

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 :

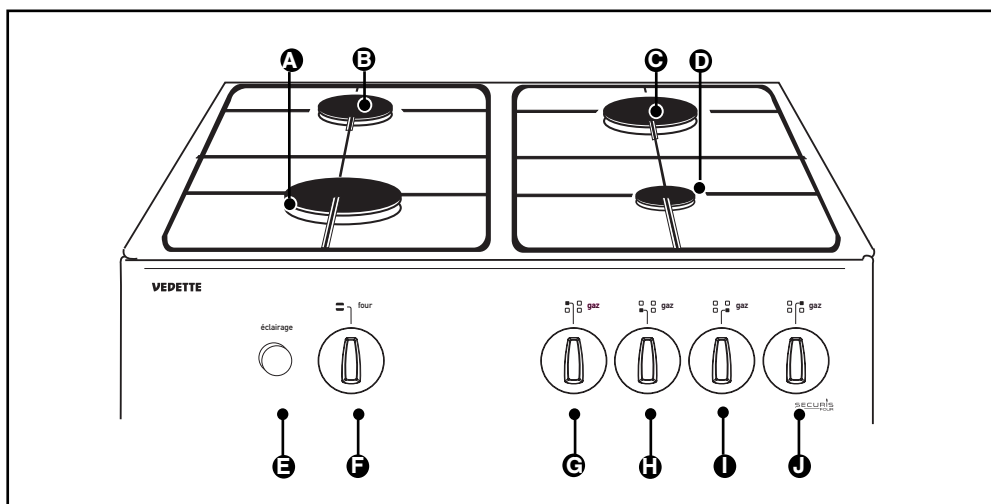
Avant de mettre votre appareil en route, veuillez lire attentivement ce guide d'installation et d'utilisation afin de vous familiariser plus rapidement avec son fonctionnement.

SOMMAIRE

1 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL	
• Description de votre cuisinière	4
• 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

1 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL

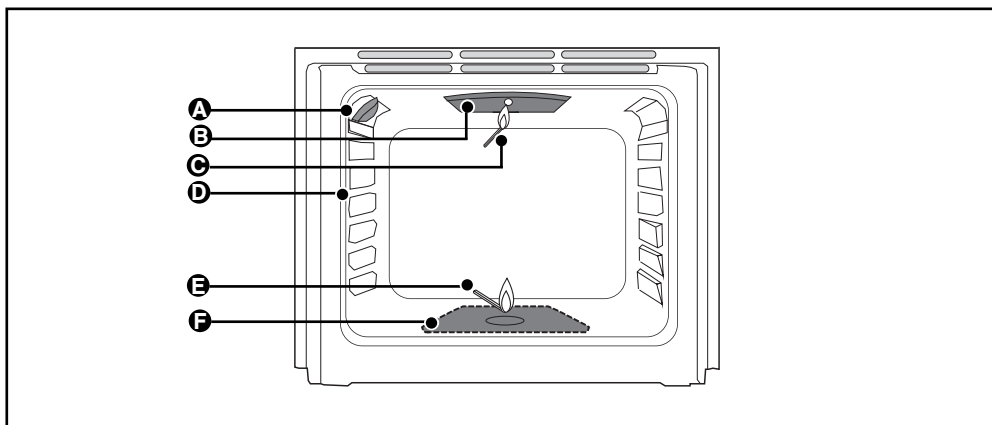
• DESCRIPTION DE VOTRE CUISINIÈRE



- 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** Manette du brûleur arrière gauche
- H** Manette du brûleur avant gauche
- I** Manette du brûleur avant droit
- J** 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 anti-basculement, et d'une plaque à pâtisserie.

1 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL

• CARACTERISTIQUES GAZ

Appareil destiné à être installé en : Appareil avec et sans sécurité FR.....Cat : III1C2E+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	Air propane Air butané G130 8 mbar
Brûleur Ultra-Rapide					
Repère marqué sur l'injecteur	93	93	143	143	335
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
Brûleur Rapide					
Repère marqué sur l'injecteur	74	74	121	121	210
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
Brûleur Semi-Rapide					
Repère marqué sur l'injecteur	62	62	94	94	165
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
Brûleur Auxiliaire					
Repère marqué sur l'injecteur	50	50	671	671	C12
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
Brûleur Grilloir					
Repère marqué sur l'injecteur	67	67	101	101	198
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
Brûleur Sole					
Repère marqué sur l'injecteur	85	85	131	131	275
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
Cuisinière 4 feux gaz avec Sole et Grilloir					
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

Arrière	(62)	(74)
DESSUS		
Avant	(93)	(50)
Haut	(67)	
FOUR		
Bas	(85)	

GAZ NATUREL

Arrière	(94)	(121)
DESSUS		
Avant	(143)	(671)
Haut	(101)	
FOUR		
Bas	(131)	

AIR PROPANE

Arrière	(165)	(210)
DESSUS		
Avant	(335)	(C12)
Haut	(198)	
FOUR		
Bas	(275)	

2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

- **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.

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
VIANDES					
Rôti de porc(1kg)	5-6	200-225	2	90 min	Ajoutez eau dans le plat
Rôti de veau (1kg)	6	225	2	60-70 min	Plat en terre*
Rôti de boeuf	9	270	2	30-40 min	
Agneau (gigot, épaule 2,5 kg)	7	235	1 ou 2	50-55 min	TB (selon modèle)
Volaille (1 kg)	GRILLOIR	GRILLOIR	TB	50-70 min	
Volaille grosses pièces	5	200	1 ou 2	1h30-2h15	Posées sur la grille
Cuisses de poulet	GRILLOIR	GRILLOIR	4	20-25 min	Posées sur la grille
Côtes de porc, veau	GRILLOIR	GRILLOIR	4	15-20 min	Posées sur la grille
Côtes de boeuf (1 kg)	GRILLOIR	GRILLOIR	3-4	25-30 min	Posées sur la grille
Côtes de mouton	GRILLOIR	GRILLOIR	4-5	10-20 min	
POISSONS					
Poissons grillés	GRILLOIR	GRILLOIR	3-4	10-20 min	
Poissons cuisisés (dorade)	5	200	2	35-45 min	
Poissons papillottes	6	225	2	10-15 min	
LÉGUMES					
Gratins (aliments cuits)	GRILLOIR	GRILLOIR	3	25-30 min	
Gratins dauphinois	3-4	175-190	2	45-60 min	
Lasagnes	3-4	175-190	2	40-45 min	
Tomates farcies	6	225	2	40-45 min	
DIVERS					
Brochettes	GRILLOIR	GRILLOIR	3-4	10-15 min	Au bain-marie
Pâté en terrine	5	200	2	1h20-1h40	Dans un moule à tarte*
Pizza pâte brisée	6-7	225-235	2	20-25 min	Sur la plaque pâtisserie
Pizza pâte à pain	7	235	3	15-25 min	Moule épais*, gradin 1
Quiches	6	225	1-2	40-45 min	
Soufflé	3	175	2	35-45 min	
Tourtes	6	225	2	40-45 min	
Pain	6-7	225-235	2	30-50 min	Selon grosseur
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		
Ciafottis	5	200	2	35-40 min	Au bain-marie	
Crêmes	4	190	2	30-45 min	Sur la plaque pâtisserie	
Cookies - Sablés	5	200	3	15-18 min	Préchauffez thermostat 4	
Kugelhupf	4	190	2	40-45 min	Sur la plaque pâtisserie	
Meringues	6	225	2	8-10 min	Plaque spéciale sur la grille*	
Madeleines	6	225	2	45-50 min	Sur la plaque pâtisserie	
Pâte à choux	5	200	3	10-15 min	Sur la plaque pâtisserie	
Petits fours feuilletés	7-8	235-260	2	25-30 min	Préchauffez thermostat 4	
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

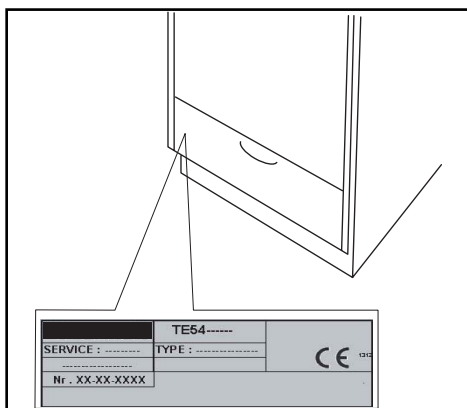
NOTES PERSONNELLES

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.

VGE610B

9963-8292- 03/06