

	Butane G 30 28 mbar	Propane G 31 37 mbar	Gaz naturel G 20 18 mbar	Gaz naturel G 25 25 mbar	Air propané Air butané G 130
<b>BRULEURS SEMI-RAPIDES</b>					
Repère marqué sur l'injecteur	70	70	103	103	185
Débit calorifique/PCS (kW)	1,94	1,94	1,94	1,94	1,94
Débit horaire (g/h)	141	138			
Débit horaire à 15°C sous 760 mm Hg (l/h)			185	215	271
<b>BRULEUR RAPIDE AVANT DROIT</b>					
Repère marqué sur l'injecteur	85	85	132	132	240
Débit calorifique/PCS (kW)	3	3	3	3	3
Débit horaire (g/h)	218	214			
Débit horaire à 15°C sous 760 mm Hg (l/h)			286	333	420
<b>BRULEUR RAPIDE ARRIERE GAUCHE</b>					
Repère marqué sur l'injecteur	78	78	114	114	220
Débit calorifique/PCS (kW)	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
Débit horaire (g/h)	182	178			
Débit horaire à 15°C sous 760 mm Hg (l/h)			238	277	350
<b>FOUR (en régime)</b>					
Repère marqué sur l'injecteur	75	75	116	116	232
Débit calorifique/PCS (kW)	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3
Débit horaire (g/h)	167	164			
Débit horaire à 15°C sous 760 mm Hg (l/h)			219	255	322
<b>DEBIT MAXIMUM</b>					
- g/h	849	832			
- l/h			1 113	1 295	1 634

64017310

#### SERVICE APRES-VENTE :

Pour tout problème nécessitant une intervention du service après-vente, la communication du type et du numéro de série de votre appareil sera nécessaire. Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique. Recopiez-les dès maintenant dans le cadre ci-dessous.

Lors d'une intervention d'entretien, demandez à votre distributeur que seules des pièces détachées d'origine soient utilisées.



## VEDETTE

*c'est également  
une gamme complète d'appareil électro-ménager :*

- **lave-linge (4 ou 5 kg) • sèche-linge • lave-vaisselle**
- **réfrigérateurs • congélateurs**
- **DUO, DUO-FROID, DUO MAGIC**
- **cuisinières • micro-ondes**

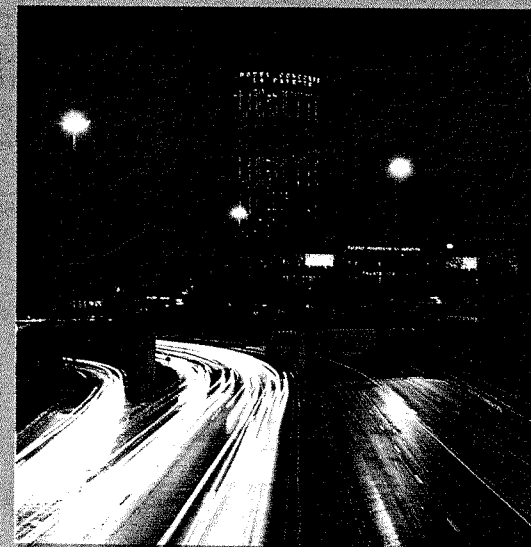
Renseignez-vous par MINITEL

TAPEZ **3615**  
CODE **VEDETTE**

87X0630 - 9954-9562 - 02/94 (7A)

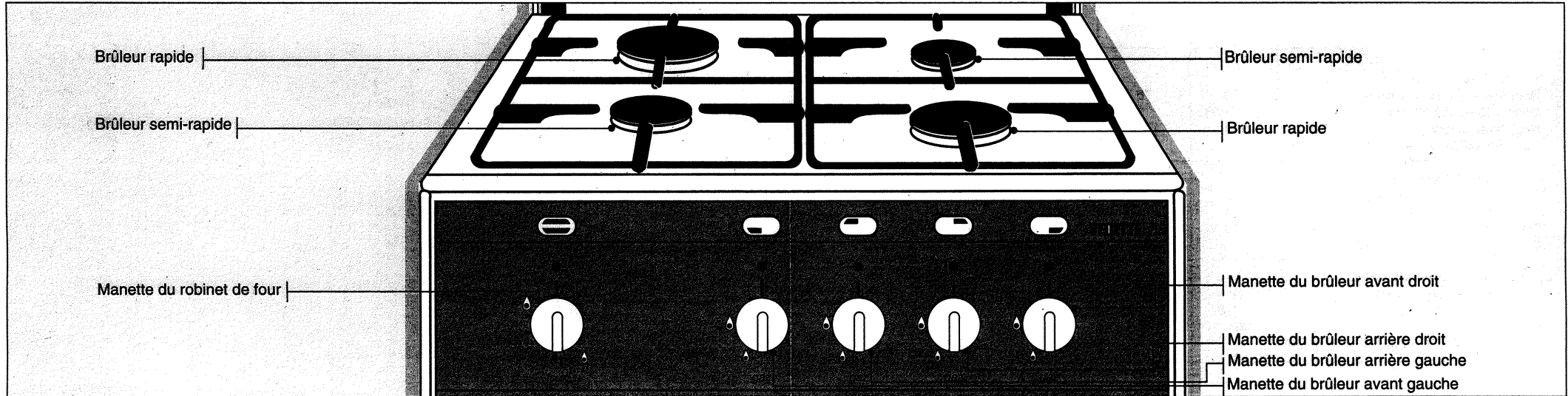
SURMELEC Société anonyme au capital de 58 107 000 F

# CUISSON



## VEDETTE

# Cuisinière 50 cm x 50 cm - 4 feux gaz - four gaz



## BRÛLEURS DE TABLE

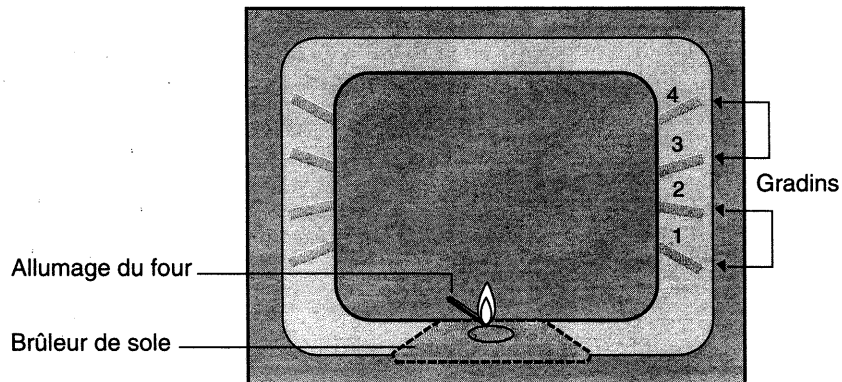
Chaque brûleur est contrôlé par un robinet à verrouillage de sécurité dont l'ouverture s'effectue en poussant puis tournant la manette dans le sens . Le réglage vers un débit plus réduit s'effectue entre le symbole et le symbole , le point correspondant à la fermeture du robinet.

## Allumage du four

Présentez une allumette à l'entrée du trou du brûleur de sole. Poussez et réglez la manette du robinet. Vérifiez par le trou d'allumage que le brûleur est allumé. Fermez doucement la porte et préchauffez (voir le tableau de cuisson).

## FOUR

Une seule manette contrôle la température du four.



## CONSOMMATION DU FOUR :


Pour un maintien d'1 heure à 230°C :  
6,1 mégajoules (1,7 kWh).  
Volume utilisable : 48 litres


GRADUATION MANETTE	TEMPERATURE APPROXIMATIVE (°C)	CUISSONS CONSEILLÉES
	ARRÊT	
1	150	Meringues
2	160	
3	170	Cake
4	190	Sablés
5	210	Poisson
6	230	Pintade
7	245	Viandes blanches
8	270	
9	290	Viandes rouges

# TABLEAU DES CUISSONS

RECETTES	POSITION THERMOSTAT	TEMPS DE CUISSON EN MINUTES	GRADIN A PARTIR DU BAS	OBSERVATIONS
AGNEAU				
Gigot	7 ou 8	15 (1)	2 (3)	
Selle	7 ou 8	15 (1)	2 (3)	
BOEUF				
Rôti	7 ou 8	15 (1)	2 (3)	
CAKE	3	50 à 60	3 (3)	Selon grosseur
CHOUX (pâte à)	4	50 à 60	3 (3)	Selon grosseur
DORADE	5 ou 6	25 à 35	2 (3)	Selon grosseur
DINDE	8 puis 6	25 à 30 (1)	2 (3)	Position robinet 8 le 1/4 du temps de cuisson prévu.
GRATIN DAUPHINOIS	5	50 à 60	2 (3)	
LAPIN ROTI	6 ou 7	25 (1)	2 (3)	
MERINGUES BLONDES	1	50 à 55	3 (3)	Plus 30 min. sans chauffage
PAIN	7 ou 8	20 à 25	2 (2)	Sur plaque posée sur grille
PATE :				
- Brisée	8	15 à 20	1 (2)	Pâte Brisée non garnie
- Feuilletée	8	10 à 15	1 (2)	Pâte non garnie, sur plaque
- Sablée (tarte)	4 ou 5	30 à 35	2 (3)	Selon garnit. crème ou fruits
PINTADE	6 ou 7	25 (1)	2 (3)	
PIZZA	8	20 à 25	2 (2)	Sur plaque à pâtisserie
PORC (rôti)	6 ou 7	40 (1)	2 (3)	Selon épaisseur
POULET (rôti)	6 ou 7	25 (1)	2 (3)	
QUATRE-QUARTS	3	40 à 50	3 (3)	Selon quantité
QUICHE LORRAINE	6	35 à 40	2 (3)	
SABLES	4	12 à 15	3 (2)	Plaque à pâtisserie sur grille
SOUFFLE (fromage)	4	35 à 45	2 (3)	Selon quantité
TARTE AUX FRUITS	7	35 à 40	2 (2)	
TOMATES FARCIES	7	40 à 45	2 (3)	Selon quantité
VEAU (rôti)	6 ou 7	40 (1)	2 (3)	Selon épaisseur

(1) Temps de cuisson pour 500 grammes.

(2) Utilisez la grille dans le sens convexe .

(3) Utilisez la grille dans le sens concave .

(4) Ces indications ne sont valables que pour l'utilisation de l'appareil en gaz naturel. En cas d'utilisation en butane, ou en air propané - air butané, vous pouvez constater des écarts de température nécessitant une adaptation de la position du robinet de four.

\*\* Il faut ajouter au temps de cuisson indiqué, une durée de préchauffage de : 10 à 15 minutes sur la position de robinet choisie pour la cuisson.

- \* Pour les meringues, ne préchauffer que 5 minutes à thermostat 1.
- \* Pour les sablés, préchauffer 10 minutes à thermostat 4.
- \* Pour les rôtis, préchauffer 10 à 15 minutes, position 9.

***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...).***

Votre cuisinière est équipée des éléments suivants :

- 1 grille cambrée
- 1 plaque à pâtisserie
- 1 plat lèchefrite multi-usages

Reportez-vous au guide pratique pour l'utilisation de la casserolierie, et pour toute information complémentaire (installation, entretien, utilisation).

# CONSEILS PRATIQUES

## entretien courant

<b>CARROSSERIE</b>	Utilisez une éponge imbibée d'eau savonneuse, jamais de poudre abrasive. Faire briller avec un linge sec ou une peau de chamois.
<b>HUBLOT</b>	Après une cuisson ayant provoqué des salissures, il est vivement conseillé de nettoyer la vitre intérieure avec de l'eau savonneuse.
<b>BRULEURS A GAZ</b>	Pour nettoyer les chapeaux de brûleurs, utilisez de l'eau chaude savonneuse, à l'exclusion de tout autre produit. Pour déboucher les orifices des chapeaux de brûleurs, utilisez une petite brosse à poils durs. <b>ESSUYEZ SOIGNEUSEMENT AVANT LA MISE EN SERVICE</b>
<b>MANETTES</b>	Les manettes de commande s'enlèvent en les tirant vers soi. En cas de difficultés, utilisez une pince en prenant soin de protéger la manette avec un chiffon.
<b>GRILLES</b>	Utilisez une éponge imbibée d'eau savonneuse exclusivement ; jamais d'abrasifs ou d'objets tranchants.
<b>FOUR NORMAL</b>	Nettoyez les parois pour enlever les taches de graisse au moyen d'un chiffon imprégné d'eau savonneuse très chaude ou d'un produit du commerce non abrasif pour l'émail ou l'inox. Lors d'un débordement important, l'essuyez si possible avec une éponge humide ou une brosse douce avant son durcissement.

### ATTENTION :

- ⊗ La porte est chaude pendant le fonctionnement du four, éloignez les jeunes enfants.  
Pour leur sécurité, une porte froide est disponible en option. Elle permet d'éviter les risques de brûlures.  
Pour plus d'informations, contactez votre distributeur.
- ⊗ Ne garnissez pas votre four de feuilles en aluminium. Sinon, il en résulterait une accumulation de chaleur qui influencerait désavantageusement le résultat de la cuisson et endommagerait l'émail.
- ⊗ Par mesure de sécurité, après usage, n'omettez pas de fermer le robinet de commande général du gaz distribué ou le robinet de la bouteille de gaz butane.

Les descriptions et caractéristiques figurant sur ce document sont données à titre d'information et non d'engagement. En effet, soucieux de la qualité de nos produits, nous nous réservons le droit d'effectuer sans préavis toute modification ou amélioration. Tous droits de reproduction, d'adaptation et d'exécution réservés pour tous pays.

Cet appareil est conforme à l'Arrêté du 16 août 1989, relatif à la limitation des perturbations radioélectriques (Directive n° 76.889 modifiée par la Directive CEE n° 87.308).