

VEDETTE

mérite votre confiance

GUIDE D'UTILISATION

Cuisinière



VEDETTE

Chère Cliente, Cher Client,

Vous venez d'acquérir une cuisinière VEDETTE et nous vous en remercions.

Fort de toute cette expérience que nous avons accumulée au fil des années, nous avons conçu cet appareil pour vous faciliter la vie en vous apportant performances, simplicité d'utilisation et qualité.

Vous trouverez également dans la gamme des produits VEDETTE, un vaste choix de lave-linge, de sèche-linge, de lave-vaisselle, de réfrigérateurs et congélateurs que vous pourrez coordonner à votre nouvelle cuisinière VEDETTE.

Bien entendu, dans un souci permanent de satisfaire le mieux possible 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).

Et connectez-vous aussi sur notre site www.vedette.com où vous trouverez tous nos produits, ainsi que des informations utiles et complémentaires.

www.vedette.com

VEDETTE
Mérite votre confiance

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétiques toutes modifications liées à leur évolution.



Important :

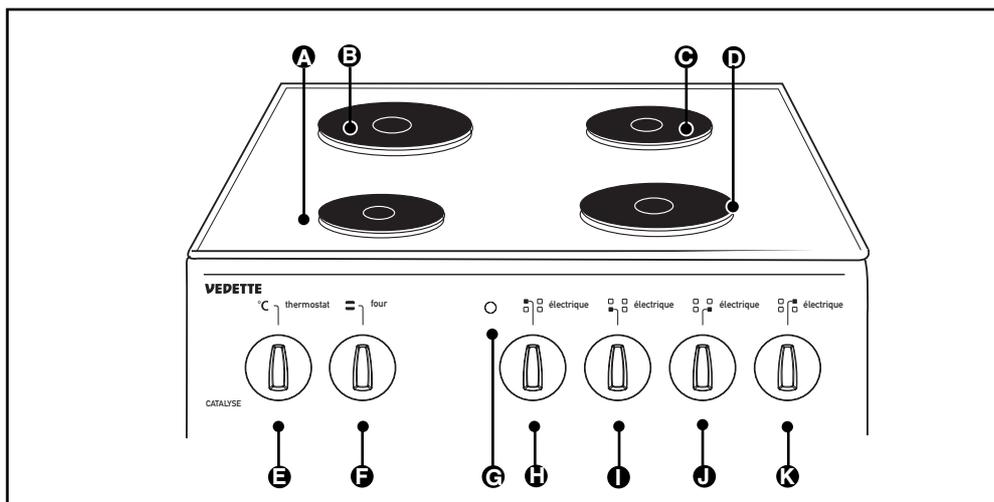
Avant de mettre votre appareil en route, veuillez lire attentivement ce guide d'installation et d'utilisation afin de vous familiariser plus rapidement avec son fonctionnement.

SOMMAIRE

1 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL	
• Description de votre cuisinière _____	4
• Comment utiliser votre table ? _____	4
• Description de votre four _____	5
• Accessoires _____	5
2 / MODES DE CUISSON DU FOUR _____	6
3 / GUIDE DE CUISSON DU FOUR _____	7
4 / SERVICE APRES-VENTE	
• Interventions _____	8
• Relations consommateurs _____	8

1 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL

• DESCRIPTION DE VOTRE CUISINIÈRE



- A** Plaque électrique avant gauche 1500W diam.145 mm
- B** Plaque électrique arrière gauche 2000W diam.180 mm
- C** Plaque électrique arrière droite 1000W diam.145 mm
- D** Plaque électrique avant droite 1500W diam.180 mm
- E** Manette de thermostat du four
- F** Sélecteur des fonctions du four
- G** Voyant de mise sous tension des plaques électriques
- H** Manette de la plaque électrique arrière gauche
- I** Manette de la plaque électrique avant gauche
- J** Manette de la plaque électrique avant droite
- K** Manette de la plaque électrique arrière droite

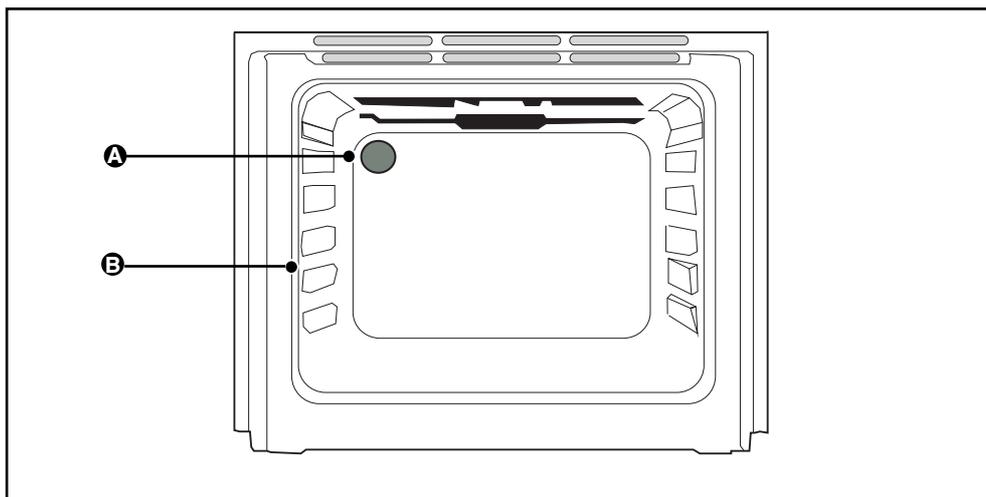
• COMMENT UTILISER VOTRE TABLE ?

• Mise en service des plaques électriques

Tournez la manette vers la position choisie, le voyant de mise sous tension s'allume.
Pour arrêter la plaque électrique, ramenez la manette vers la position zéro, le voyant s'éteint.

1 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL

• DESCRIPTION DE VOTRE FOUR



- A** Lampe
- B** Indicateur de gradin

• Accessoires

Votre appareil est équipé d'un plat lèchefrite, et d'une grille plate.

2 / 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.



*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 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 MOYEN

- La cuisson s'effectue par l'élément supérieur.
- Possibilité d'y rôtir une grosse pièce de viande (poulet, canard...) posée sur la grille. La retourner une fois en cours de cuisson. Insérez le plat lèchefrite au 1er gradin pour y recueillir le jus de cuisson.



GRIL FORT

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

* Séquence(s) utilisée(s) pour l'annonce écrite sur l'étiquette énergétique conformément à la norme Européenne EN 50304 et selon la directive Européenne 2002/40/CE.

3 / GUIDE DE CUISSON DU FOUR

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

RECETTES	SÉLECTEUR DE CUISSON THERMOSTAT	POSITION	GRADIN	ACCESSOIRES	TEMPS	OBSERVATIONS			
ENTRÉES									
LÉGUMES									
SOUFFLÉ FROMAGE		5		MOULE SUR GRILLE	35 min	SELON QUANTITÉ			
PIZZA		6	3°	PLAT LECHFÉRITE	20-25 min				
QUICHE LORRAINE		7	2°	MOULE SUR GRILLE	35-40 min	SELON QUANTITÉ			
GRATIN DAUPHINOIS		7 / 6	2°	PLAT SUR GRILLE	45-50 min	SELON QUANTITÉ - RÉDUIRE APRES 30 min			
TOMATES FARCIES		6	2°	PLAT SUR GRILLE	40-45 min	SELON GROSSEUR			
TOMATES PROVENÇALES		6 / 7	2°	PLAT SUR GRILLE	20 min				
POISSONS									
DORADE		6	2°	PLAT SUR GRILLE	35-40 min	SELON GROSSEUR			
MAQUEREAUX		9	3°	POSÉS SUR GRILLE	20 min	LECHFÉRITE 1° GRADIN			
VIANDES									
COTES D'AGNEAU / POULET		8	3°	VIANDE SUR GRILLE	6-8 min PAR FACE	LECHFÉRITE 1° GRADIN			
ENTRECÔTE DE BOEUF		9	3°	VIANDE SUR GRILLE	8 min	SELON ÉPAISSEUR			
GIGOT		7	1°	PLAT SUR GRILLE	15-min/500g				
ROTI DE BOEUF		8	2°	PLAT SUR GRILLE	15 min/500g				
ROTI DE PORC		6	2°	PLAT SUR GRILLE	40 min/500g				
ROTI DE VEAU		5	2°	PLAT SUR GRILLE	40-45 min/500g				
POULET		6 / 7	2°	PLAT SUR GRILLE	25 min/500g				
PINTADE/LAPIN		6	2°	PLAT SUR GRILLE	25 min/500g				
DINDE		6 / 7	1°	PLAT SUR GRILLE	25-30 min/500g				
PÂTISSERIES									
CAKE		5	1°	MOULE SUR GRILLE	50-60 min	SELON ÉPAISSEUR			
MERINGUE		1	3°	PLAT LECHFÉRITE	50-60 min	30 min SANS CHAUFFAGE			
QUATRE-QUARTS		5	2°	MOULE SUR GRILLE	45-50 min	SELON ÉPAISSEUR ET MOULE			
CHOUX		5	3°	PLAT LECHFÉRITE	35-40 min				
SABLÉS		5	3°	PLAT LECHFÉRITE	15-18 min				
PÂTE BRISÉE		8	2°	MOULE SUR GRILLE	15 min	NON GARNIE SELON MOULE			
PÂTE FEUILLETÉE		7	3°	MOULE SUR GRILLE	15-20 min	SELON GARNITURE			
PÂTE SABLÉE (TARTE)		5	1°	MOULE SUR GRILLE	30-35 min	SELON GARNITURE			
TARTE AUX FRUITS		7	1°/2°	MOULE SUR GRILLE	30-35 min	SELON MOULE			
Chiffre	1	2	3	4	5	6	7	8	9
°C	55	75	100	120	150	180	210	240	255

EQUIVALENCE : POSITION THERMOSTAT °C

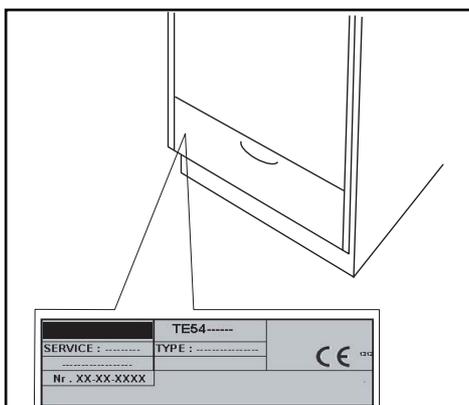
* Il est préférable d'enfourner à four chaud

Volume utile : 45 litres

4 / SERVICE APRÈS-VENTE ET RELATIONS CONSOMMATEURS

• INTERVENTIONS

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque. Lors de votre appel, mentionnez la référence complète de votre appareil (modèle, type, numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique située dans le coffre de l'appareil (ouvrez la sous-porte ou tirez le tiroir).



PIÈCES D'ORIGINE

Lors d'une intervention d'entretien, demandez l'utilisation exclusive de **pièces détachées certifiées d'origine**.



• RELATIONS CONSOMMATEURS

• Pour en savoir plus sur tous les produits de la marque :

informations, conseils, les points de vente, les spécialistes après-vente.

• Pour communiquer :

nous sommes à l'écoute de toutes vos remarques, suggestions, propositions auxquelles nous vous répondrons personnellement.

> Vous pouvez nous écrire :

Service Consommateurs VEDETTE
BP 9526
95069 CERGY PONTOISE CEDEX

> ou nous téléphoner au :

0892 02 88 02 *

0,34 € TTC / min à partir d'un poste fixe

Tarif en vigueur au 1er avril 2004

* Service fourni par Brandt Customer Services, société par actions simplifiée au capital de 2.5000.000 euros, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 Saint Ouen l'Aumône - RCS Pontoise 440 303 303

Brandt Appliances - société par actions simplifiée au capital de 10.000.000 euros RCS Nanterre 440 302 347.

VEC52B

9963-8391- 02/06