

*guide d'utilisation
de votre cuisinière*

VEDETTE 

Cuisinière
*référence VGC62B**

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.*

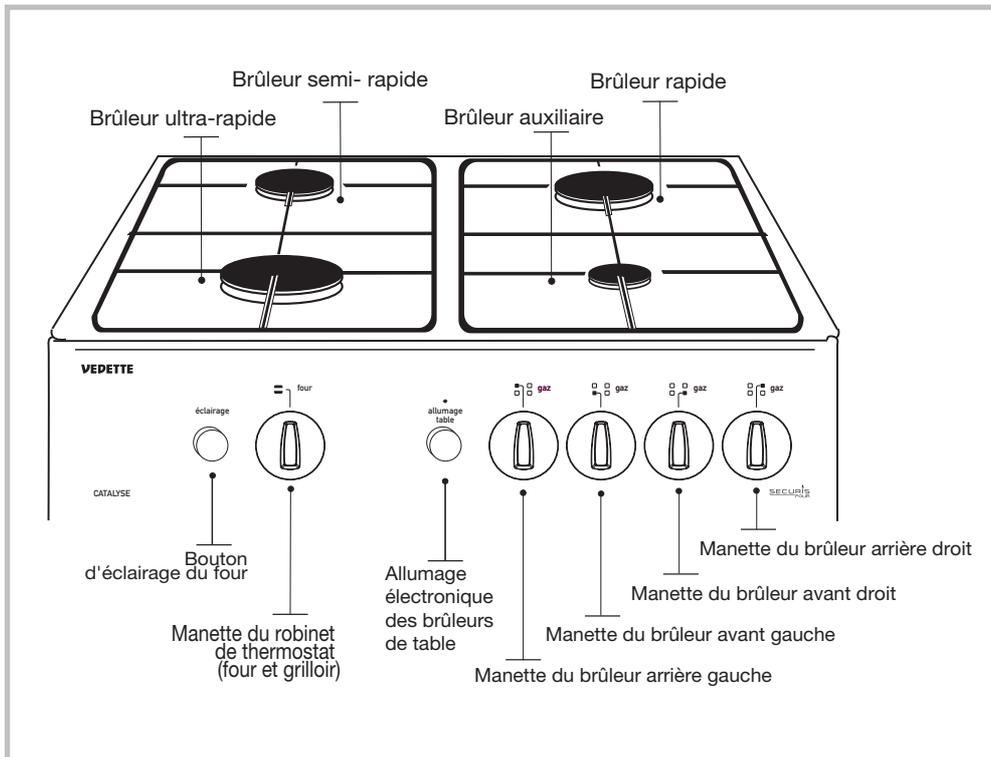
Bien entendu, dans un souci permanent de satisfaire au mieux vos exigences vis à vis de nos produits, notre service consommateurs est à votre disposition et à votre écoute pour répondre à toutes vos questions ou suggestions (coordonnées à la fin de ce livret).

*La Marque **VEDETTE***

Sommaire

Comment se présente votre cuisinière ?	3
Caractéristiques gaz	4
Comment se présente votre four ?	5
Guide de cuisson	6 - 7
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.

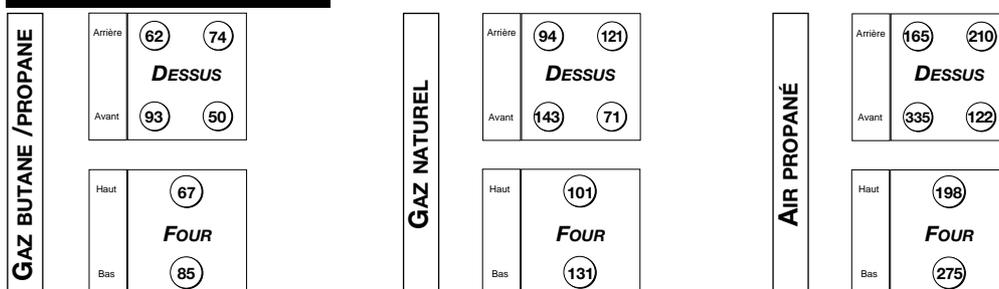
Ces produits ne contiennent aucun composant à base d'amiante.

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	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
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		0,600		0,600
Débit horaire (g/h)	109	107			
Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)			143	166	210
BRULEUR 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
BRULEUR AUXILIAIRE					
Repère marqué sur l'injecteur	50	50	71	71	122
Débit nominal/PCS (kW)	1,0	1,0	1,0	1,0	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
GRILLOIR (à l'allumage)					
Repère marqué sur l'injecteur	67	67	101	101	198
Débit nominal/PCS (kW)	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0
Débit horaire (g/h)	145	143			
Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)			190	221	280
FOUR (à l'allumage)					
Repère marqué sur l'injecteur	85	85	131	131	275
Débit nominal/PCS (kW)	3,4	3,4	3,4	3,4	3,2
Débit horaire (g/h)	247	243			
Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)			324	376	448
Débit calorifique/PCS (kW)	11,65	11,65	11,8	11,8	11,15
- g/h	847	831			
- l/h			1124	1307	1561

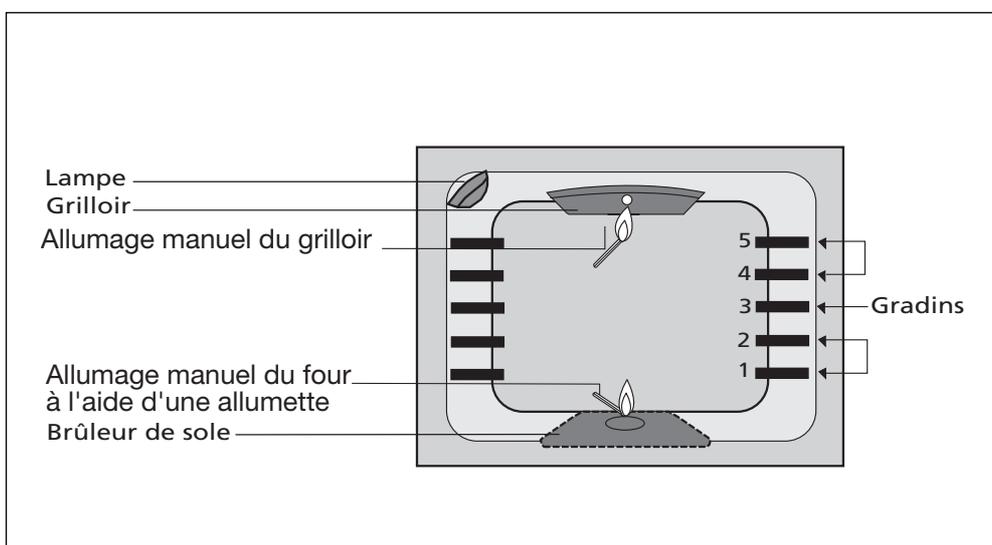
REPÉRAGE DES INJECTEURS



Allumage électronique des brûleurs

Pour allumer les brûleurs du dessus, tournez la manette du brûleur vers la position grande flamme. En même temps, actionnez le bouton d'allumage électronique jusqu'à l'apparition des flammes.

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 contrôle le fonctionnement soit du thermostat four, soit du grilloir.

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

Guide de cuisson

LES CUISSONS S'EFFECTUENT PORTE FERMÉE ET SOUS VOTRE SURVEILLANCE.



PLATS	THERMOSTAT		GRADIN	Temps de cuisson	INDICATIONS
VIANDES					
Rôti de porc (1 kg)	5-6	200-225	2	90 min	Ajoutez eau dans le plat
Rôti de veau (1kg)	6	225	2	60-70 min	Plat en terre*
Rôti de boeuf	9	270	2	30-40 min	
Agneau (gigot, épaule 2,5 kg)	7	235	1 ou 2	50-55 min	
Volaille (1 kg)	GRILLOIR	GRILLOIR	TB	50-70 min	TB (selon modèle)
Volaille grosses pièces	5	200	1 ou 2	1h30-2h15	
Cuisses de poulet	GRILLOIR	GRILLOIR	4	20-25 min	Posées sur la grille
Côtes de porc, veau	GRILLOIR	GRILLOIR	4	15-20 min	Posées sur la grille
Côtes de boeuf (1 kg)	GRILLOIR	GRILLOIR	3-4	25-30 min	Posées sur la grille
Côtes de mouton	GRILLOIR	GRILLOIR	4-5	10-20 min	Posées sur la grille
POISSONS					
Poissons grillés	GRILLOIR	GRILLOIR	3-4	10-20 min	
Poissons cuisinés (dorade)	5	200	2	35-45 min	
Poissons papillottes	6	225	2	10-15 min	
LÉGUMES					
Gratins (aliments cuits)	GRILLOIR	GRILLOIR	3	25-30 min	
Gratins dauphinois	3-4	175-190	2	45-60 min	
Lasagnes	3-4	175-190	2	40-45 min	
Tomates farcies	6	225	2	40-45 min	
DIVERS					
Brochettes	GRILLOIR	GRILLOIR	3-4	10-15 min	
Pâté en terrine	5	200	2	1h20-1h40	Au bain-marie
Pizza pâte brisée	6-7	225-235	2	20-25 min	Dans un moule à tarte*
Pizza pâte à pain	7	235	3	15-25 min	Sur la plaque pâtisserie
Quiches	6	225	1-2	40-45 min	Moule épais*, gradin 1
Soufflé	3	175	2	35-45 min	
Tourtes	6	225	2	40-45 min	
Pain	6-7	225-235	2	30-50 min	Selon grosseur
Pain grillé	GRILLOIR	GRILLOIR	4-5	1-2 min	Tranches sur la grille

Guide de cuisson

PÂTISSERIES										
<i>Biscuit de Savoie - Génoise</i>	4	190	2	30 min	Préchauffez à la T° de cuisson					
Biscuit roulé	3	175	2	10-15 min	Plaque spéciale posée sur la grille*					
<i>Brioche</i>	3	175	2	35-40 min						
Brownies	3	175	2	20-25 min						
<i>Cake - Quatre-quarts</i>	3	175	2	50-60 min						
Clafoutis	5	200	2	35-40 min						
<i>Crèmes</i>	4	190	2	30-45 min	Au bain-marie					
Cookies - Sablés	5	200	3	15-18 min	Sur la plaque pâtisserie					
<i>Kugelhof</i>	4	190	2	40-45 min	Préchauffez thermostat 4					
Meringues	1	150	3	40-50 min	Sur la plaque pâtisserie					
<i>Madelaines</i>	6	225	2	8-10 min	Plaque spéciale sur la grille*					
Pâte à choux	5	200	3	45-50 min	Sur la plaque pâtisserie					
<i>Petits fours feuilletés</i>	7-8	235-260	2	10-15 min	Sur la plaque pâtisserie					
Savarin	4	190	2	25-30 min	Préchauffez thermostat 4					
<i>Tarte pâte brisée</i>	6-7	225-235	2	25-35 min						
Tarte pâte feuilletée fine	7	235	2	15-25 min	Sur la plaque pâtisserie					
<i>Tarte pâte à la levure</i>	6	225	2	30-35 min						

EQUIVALENCE : CHIFFRE → °C										
Chiffre	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
°C	150	160	175	190	200	225	235	260	270	285

- Préchauffez 10 à 15 minutes avant d'enfourner.
- En "GRILLOIR" posez la fêche-frite au 1er gradin pour récupérer le jus de cuisson.
- Un bain-marie doit toujours débiter avec de l'eau bouillante : ne pas trop remplir le plat.
- Influence des moules sur les cuissons : évitez les moules clairs et brillants, ainsi que les moules trop épais (en particulier pour les tartes, quiches...) ; ils prolongent le temps de cuisson. Pour les viandes, évitez les plats en verre qui provoquent des projections de gras. Avant d'être mises au four, toutes les viandes doivent rester minimum 1 heure à température ambiante, et reposer de 5 à 10 minutes en fin de cuisson avant d'être découpées.

* Accessoires non fournis.

Volume utilisable : 53 litres.

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.

9963-0661 - 11/03