

*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.*

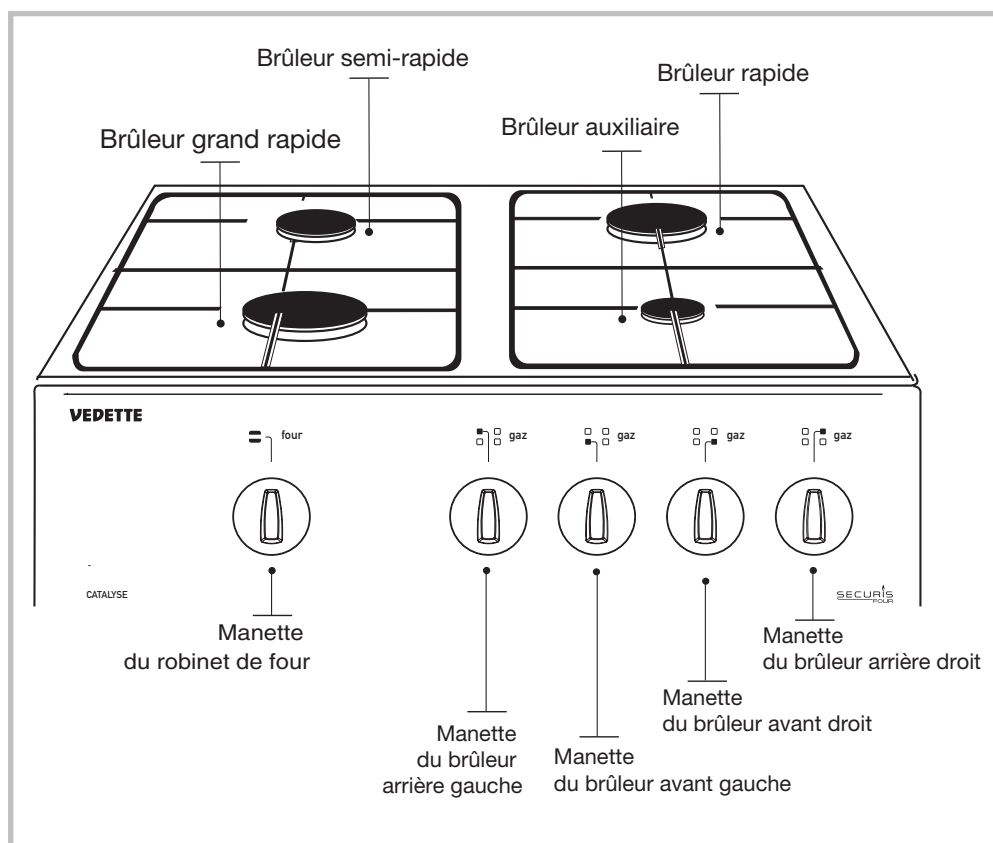
*Bien entendu, dans un souci permanent de satisfaire au mieux vos exigences vis à vis de nos produits, notre service consommateurs est à votre disposition et à votre écoute pour répondre à toutes vos questions ou suggestions (coordonnées à la fin de ce livret).*

*La Marque **VEDETTE***

## Sommaire

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

## Comment se présente votre cuisinière ?



### 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.

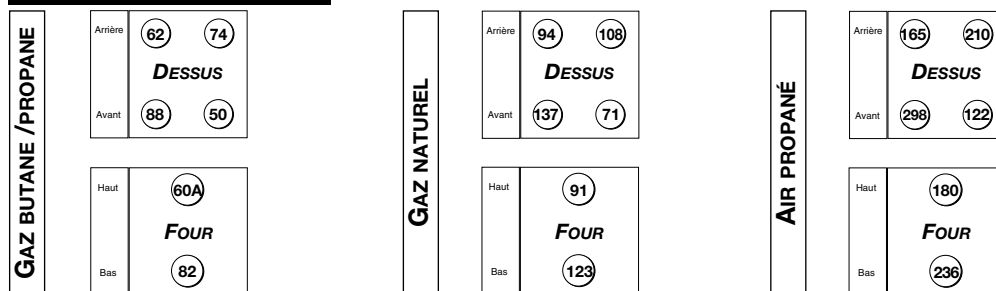
Ces produits ne contiennent aucun composant à base d'amiante.

Les cuissons doivent être réalisées sous votre surveillance.

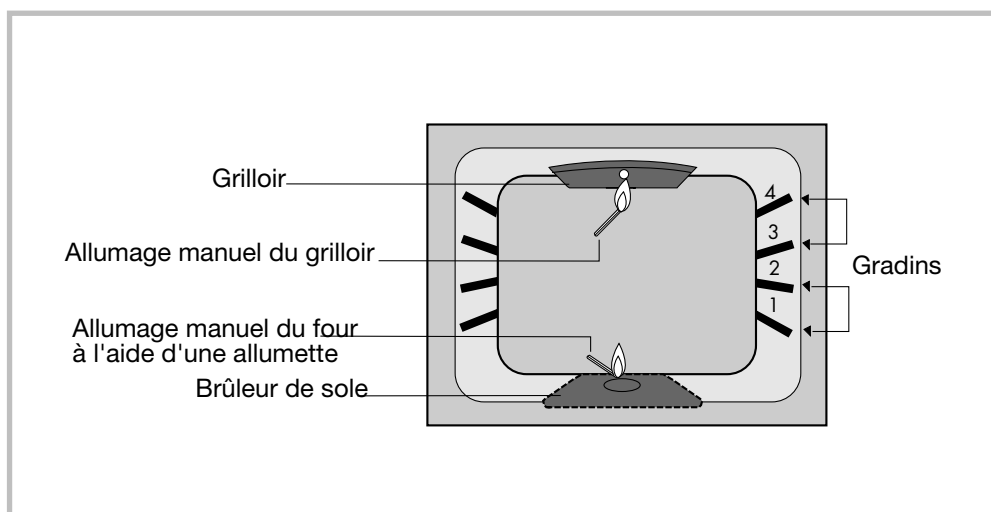
# Caractéristiques gaz

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 butane G 130 8 mbar
<b>BRULEUR RAPIDE</b>					
Repère marqué sur l'injecteur	<b>74</b>	<b>74</b>	<b>108</b>	<b>108</b>	<b>210</b>
Débit nominal/PCS (kW)	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3
Débit réduit/PCS (kW)	0,990		0,990		0,900
Débit horaire (g/h)	167	164			
Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)			219	255	322
<b>BRULEUR SEMI-RAPIDE</b>					
Repère marqué sur l'injecteur	<b>62</b>	<b>62</b>	<b>94</b>	<b>94</b>	<b>165</b>
Débit nominal/PCS (kW)	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5
Débit réduit/PCS (kW)	0,630		0,600		0,600
Débit horaire (g/h)	109	107			
Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)			143	166	210
<b>BRULEUR GRAND RAPIDE</b>					
Repère marqué sur l'injecteur	<b>88</b>	<b>88</b>	<b>137</b>	<b>137</b>	<b>298</b>
Débit nominal/PCS (kW)	3,15	3,15	3,2	3,2	3,0
Débit réduit/PCS (kW)	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
<b>BRULEUR AUXILIAIRE</b>					
Repère marqué sur l'injecteur	<b>50</b>	<b>50</b>	<b>71</b>	<b>71</b>	<b>122</b>
Débit nominal/PCS (kW)	1	1	1	1	0,85
Débit réduit/PCS (kW)	0,430		0,450		0,400
Débit horaire (g/h)	73	71			
Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)			95	111	119
<b>GRILLOIR (à l'allumage)</b>					
Repère marqué sur l'injecteur	<b>60A</b>	<b>60A</b>	<b>91</b>	<b>91</b>	<b>180</b>
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
<b>FOUR (à l'allumage)</b>					
Repère marqué sur l'injecteur	<b>82</b>	<b>82</b>	<b>123</b>	<b>123</b>	<b>236</b>
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
<b>ENTRÉES - LÉGUMES</b>				
Quiche lorraine	7	35 à 40	1	
Gratin dauphinois	5	50 à 60	2	
Pizza	7	15 à 25	3	Sur plaque à pâtisserie
Soufflé au fromage	4	35 à 45	2	Selon quantité
Tomates farcies	6	40 à 45	2	Selon quantité
<b>POISSONS</b>				
Dorade	5 ou 6	25 à 35	2	Selon grosseur
Maquereaux grillés	GRIL 	20	3	(2)
<b>VIANDES</b>				
Côtelette d'agneau	GRIL 	8 à 10	3	(2)
Dinde	7 puis 6	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	7 ou 8	15 (1)	2	
Lapin rôti	6	25 (1)	2	
Pintade	6	25 (1)	2	
Poulet rôti	6	25 (1)	2	
Poulet tournébroche	GRIL 	25 (1)	BROCHE	(2)
Rôti de boeuf	8	15 (1)	2	
Rôti de porc	6	40 (1)	2	Selon épaisseur
Rôti de veau	6	40 (1)	2	Selon épaisseur
<b>PÂTISSERIES</b>				
Cake	3-4	50 à 60	2	Selon grosseur
Pâte à choux	5	45 à 50	3	Selon grosseur
Meringues	1	40 à 50	3	Sur plaque à pâtisserie plus 30 min. sans chauffage
Pâte brisée	8	15 à 20	1	Pâte brisée non garnie
Pâte feuilletée	8	10 à 15	2	Pâte non garnie
Pâte sablée (tarte)	4 ou 5	35 à 40	2	Selon garniture crème ou fruits
Quatre-quarts	3-4	40 à 50	2	Selon quantité
Sablés	3-4	12 à 15	3	Plaque à pâtisserie
Tarte aux fruits	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.

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

I 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...).***

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](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**