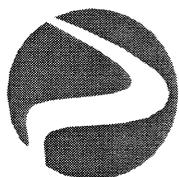
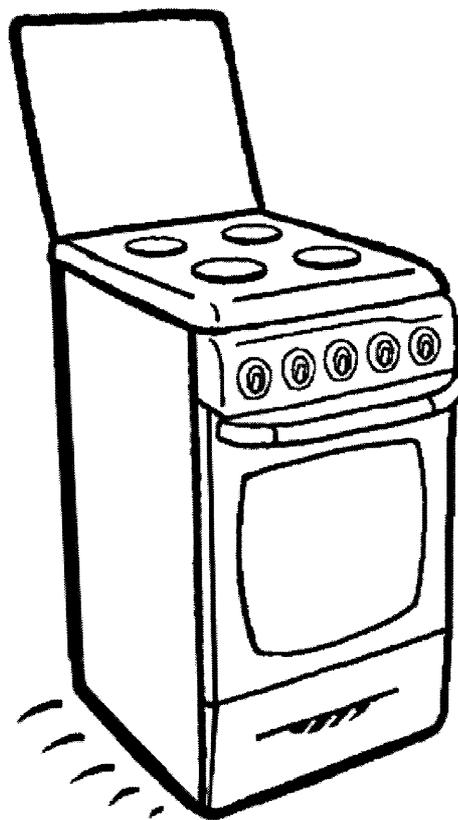


VEDETTE 

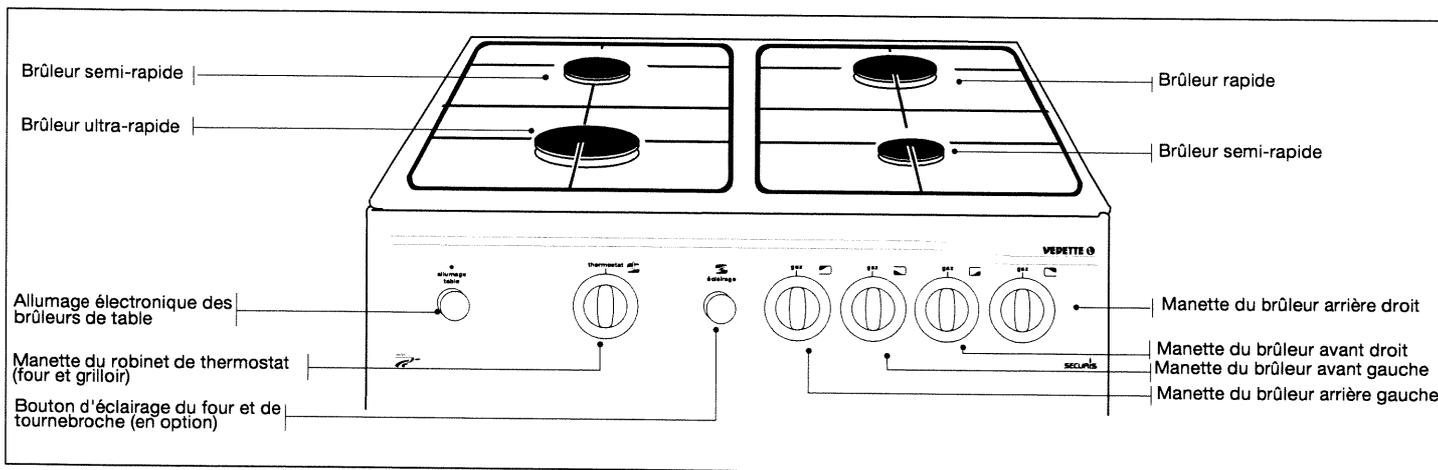
Guide pour l'utilisation



CUISINIÈRES 64GCA*

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
BRULEUR RAPIDE					
Repère marqué sur l'injecteur	78	78	118	118	210
Débit nominal/PCS (kW)	2,4	2,4	2,4	2,4	2,4
Débit réduit/PCS (kW)	0,780		0,700		0,600
Débit horaire (g/h)	175	171			
Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)			229	266	336
BRULEURS SEMI-RAPIDES					
Repère marqué sur l'injecteur	62	62	96	96	165
Débit nominal/PCS (kW)	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5
Débit réduit/PCS (kW)	0,500		0,525		0,400
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	140	140	335
Débit nominal/PCS (kW)	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5
Débit réduit/PCS (kW)	0,780		0,700		0,700
Débit horaire (g/h)	255	250			
Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)			333	388	490
GRILLOIR (à l'allumage)					
Repère marqué sur l'injecteur	76	76	113	113	225
Débit nominal/PCS (kW)	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3
Débit horaire (g/h)	167	164			
Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)			219	255	322
FOUR (à l'allumage)					
Repère marqué sur l'injecteur	93	93	135	135	290
Débit nominal/PCS (kW)	3,6	3,6	3,6	3,6	3,2
Débit horaire (g/h)	262	257			
Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)			343	399	448
Débit calorifique/PCS (kW)	12,5	12,5	12,5	12,5	12,1
- g/h	910	892			
- l/h			1191	1385	1694

REPÉRAGE DES INJECTEURS

GAZ BUTANE /PROPANE

Arrière	62	78	Haut	76
	DESSUS			FOUR
Avant	93	62	Bas	93

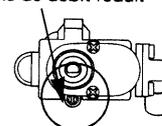
GAZ NATUREL

Arrière	96	118	Haut	113
	DESSUS			FOUR
Avant	140	96	Bas	135

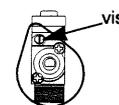
AIR PROPANÉ

Arrière	165	210	Haut	225
	DESSUS			FOUR
Avant	335	165	Bas	290

vis de débit réduit



robinet four



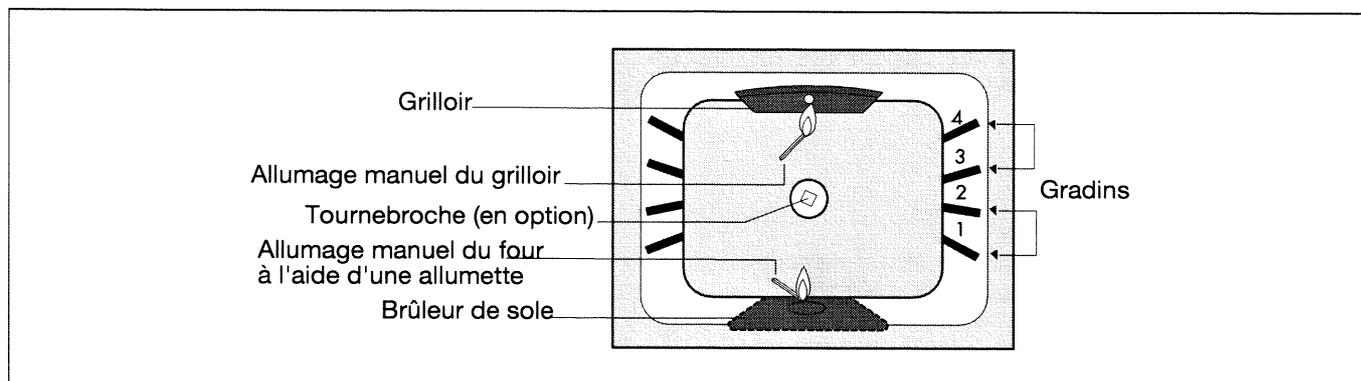
robinet table

CHANGEMENT DE GAZ

Ne m'oubliez pas !

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

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. Lors de l'allumage manuel de votre four, ce dispositif nécessite de suivre les instructions de la notice d'installation et d'utilisation

Une seule manette de thermostat contrôle le fonctionnement soit du four, soit du grilloir.

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

Guide de cuisson

TOUTES LES CUISSONS S'EFFECTUENT PORTE FERMÉE.

RECETTES	POSITION THERMOSTAT (°C)	TEMPS DE CUISSON (EN MINUTES)	GRADIN À PARTIR DU BAS	OBSERVATIONS
ENTRÉES - LÉGUMES				
Quiche lorraine	225	40 à 45	1	
Gratin dauphinois	175 ou 190	45 à 60	2	Selon quantité
Pizza	235	15 à 25	3	Sur plaque à pâtisserie
Soufflé au fromage	175	35 à 45	2	Selon quantité
Tomates farcies	225	40 à 45	2	
POISSONS				
Dorade	200	35 à 40	2	Selon grosseur
Maquereaux grillés	GRILLOIR	20	3	(2)
VIANDES				
Côtelette d'agneau	GRILLOIR	6 à 8	3	(2)
Dinde	235 puis 200	30 (1)	1 ou 2	Position thermostat 7 pendant 1/4 du temps de cuisson prévu
Entrecôte de boeuf	GRILLOIR	6 à 8	3	(2)
Gigot	235	10 à 15 (1)	1 ou 2	
Lapin rôti	225	25 (1)	2	
Pintade	225	25 à 30 (1)	2	
Poulet rôti	200	25 (1)	1 ou 2	Selon grosseur
Poulet tournebroche	GRILLOIR	25 (1)	BROCHE	Tournebroche en option
Rôti de boeuf	270	10 à 15 (1)	2	
Rôti de porc	200 ou 225	40 (1)	2	
Rôti de veau	225	40 (1)	2	
PÂTISSERIES				
Cake	175-190	50 à 60	2	Selon épaisseur et moule
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	225 ou 235	15 à 20	2	Pâte brisée non garnie
Pâte feuilletée	235 ou 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 ou 190	40 à 50	2	Selon épaisseur et moule
Sablés	175	15 à 18	3	Sur plaque à pâtisserie
Tarte aux fruits	235	25 à 35	1 ou 2	Selon moule

EQUIVALENCES POSITION THERMOSTAT -> °C	
CHIFFRE	TEMPERATURE APPROXIMATIVE (°C)
●	ARRET
1	155
2	170
3	185
4	200
5	215
6	230
7	245
8	260
9	275
10	285

Volume utilisable : 56 litres.

(1) Temps de cuisson pour 500 grammes.

(2) Plat lèchefrite au gradin n°1.

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 thermostat 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...).

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

sur INTERNET : [HTTP://WWW.VEDETTE.COM](http://WWW.VEDETTE.COM)

SERVICE RELATIONS CONSOMMATEURS VEDETTE

BP 9526

95069 CERGY-PONTOISE

TÉL : 01 34 30 45 30

TAPEZ 3615
CODE VEDETTE*
*(1,29 F TTC la minute)

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

Service Après-Vente

IMPORTANT

- Pour bénéficier de la garantie sur votre cuisinière, n'oubliez pas de faire dater et signer votre "Certificat de Garantie", ci-dessous, par votre vendeur installateur.

CERTIFICAT DE GARANTIE VEDETTE

TEM - 7, rue Henri Becquerel - 92854 RUEIL MALMAISON CEDEX
SAS AU CAPITAL DE 261.560.000 F - R.C.S. NANTERRE B 393.306.857

CONDITIONS GÉNÉRALES D'APPLICATION DE LA GARANTIE

Pour toute mise en oeuvre de cette garantie, vous devez vous adresser à votre distributeur spécialiste. Cette garantie sur les pièces d'origine constructeur s'applique par votre distributeur sur présentation du certificat de garantie ci-joint correctement visé et de votre facture d'achat, et ce pour une durée de 1 an. Elle s'applique exclusivement en FRANCE métropolitaine aux appareils neufs utilisés dans les conditions normales de fonctionnement conformes aux instructions de la notice d'emploi du constructeur, hors accident, défauts d'aspect, incidents de transport ou de manutention, et hors dommages naturels (foudre, dégâts des eaux, ...).

Elle exclut également :

- Les remplacements pouvant intervenir sur les éléments ou accessoires faisant partie de l'entretien habituel et courant (éléments de raccordement gaz, eau, électricité, etc...).
- Les pièces d'esthétique ou les pièces dont le vieillissement est considéré normal par le constructeur et qui n'entraîne pas une cause de non fonctionnement ou inaptitude à l'usage usuel.

Elle ne pourra pas s'appliquer :

- En cas de modification des caractéristiques de l'appareil effectuées par l'utilisateur, au matériel utilisé à titre professionnel, commercial ou collectif, lorsqu'une cause étrangère à l'appareil ou ses composants est à l'origine de la défectuosité. En dehors des contrats et des conditions spécifiques du revendeur cette «garantie pièces certifiées constructeur» ne couvre pas les frais de main-d'oeuvre et de déplacement.

En fin de période de garantie, si une pièce venait à être remplacée, cette pièce est garantie 6 mois à partir de la date de l'intervention.

Les dispositions stipulées, ci-dessus, n'excluent pas le bénéfice de la garantie légale concernant les vices cachés conformément aux dispositions de l'article 1641 du Code Civil.

TYPE :

N° :

NOM ET ADRESSE DE L'ACHETEUR

NOM :

ADRESSE :

CODE POSTAL :

VILLE :

DATE D'ACQUISITION :

CACHET DU VENDEUR

87X1122 - 9960-3401 - 03/98