

# 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.*



**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.*

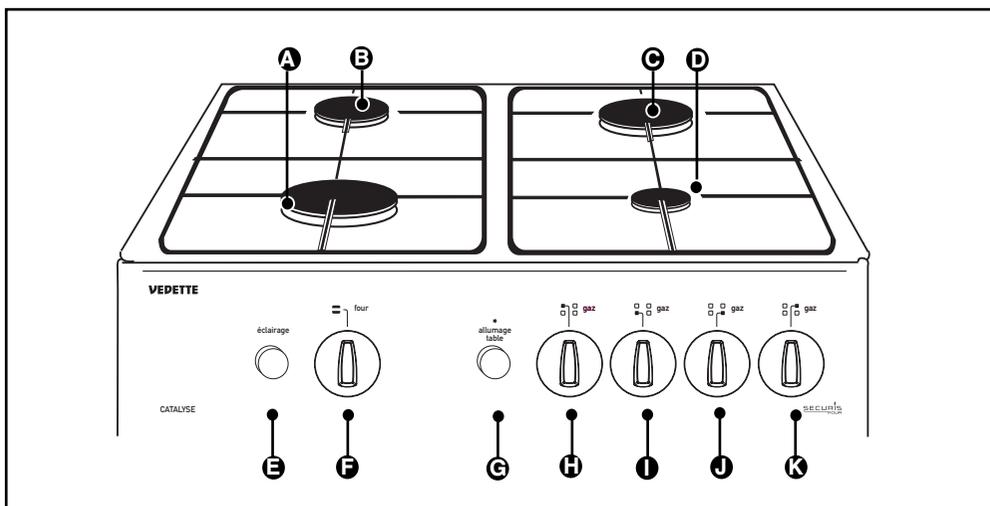


**Important :**

*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.*

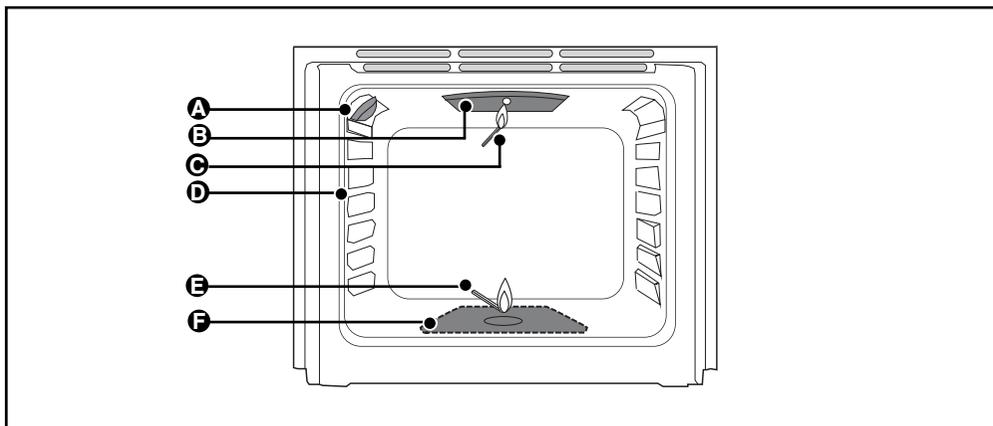
1 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL	
• Description de votre cuisinière _____	4
• Description de votre four _____	5
• Accessoires _____	5
• Caractéristiques gaz _____	6
2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL	
• Allumage des foyers gaz _____	7
3 / GUIDE DE CUISSON DU FOUR _____	8
4 / SERVICE APRES-VENTE	
• Interventions _____	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.

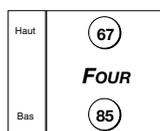
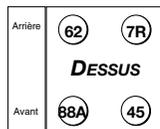
• **Accessoires** : votre appareil est équipé d'un plat lèche-frite, d'une grille plate, et d'une plaque à pâtisserie.

## • CARACTERISTIQUES GAZ

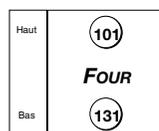
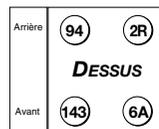
Appareil destiné à être installé en : Appareil avec et sans sécurité FR.....Cat : I1ZE+3+ Débit horaire ci-dessous : à 15°C sous 1013 mbar	Butane G30 28-30 mbar	Propane G31 37 mbar	Gaz Naturel G20 20 mbar	Gaz Naturel G25 25 mbar
<b>Brûleur Ultra-Rapide</b> Repère marqué sur l'injecteur Débit calorifique nominal (kW) Débit calorifique réduit (avec et sans sécurité) (kW) Débit horaire (g/h) Débit horaire (l/h)	<b>88A</b> 3,15 0,990 229 229	<b>88A</b> 3,15 107 225 225	<b>143</b> 3,50 0,990 333 333	<b>143</b> 3,50 0,990 388 388
<b>Brûleur Rapide</b> Repère marqué sur l'injecteur Débit calorifique nominal (kW) Débit calorifique réduit (avec et sans sécurité) (kW) Débit horaire (g/h) Débit horaire (l/h)	<b>7R</b> 2,15 0,990 156 156	<b>7R</b> 2,15 107 154 154	<b>2R</b> 2,10 0,990 200 200	<b>2R</b> 2,10 0,990 233 233
<b>Brûleur Semi-Rapide</b> Repère marqué sur l'injecteur Débit calorifique nominal (kW) Débit calorifique réduit (avec et sans sécurité) (kW) Débit horaire (g/h) Débit horaire (l/h)	<b>62</b> 1,50 0,630 109 109	<b>62</b> 1,50 107 107 107	<b>94</b> 1,50 0,600 143 143	<b>94</b> 1,50 0,600 166 166
<b>Brûleur Auxiliaire</b> Repère marqué sur l'injecteur Débit calorifique nominal (kW) Débit calorifique réduit (avec et sans sécurité) (kW) Débit horaire (g/h) Débit horaire (l/h)	<b>45</b> 0,70 0,430 51 51	<b>45</b> 0,70 107 50 50	<b>6A</b> 0,85 0,450 81 81	<b>6A</b> 0,85 0,450 94 94
<b>Brûleur Grilloir</b> Repère marqué sur l'injecteur Débit calorifique nominal (kW) Débit horaire (g/h) Débit horaire (l/h)	<b>67</b> 2,00 145 145	<b>67</b> 2,00 143 143	<b>101</b> 2,00 190 190	<b>101</b> 2,00 221 221
<b>Brûleur Sole</b> Repère marqué sur l'injecteur Débit calorifique nominal (kW) Débit horaire (g/h) Débit horaire (l/h)	<b>85</b> 3,40 247 247	<b>85</b> 3,40 243 243	<b>131</b> 3,40 324 324	<b>131</b> 3,40 376 376
<b>Cuisinière 4 feux gaz avec Sole et Grilloir</b> Débit calorifique total (kW) Débit maximum (g/h) Débit maximum (l/h)	10,90 792 792	10,90 779 779	11,35 1081 1081	11,35 1257 1257

**REPERAGE DES INJECTEURS**

**GAZ BUTANE / PROPANE**



**GAZ NATUREL**



- **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.



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

PÂTISSERIES	4	190	2	30 min	Préchauffez à la T° de cuisson <b>Plaque spéciale posée sur la grille*</b>
<i>Biscuit de Savoie - Génoise</i>	<b>3</b>	<b>175</b>	<b>2</b>	<b>10-15 min</b>	
<i>Biscuit roulé</i>	3	175	2	35-40 min	
<i>Brioche</i>	<b>3</b>	<b>175</b>	<b>2</b>	<b>20-25 min</b>	
<i>Brownies</i>	3	175	2	50-60 min	
<i>Cake - Quatre-quarts</i>	<b>5</b>	<b>200</b>	<b>2</b>	<b>35-40 min</b>	
<i>Clafoutis</i>	4	190	2	30-45 min	Au bain-marie
<i>Crêmes</i>	<b>5</b>	<b>200</b>	<b>3</b>	<b>15-18 min</b>	<b>Sur la plaque pâtisserie</b> Préchauffez thermostat 4
<i>Cookies - Sablés</i>	4	190	2	40-45 min	<b>Sur la plaque pâtisserie</b>
<i>Kugelhoppf</i>	<b>1</b>	<b>150</b>	<b>3</b>	<b>40-50 min</b>	Plaque spéciale sur la grille*
<i>Meringues</i>	6	225	2	8-10 min	<b>Sur la plaque pâtisserie</b>
<i>Madeleines</i>	<b>5</b>	<b>200</b>	<b>3</b>	<b>45-50 min</b>	Sur la plaque pâtisserie
<i>Pâte à choux</i>	7-8	235-260	2	10-15 min	<b>Préchauffez thermostat 4</b>
<i>Petits fours feuilletés</i>	<b>4</b>	<b>190</b>	<b>2</b>	<b>25-30 min</b>	
<i>Tarte pâte brisée</i>	6-7	225-235	2	25-35 min	
<i>Tarte pâte feuilletée fine</i>	<b>7</b>	<b>235</b>	<b>2</b>	<b>15-25 min</b>	<b>Sur la plaque pâtisserie</b>
<i>Tarte pâte à la levure</i>	6	225	2	30-35 min	

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.

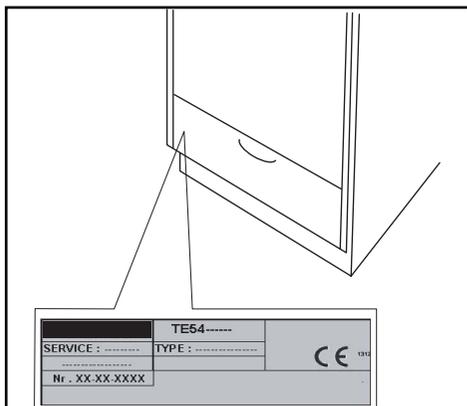
Volume utilisable : 53 l





### • 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.