marqué sur l'injecteur | 60A | 60A | 91 | 91 | 180 |
| Débit nominal/PCS (kW) | 1,7 | 1,7 | 1,7 | 1,7 | 1,7 |
| Débit horaire (g/h) | 127 | 121 | | | |
| Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h) | | | 162 | 188 | 238 |
| FOUR (à l'allumage) | | | | | |
| Repère marqué sur l'injecteur | 82 | 82 | 123 | 123 | 236 |
| Débit nominal/PCS (kW) | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Débit horaire (g/h) | 218 | 214 | | | |
| Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h) | | | 286 | 332 | 420 |
| Débit calorifique/PCS (kW) | 10,95 | 10,95 | 11,0 | 11,0 | 10,65 |
| - g/h | 796 | 781 | | | |
| - l/h | | | 1048 | 1218 | 1491 |

REPÉRAGE DES INJECTEURS



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 grilloir.

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

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 | | | | |
| <i>Quiche lorraine</i> | 7 | 35 à 40 | 1 | |
| <i>Gratin dauphinois</i> | 5 | 50 à 60 | 2 | |
| <i>Pizza</i> | 7 | 15 à 25 | 3 | Sur plaque à pâtisserie |
| <i>Soufflé au fromage</i> | 4 | 35 à 45 | 2 | Selon quantité |
| <i>Tomates farcies</i> | 6 | 40 à 45 | 2 | Selon quantité |
| POISSONS | | | | |
| <i>Dorade</i> | 5 ou 6 | 25 à 35 | 2 | Selon grosseur |
| <i>Maquereaux grillés</i> | GRIL  | 20 | 3 | (2) |
| VIANDES | | | | |
| <i>Côtelette d'agneau</i> | GRIL  | 8 à 10 | 3 | (2) |
| <i>Dinde</i> | 7 puis 6 | 25 à 30 (1) | 2 | Position thermostat 8 pendant 1/4 du temps de cuisson prévu |
| <i>Entrecôte de boeuf</i> | GRIL  | 6 à 8 | 3 | (2) |
| <i>Gigot</i> | 7 ou 8 | 15 (1) | 2 | |
| <i>Lapin rôti</i> | 6 | 25 (1) | 2 | |
| <i>Pintade</i> | 6 | 25 (1) | 2 | |
| <i>Poulet rôti</i> | 6 | 25 (1) | 2 | |
| <i>Poulet tournébroche</i> | GRIL  | 25 (1) | BROCHE | (2) |
| <i>Rôti de boeuf</i> | 8 | 15 (1) | 2 | |
| <i>Rôti de porc</i> | 6 | 40 (1) | 2 | Selon épaisseur |
| <i>Rôti de veau</i> | 6 | 40 (1) | 2 | Selon épaisseur |
| PÂTISSERIES | | | | |
| <i>Cake</i> | 3-4 | 50 à 60 | 2 | Selon grosseur |
| <i>Pâte à choux</i> | 5 | 45 à 50 | 3 | Selon grosseur |
| <i>Meringues</i> | 1 | 40 à 50 | 3 | Sur plaque à pâtisserie plus 30 min. sans chauffage |
| <i>Pâte brisée</i> | 8 | 15 à 20 | 1 | Pâte brisée non garnie |
| <i>Pâte feuilletée</i> | 8 | 10 à 15 | 2 | Pâte non garnie |
| <i>Pâte sablée (tarte)</i> | 4 ou 5 | 35 à 40 | 2 | Selon garniture crème ou fruits |
| <i>Quatre-quarts</i> | 3-4 | 40 à 50 | 2 | Selon quantité |
| <i>Sablés</i> | 3-4 | 12 à 15 | 3 | Plaque à pâtisserie |
| <i>Tarte aux fruits</i> | 7 | 35 à 40 | 1 | |

| GRADUATION MANETTE | TEMPERATURE APPROXIMATIVE (°C) |
|--------------------|--------------------------------|
| ● | ARRET |
| 1 | 150 |
| 2 | 160 |
| 3 | 175 |
| 4 | 190 |
| 5 | 200 |
| 6 | 225 |
| 7 | 235 |
| 8 | 260 |
| 9 | 270 |
| 10 | 285 |

(1) Temps de cuisson pour 500 grammes.

(2) Plat lèche-frite 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 émaillé, ou aluminium anodisé, remontez la préparation d'un gradin.

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

Volume utilisable : 43 litres.

Notes personnelles

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.
- **PIECES D'ORIGINE** : demandez à votre vendeur que, lors d'une intervention d'entretien, seules des **PIECES 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**.

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.

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

sur INTERNET : **HTTP://WWW.VEDETTE.COM**

TAPEZ 3615
CODE VEDETTE*

* (0,20 € TTC la minute)
 tarif en vigueur à la date
 d'impression du document.

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

9963-0611 - 11/03