

# 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](http://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 :**

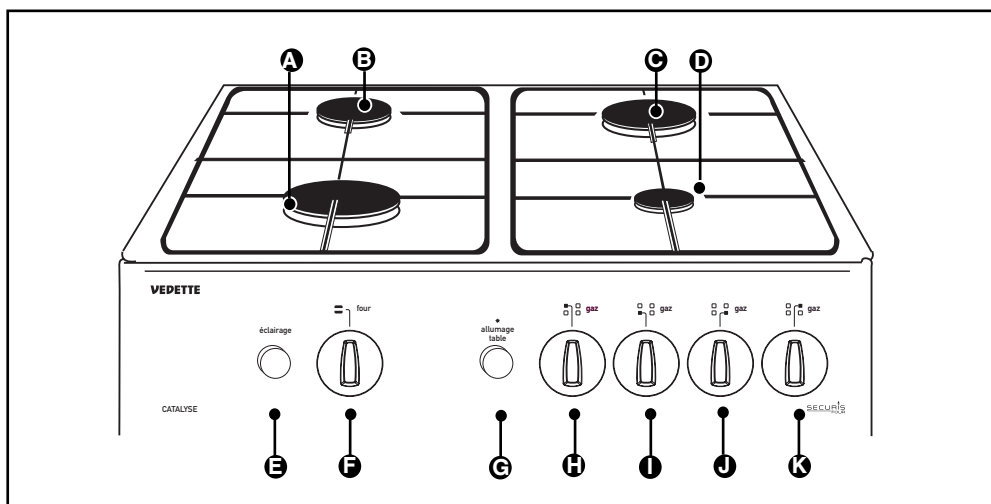
*Avant de mettre votre appareil en route, veuillez lire attentivement ce guide d'installation et d'utilisation afin de vous familiariser plus rapidement avec son fonctionnement.*

## SOMMAIRE

|  |    |
|--|----|
| <b>1 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL</b> |    |
| • Description de votre cuisinière        | 4  |
| • Description de votre four              | 5  |
| • Accessoires                            | 5  |
| • Caractéristiques gaz                   | 6  |
| <b>2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL</b> |    |
| • Allumage des foyers gaz                | 7  |
| <b>3 / GUIDE DE CUISSON DU FOUR</b>      | 8  |
| <b>4 / SERVICE APRES-VENTE</b>           |    |
| • Interventions                          | 12 |
| • Relations consommateurs                | 12 |

## 1 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL

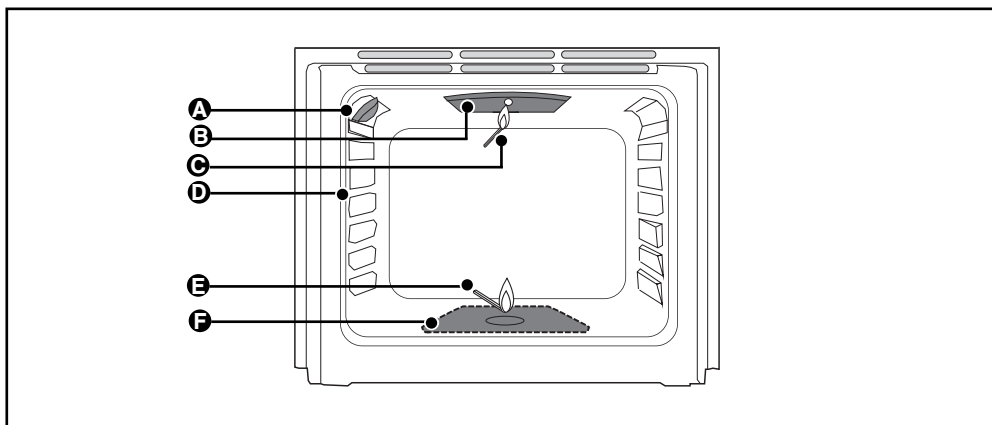
### • DESCRIPTION DE VOTRE CUISINIÈRE



- 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

## 1 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL

### • 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.

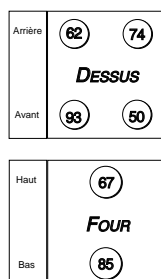
## 1 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL

### • CARACTERISTIQUES GAZ

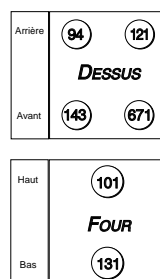
| Appareil destiné à être installé en :<br>Appareil avec et sans sécurité | Butane     | Propane   | Gaz Naturel | Gaz Naturel | Air propané |
|---|------------|-----------|-------------|-------------|-------------|
| FR.....Cat : III1C2E+3+   | G30        | G31       | G20         | G25         | G130        |
| Débit horaire ci-dessous : à 15°C sous 1013 mbar                        | 28-30 mbar | 37 mbar   | 20 mbar     | 25 mbar     | 8 mbar      |
| <b>Brûleur Ultra-Rapide</b>   |            |           |             |             |             |
| Repère marqué sur l'injecteur   | <b>93</b>  | <b>93</b> | <b>143</b>  | <b>143</b>  | <b>335</b>  |
| Débit calorifique nominal (kW)  | 3,35       | 3,35      | 3,50        | 3,50        | 3,20        |
| Débit calorifique réduit (avec et sans sécurité) (kW)                   | 0,990      |           | 0,990       | 0,990       | 0,900       |
| Débit horaire (g/h)   | 244        | 239       |             |             |             |
| Débit horaire (l/h)   |            |           | 333         | 388         | 448         |
| <b>Brûleur Rapide</b>   |            |           |             |             |             |
| Repère marqué sur l'injecteur   | <b>74</b>  | <b>74</b> | <b>121</b>  | <b>121</b>  | <b>210</b>  |
| Débit calorifique nominal (kW)  | 2,15       | 2,15      | 2,30        | 2,30        | 2,25        |
| Débit calorifique réduit (avec et sans sécurité) (kW)                   | 0,990      |           | 0,990       | 0,990       | 0,900       |
| Débit horaire (g/h)   | 156        | 154       |             |             |             |
| Débit horaire (l/h)   |            |           | 219         | 255         | 315         |
| <b>Brûleur Semi-Rapide</b>  |            |           |             |             |             |
| Repère marqué sur l'injecteur   | <b>62</b>  | <b>62</b> | <b>94</b>   | <b>94</b>   | <b>165</b>  |
| Débit calorifique nominal (kW)  | 1,50       | 1,50      | 1,50        | 1,50        | 1,40        |
| Débit calorifique réduit (avec et sans sécurité) (kW)                   | 0,630      |           | 0,600       | 0,600       | 0,600       |
| Débit horaire (g/h)   | 109        | 107       |             |             |             |
| Débit horaire (l/h)   |            |           | 143         | 166         | 196         |
| <b>Brûleur Auxiliaire</b>   |            |           |             |             |             |
| Repère marqué sur l'injecteur   | <b>50</b>  | <b>50</b> | <b>671</b>  | <b>671</b>  | <b>C12</b>  |
| Débit calorifique nominal (kW)  | 0,90       | 0,90      | 0,85        | 0,85        | 1,00        |
| Débit calorifique réduit (avec et sans sécurité) (kW)                   | 0,630      |           | 0,450       | 0,450       | 0,400       |
| Débit horaire (g/h)   | 65         | 64        |             |             |             |
| Débit horaire (l/h)   |            |           | 81          | 94          | 140         |
| <b>Brûleur Grilloir</b>   |            |           |             |             |             |
| Repère marqué sur l'injecteur   | <b>67</b>  | <b>67</b> | <b>101</b>  | <b>101</b>  | <b>198</b>  |
| Débit calorifique nominal (kW)  | 2,00       | 2,00      | 2,00        | 2,00        | 1,85        |
| Débit horaire (g/h)   | 145        | 143       |             |             |             |
| Débit horaire (l/h)   |            |           | 190         | 221         | 259         |
| <b>Brûleur Sole</b>   |            |           |             |             |             |
| Repère marqué sur l'injecteur   | <b>85</b>  | <b>85</b> | <b>131</b>  | <b>131</b>  | <b>275</b>  |
| Débit calorifique nominal (kW)  | 3,40       | 3,40      | 3,40        | 3,40        | 3,15        |
| Débit horaire (g/h)   | 247        | 243       |             |             |             |
| Débit horaire (l/h)   |            |           | 324         | 376         | 441         |
| <b>Cuisinière 4 feux gaz avec Sole et Grilloir</b>                      |            |           |             |             |             |
| Débit calorifique total (kW)  | 11,30      | 11,30     | 11,55       | 11,55       | 11,00       |
| Débit maximum (g/h)   | 821        | 807       |             |             |             |
| Débit maximum (l/h)   |            |           | 1100        | 1279        | 1540        |

#### REPERAGE DES INJECTEURS

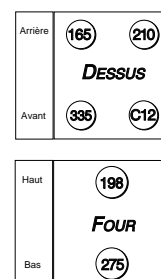
##### GAZ BUTANE /PROPANE



##### GAZ NATUREL



##### AIR PROPANÉ



## 2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

- **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.

3 / GUIDE DE CUISSON DU FOUR

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

|   |       |
|---|-------|
| 5 | ***** |
| 4 | ****  |
| 3 | ***   |
| 2 | **    |
| 1 | *     |

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



3 / GUIDE DE CUISSON DU FOUR

| PATISseries                 |     |         |   |           |                                      |  |
|-----------------------------|-----|---------|---|-----------|--------------------------------------|--|
| Biscuit de Savoie - Génoise | 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* |  |
| Brioche                     | 3   | 175     | 2 | 35-40 min |                                      |  |
| Brownies                    | 3   | 175     | 2 | 20-25 min |                                      |  |
| Cake - Quatre-quarts        | 3   | 175     | 2 | 50-60 min | Au bain-marie                        |  |
| Ciafottis                   | 5   | 200     | 2 | 35-40 min | Sur la plaque pâtisserie             |  |
| Crêmes                      | 4   | 190     | 2 | 30-45 min | Préchauffez thermostat 4             |  |
| Cookies - Sablés            | 5   | 200     | 3 | 15-18 min | Sur la plaque pâtisserie             |  |
| Kugelhupf                   | 4   | 190     | 2 | 40-45 min | Plaque spéciale sur la grille*       |  |
| Meringues                   | 6   | 225     | 2 | 8-10 min  | Sur la plaque pâtisserie             |  |
| Madeleines                  | 6   | 225     | 3 | 45-50 min | Sur la plaque pâtisserie             |  |
| Pâte à choux                | 5   | 200     | 2 | 10-15 min | Préchauffez thermostat 4             |  |
| Petits fours feuilletés     | 7-8 | 235-260 | 2 | 25-30 min | Sur la plaque pâtisserie             |  |
| Savarin                     | 4   | 190     | 2 | 15-25 min | Sur la plaque pâtisserie             |  |
| Tarte pâte brisée           | 6-7 | 225-235 | 2 | 30-35 min |                                      |  |
| Tarte pâte feuilletée fine  | 7   | 235     | 2 |           |                                      |  |
| Tarte pâte à la levure      | 6   | 225     | 2 |           |                                      |  |

| 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 lèche-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 l

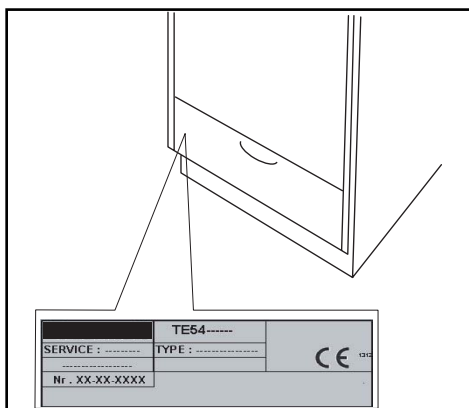
## NOTES PERSONNELLES

## NOTES PERSONNELLES

## 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.

**VGE620B**

**9963-8312- 03/06**