
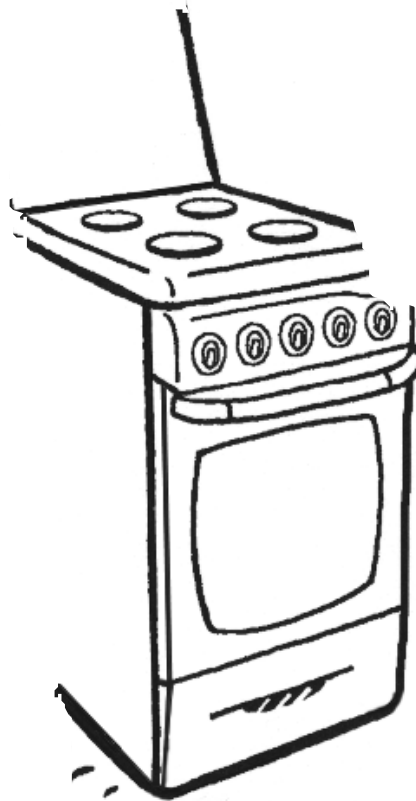


VEDETTE 

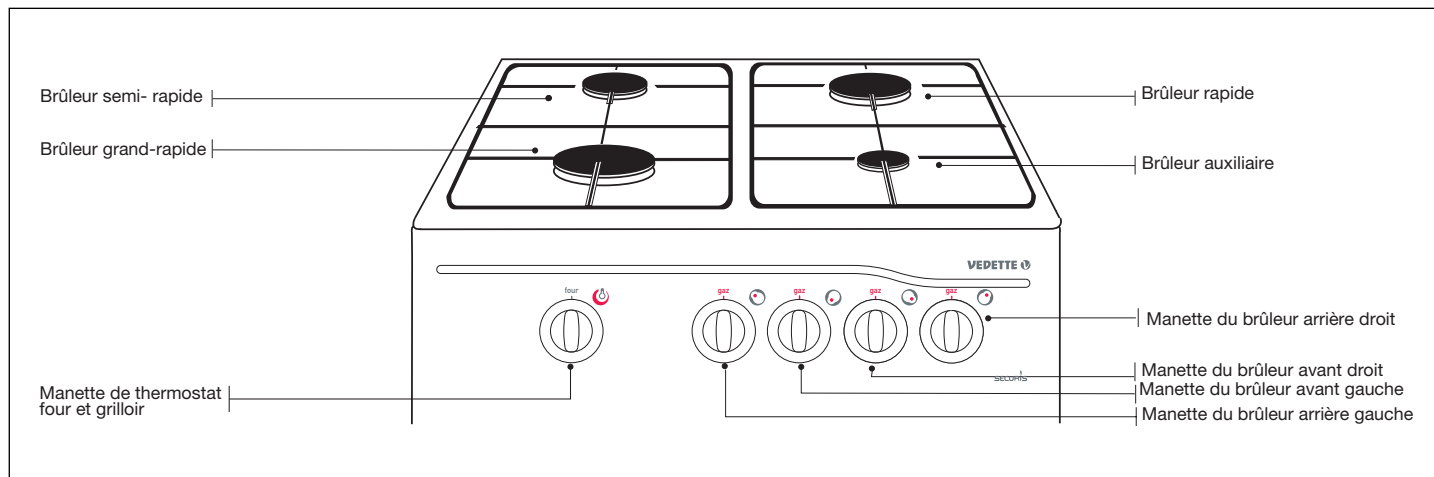
Guide pour l'utilisation



CUISINIÈRE GC54*

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 ?

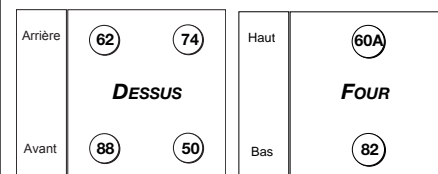


Caractéristiques gaz

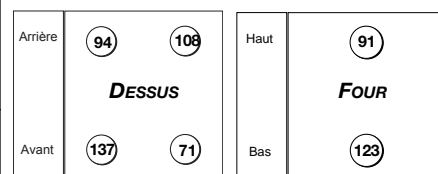
Appareil destiné à être utilisé en : FR. cat III 1c2E+3+	Butane G 30 29 mbar	Propane G 31 37 mbar	Gaz naturel G 20 20 mbar	Gaz naturel G 25 25 mbar	Air propané Air butané G 130 8 mbar
BRÛLEUR RAPIDE Repère marqué sur l'injecteur Débit nominal/PCS (kW) Débit réduit/PCS (kW) Débit horaire (g/h) Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)	74 2,3 0,990 167	74 2,3 164	108 2,3 0,990 219	108 2,3 255	210 2,3 0,900 322
BRÛLEUR 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 1,5 107	94 1,5 0,600 143	94 1,5 166	165 1,5 0,600 210
BRÛLEUR 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 3,15 225	137 3,2 0,990 305	137 3,2 354	298 3,0 0,900 420
BRÛLEUR 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 71	71 1,0 0,450 95	71 1,0 111	122 0,85 0,400 119
GRILLOIR (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)	60A 1,7 127	60A 1,7 121	91 1,7 162	91 1,7 188	180 1,7 238
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

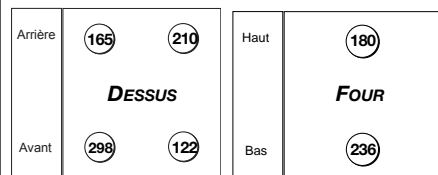
GAZ BUTANE /PROPANE



GAZ NATUREL



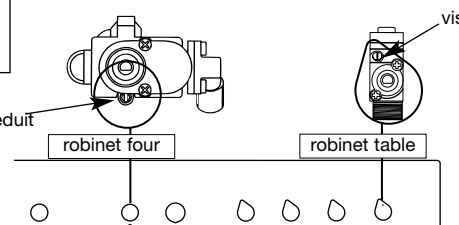
AIR PROPANÉ



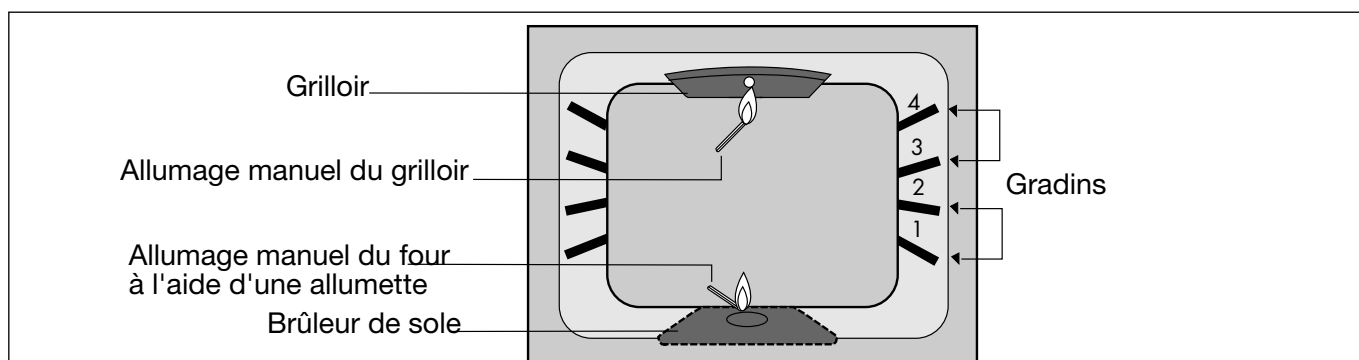
CHANGEMENT DE GAZ Ne m'oubliez pas !

(voir Notice d'Utilisation et d'Installation).

vis de débit réduit



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 fortement 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 (°C)	TEMPS DE CUISSON (EN MINUTES)	GRADIN A PARTIR DU BAS	OBSERVATIONS
ENTRÉES - LÉGUMES				
Quiche lorraine	235	35 à 40	1	
Gratin dauphinois	200	50 à 60	2	
Pizza	235	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	200 ou 225	25 à 35	2	Selon grosseur
Maquereaux grillés	GRILLOIR <input type="checkbox"/>	20	3	(2)
VIANDES				
Côtelette d'agneau	GRILLOIR <input type="checkbox"/>	8 à 10	3	(2)
Dinde	235 puis 225	25 à 30 (1)	2	Position thermostat 235 pendant 1/4 du temps de cuisson prévu
Entrecôte de boeuf	GRILLOIR <input type="checkbox"/>	6 à 8	3	(2)
Gigot	235 ou 260	15 (1)	2	
Lapin rôti	225	25 (1)	2	
Pintade	225	25 (1)	2	
Poulet rôti	225	25 (1)	2	
Rôti de boeuf	270	15 (1)	2	
Rôti de porc	225	40 (1)	2	Selon épaisseur
Rôti de veau	225	40 (1)	2	Selon épaisseur
PÂTISSERIES				
Cake	175	50 à 60	2	Selon grosseur
Pâte à choux	200	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 200	35 à 40	2	Selon garniture crème ou fruits
Quatre-quarts	175	40 à 50	2	Selon quantité
Sablés	175	12 à 15	3	Plaque à pâtisserie
Tarte aux fruits	235	35 à 40	1	

EQUIVALENCES POSITION THERMOSTAT -> °C	
CHIFFRE	TEMPERATURE APPROXIMATIVE (°C)
●	ARRÊT
1	150
2	160
3	175
4	190
5	205
6	225
7	240
8	260
9	275
10	285

Volume utilisable : 43 litres.

(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 MAXI.

● Pour les meringues, ne préchauffez que 5 minutes à 150°C.


● Pour les sablés, préchauffez 10 minutes à thermostat 175°C.

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.