
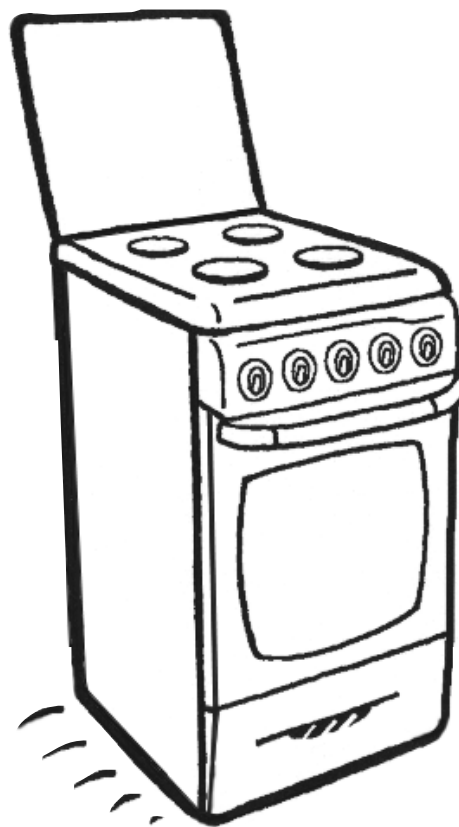


VEDETTE 

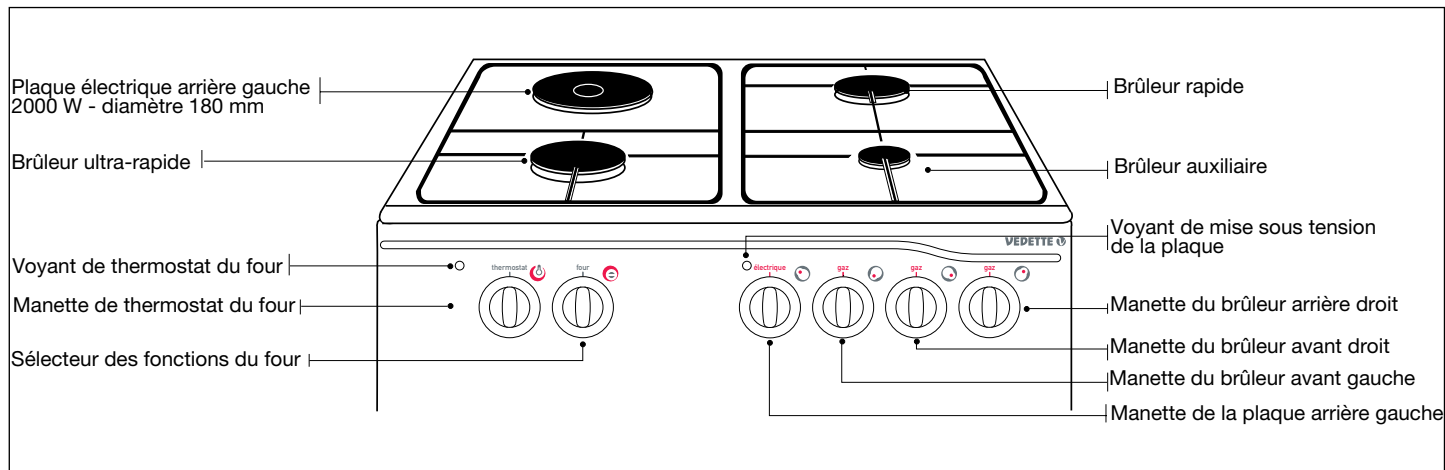
Guide pour l'utilisation



CUISINIÈRES ME61B - MCT62B

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

G A Z	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	74	74	121	121	210
	Débit nominal/PCS (kW)	2,3	2,3	2,4	2,4	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)			229	266	322
BRÛLEUR 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		0,450		0,400
	Débit horaire (g/h)	73	71			
	Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)			95	111	119
BRÛLEUR ULTRA-RAPIDE						
	Repère marqué sur l'injecteur	93	93	143	143	335
	Débit nominal/PCS (kW)	3,45	3,45	3,5	3,5	3,3
	Débit réduit/PCS (kW)	0,990		0,990		0,900
	Débit horaire (g/h)	251	246			
	Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)			333	388	462
	Débit calorifique/PCS (kW)	6,75	6,75	6,9	6,9	6,45
	- g/h	491	481			
	- l/h			657	765	903

REPÉRAGE DES INJECTEURS

GAZ BUTANE / PROPANE

Arrière	○	74
Avant	93	50

GAZ NATUREL

Arrière	○	121
Avant	143	71

AIR PROPANÉ

Arrière	○	210
Avant	335	122

ÉLECTRICITÉ

PLAQUE - Arrière gauche : 2000 W

Modes de cuisson du four



PRECHAUFFAGE

- La fonction "préchauffage" est à utiliser avant la cuisson.
- Avant d'enfourner les plats, préchauffez à la température de cuisson choisie jusqu'à extinction du voyant de thermostat.



TRADITIONNEL

- La cuisson s'effectue par le dessous et le dessus.
- Après un préchauffage, vous y cuirez les rôtis de viandes rouges, les plats de légumes tels que gratins dauphinois, tomates farcies, poissons, volailles et tartes.



SOLE

- La cuisson s'effectue par le dessous.
- Sélection de cuisson recommandée pour pizzas, brioches, cakes... Les pâtes détremées seront parfaitement cuites dessous.



GRIL ET TOURNEBROCHE (selon modèle)

- La cuisson s'effectue par l'élément supérieur.
- Vous y cuirez toutes vos volailles, à l'aide du tournebroche qui se compose d'une broche munie de 2 pics pour maintenir la pièce à rôtir, que vous devez centrer correctement,
- Vérifiez que la broche est bien engagée dans l'axe du moteur et repose correctement sur le berceau.
- Disposez le plat lèchefrite au 1er gradin ou sur la sole du four si la pièce à rôtir est importante.



GRIL (selon modèle)

- La cuisson s'effectue par l'élément supérieur.
- Possibilité d'y rôtir une grosse pièce de viande (poulet, canard...) posée sur la grille ; retournez-la en cours de cuisson. Insérez le plat lèchefrite multi-usage au premier gradin pour y recueillir le jus de cuisson.



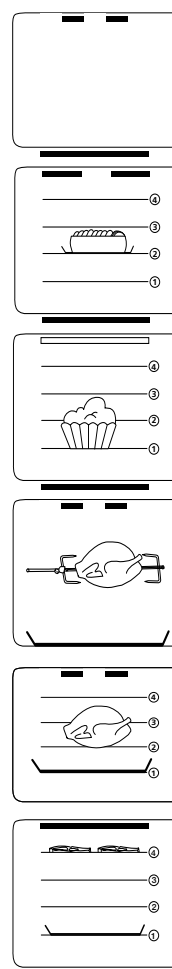
GRIL FORT

- Sélection adaptée pour griller :
- Effectuez un préchauffage de 5 min. avec la grille dans le four puis posez les grillades sur celle-ci au gradin adéquat (selon épaisseur).
- Positionnez le plat lèchefrite au 1^{er} gradin.

Vous pouvez y verser un verre d'eau ; cette astuce présente l'avantage de réduire les fumées et les odeurs, particulièrement lors des cuissons de grillades, de saucisses...

- Idéal pour les toasts, le pain.

ACCESSOIRES : votre appareil est équipé d'un plat lèchefrite multi-usages, d'une grille plate et d'un tournebroche en option (selon modèle).



Guide de cuisson

TOUTES LES CUISSONS S'EFFECTUENT PORTE FERMÉE ET AVEC PRECHAUFFAGE.

RECETTES	SÉLECTEUR DE CUISSON	POSITION THERMOSTAT (°C)	GRADIN	ACCESSOIRES	TEMPS	OBSERVATIONS
ENTRÉES LÉGUMES						
PIZZA	SOLE	240	3 ^e	PLAT LÈCHEFRITE	18-20 min	SELON GARNITURE
SOUFFLÉ FROMAGE	SOLE	180	1 ^{er}	MOULE SUR GRILLE	35 min	
QUICHE LORRAINE	TRADITIONNEL	210 / 240	1 ^{er}	MOULE SUR GRILLE	30-35 min	
GRATIN DAUPHINOIS	TRADITIONNEL	210 / 180	2 ^e	PLAT SUR GRILLE	45-50 min	SELON QUANTITÉ - RÉDUIRE APRÈS 30 min
TOMATES FARCIES	TRADITIONNEL	180 / 210	2 ^e	PLAT SUR GRILLE	40-45 min	
TOMATES PROVENÇALES	GRIL	180 / 210	2 ^e	PLAT SUR GRILLE	20 min	
POISSONS						
DORADE	TRADITIONNEL	180 / 210	2 ^e	PLAT SUR GRILLE	25-30 min	SELON GROSSEUR
MAQUEREAUX	GRIL	275	3 ^e OU 4 ^e	POSÉS SUR GRILLE	6-7 min par face	LÈCHEFRITE 1 ^{er} GRADIN-PRÉCHAUFFEZ 5 min
VIANDES						
COTES D'AGNEAU	GRIL selon modèle	275	4 ^e	VIANDE SUR GRILLE	5-6 min par face	LÈCHEFRITE 1 ^{er} GRADIN
POULET BROCHE	GRIL+TB selon modèle	210 / 240			20-25min/500g	TOURNEBROCHE EN OPTION selon modèle
GIGOT	TRADITIONNEL	210 / 240	1 ^{er}	PLAT SUR GRILLE	15-20 min/500g	
RÔTI DE BOEUF	TRADITIONNEL	240	2 ^e	PLAT SUR GRILLE	15 min/500g	
RÔTI DE PORC/VEAU	TRADITIONNEL	180 / 210	2 ^e	PLAT SUR GRILLE	35-40 min/500g	
POULET	TRADITIONNEL	180 / 210	1 ^{er}	PLAT SUR GRILLE	25 min/500g	
PINTADE/LAPIN	TRADITIONNEL	180 / 210	1 ^{er}	PLAT SUR GRILLE	20-25 min/500g	
PÂTISSERIES						
BRIOCHE	SOLE	150	1 ^{er}	MOULE SUR GRILLE	40-50 min	SELON DIAMÈTRE DU MOULE
CAKE	SOLE	150 / 180	1 ^{er}	MOULE SUR GRILLE	50-55 min	
QUATRE-QUARTS	SOLE	150 / 180	1 ^{er}	MOULE SUR GRILLE	45-50 min	
CHOUX	TRADITIONNEL	180	2 ^e	PLAT LÈCHEFRITE	20 min	
OEUF AU LAIT	TRADITIONNEL	150 / 180	2 ^e	PLAT LÈCHEFRITE	20 min	6 RAMEQUINS AU BAIN-MARIE
SABLÉS	TRADITIONNEL	120 / 150	3 ^e	PLAT LÈCHEFRITE	15 min	
TARTE POMMES	TRADITIONNEL	210	1 ^{er}	MOULE SUR GRILLE	40 min	SELON GARNITURE
TARTE FRUITS JUTEUX	TRADITIONNEL	210 / 240	2 ^e	MOULE SUR GRILLE	40-45 min	SELON GARNITURE
PÂTE FEUILLETÉE	TRADITIONNEL	240	3 ^e	PLAT LÈCHEFRITE	15-20 min	


EQUIVALENCE : POSITION THERMOSTAT → °C

Chiffre °C	1 50°C	2 75°C	3 100°C	4 120°C	5 150°C	6 180°C	7 210°C	8 240°C	9 275°C
------------	-----------	-----------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------

Volume utile : 58 l

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.