

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.

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

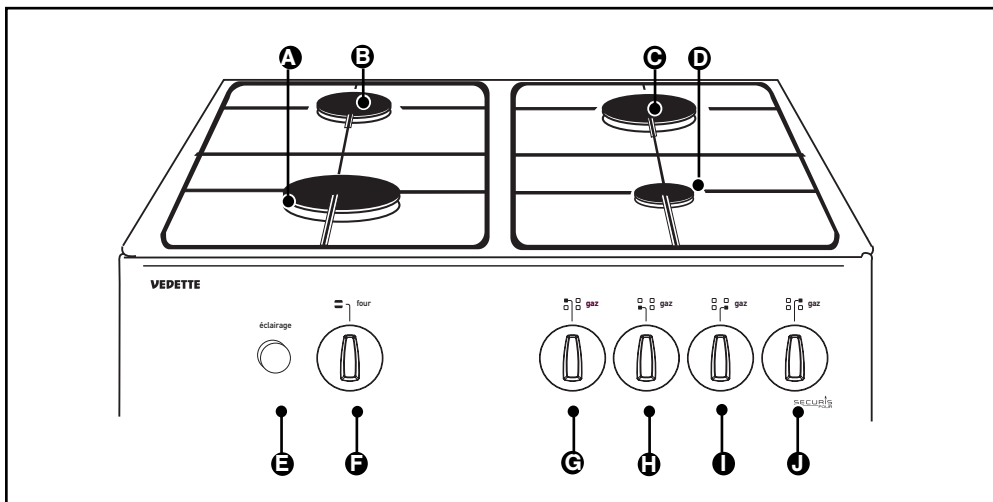
- Allumage des foyers gaz _____ 7

3 / GUIDE DE CUISSON DU FOUR _____ 8

4 / SERVICE APRES-VENTE

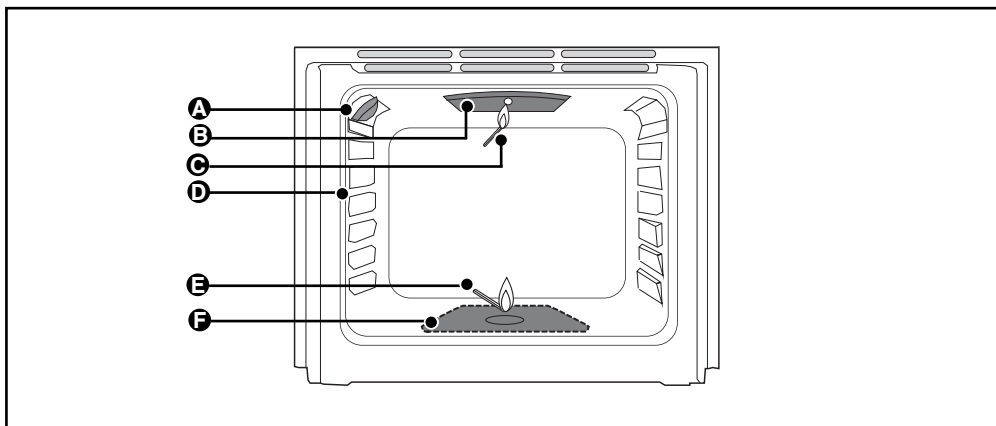
- Interventions _____ 12
- Relations consommateurs _____ 12

• 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** Manette du brûleur arrière gauche
- H** Manette du brûleur avant gauche
- I** Manette du brûleur avant droit
- J** 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.

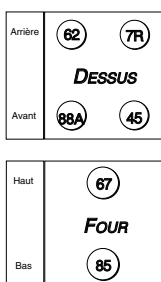
• **Accessoires** : votre appareil est équipé d'un plat lèchefrite, d'une grille plate anti-basculement, et d'une plaque à pâtisserie.

• CARACTERISTIQUES GAZ

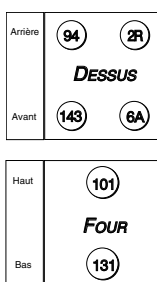
Appareil destiné à être installé en : Appareil avec et sans sécurité FR.....Cat : II2E+3+ Débit horaire ci-dessous : à 15°C sous 1013 mbar	Butane G30 28-30 mbar	Propane G31 37 mbar	Gaz Naturel G20 20 mbar	Gaz Naturel G25 25 mbar
Brûleur Ultra-Rapide Repère marqué sur l'injecteur Débit calorifique nominal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

REPERAGE DES INJECTEURS

GAZ BUTANE / PROPANE



GAZ NATUREL



- **COMMENT UTILISER VOTRE TABLE ?**

- ***Allumage des foyers gaz***

Tounez la manette tout en présentant une allumette vers le foyer gaz, afin de déclencher la flamme. Réglez ensuite votre flamme en fonction de la cuisson désirée.

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

5	*****
4	****
3	***
2	**
1	*

PLATS	THERMOSTAT		GRADIN	Temps de cuisson	INDICATIONS
VIANDES					
<i>Rôti de porc(1kg)</i>	5-6	200-225	2	90 min	Ajoutez eau dans le plat
<i>Rôti de veau (1kg)</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 grosseur
<i>Pain grillé</i>	GRILLOIR	GRILLOIR	4-5	1-2 min	Tranches sur la grille

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

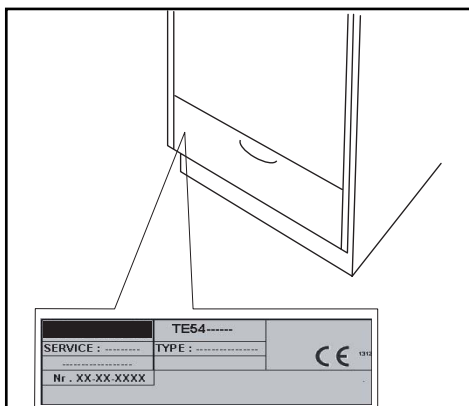
- Préchauffez 10 à 15 minutes avant d'enfourner.
- En "GRILLOIR" posez la lèche-frite au 1er gradin pour récupérer le jus de cuisson.
- Un bain-marie doit toujours débiter avec de l'eau bouillante : ne pas trop remplir le plat.
- Influence des moules sur les cuissons : évitez les moules clairs et brillants, 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.

FagorBrandt SAS, locataire-gérant – SAS au capital social de 20 000 000 euros RCS Nanterre 440 303 196.