

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.



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.

1 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL

- Description de votre cuisinière _____ 4
- Description de votre four _____ 5
- Accessoires _____ 5
- Caractéristiques gaz _____ 6

2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

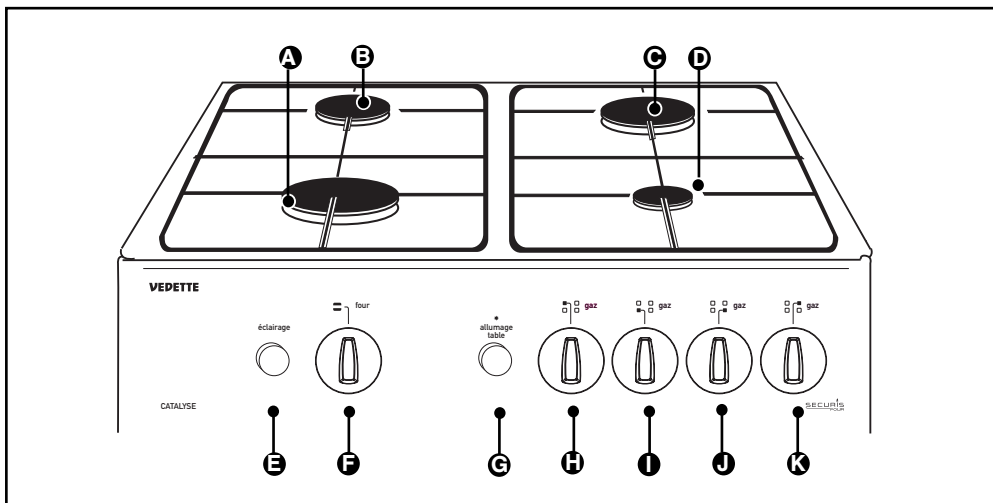
- Allumage des foyers gaz _____ 7

3 / GUIDE DE CUISSON DU FOUR _____ 8

4 / SERVICE APRES-VENTE

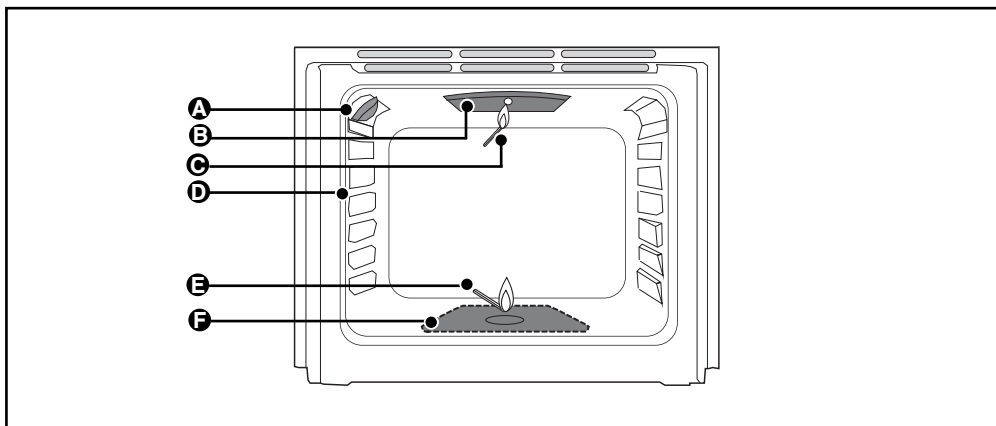
- Interventions _____ 12
- Relations consommateurs _____ 12

• DESCRIPTION DE VOTRE CUISINIÈRE



- A** Brûleur ultra-rapide avant gauche
- B** Brûleur semi-rapide arrière gauche
- C** Brûleur rapide arrière droit
- D** Brûleur auxiliaire avant droit
- E** Bouton d'éclairage du four
- F** Manette du robinet de thermostat (four et grilloir)
- G** Allumage électronique des brûleurs de table
- H** Manette du brûleur arrière gauche
- I** Manette du brûleur avant gauche
- J** Manette du brûleur avant droit
- K** Manette du brûleur arrière droit

• DESCRIPTION DE VOTRE FOUR



- A** Lampe
- B** Grilloir
- C** Allumage manuel du grilloir
- D** Gradins
- E** Allumage manuel du four
- F** Brûleur de sole

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.

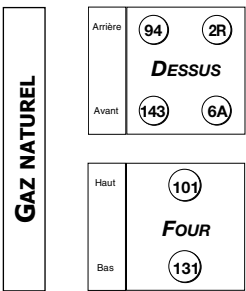
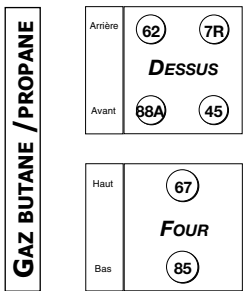
• **Accessoires** : votre appareil est équipé d'un plat lèchefrite, d'une grille plate, et d'une plaque à pâtisserie.

1 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL

• CARACTERISTIQUES GAZ

Appareil destiné à être installé en : Appareil avec et sans sécurité	Butane	Propane	Gaz Naturel	Gaz Naturel
FR.....Cat : II2E+3+	G30	G31	G20	G25
Débit horaire ci-dessous : à 15°C sous 1013 mbar	28-30 mbar	37 mbar	20 mbar	25 mbar
Brûleur Ultra-Rapide				
Repère marqué sur l'injecteur	88A	88A	143	143
Débit calorifique nominal (kW)	3,15	3,15	3,50	3,50
Débit calorifique réduit (avec et sans sécurité) (kW)	0,990		0,990	
Débit horaire (g/h)	229	225		
Débit horaire (l/h)			333	388
Brûleur Rapide				
Repère marqué sur l'injecteur	7R	7R	2R	2R
Débit calorifique nominal (kW)	2,15	2,15	2,10	2,10
Débit calorifique réduit (avec et sans sécurité) (kW)	0,990		0,990	
Débit horaire (g/h)	156	154		
Débit horaire (l/h)			200	233
Brûleur Semi-Rapide				
Repère marqué sur l'injecteur	62	62	94	94
Débit calorifique nominal (kW)	1,50	1,50	1,50	1,50
Débit calorifique réduit (avec et sans sécurité) (kW)	0,630		0,600	
Débit horaire (g/h)	109	107		
Débit horaire (l/h)			143	166
Brûleur Auxiliaire				
Repère marqué sur l'injecteur	45	45	6A	6A
Débit calorifique nominal (kW)	0,70	0,70	0,85	0,85
Débit calorifique réduit (avec et sans sécurité) (kW)	0,430		0,450	
Débit horaire (g/h)	51	50		
Débit horaire (l/h)			81	94
Brûleur Grilloir				
Repère marqué sur l'injecteur	67	67	101	101
Débit calorifique nominal (kW)	2,00	2,00	2,00	2,00
Débit horaire (g/h)	145	143		
Débit horaire (l/h)			190	221
Brûleur Sole				
Repère marqué sur l'injecteur	85	85	131	131
Débit calorifique nominal (kW)	3,40	3,40	3,40	3,40
Débit horaire (g/h)	247	243		
Débit horaire (l/h)			324	376
Cuisinière 4 feux gaz avec Sole et Grilloir				
Débit calorifique total (kW)	10,90	10,90	11,35	11,35
Débit maximum (g/h)	792	779		
Débit maximum (l/h)			1081	1257

REPERAGE DES INJECTEURS



- **COMMENT UTILISER VOTRE TABLE ?**

- ***Allumage électronique des brûleurs de table***

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.

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

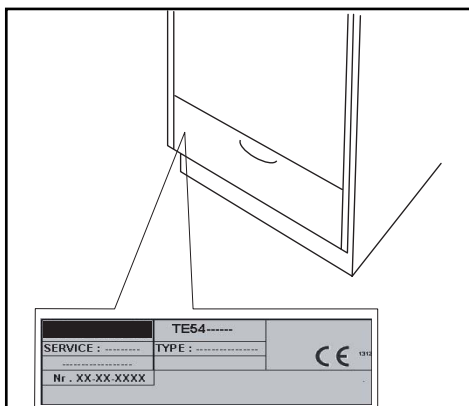


3 / GUIDE DE CUISSON DU FOUR

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

• 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 FagorBrandt SAS, locataire-gérant, Etablissement de Cergy, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 Saint Ouen L'Aumône SAS au capital social de 20 000 000 euros RCS Nanterre 440 303 196.