



GUIDE D'UTILISATION

Cuisinière





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.

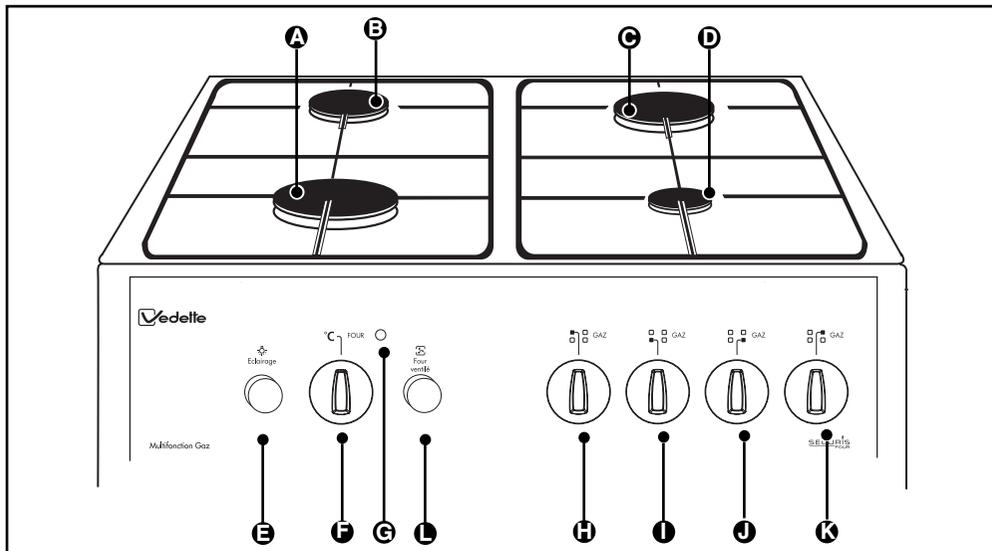


Important :

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
• Caractéristiques gaz _____	6
3 / GUIDE DE CUISSON DU FOUR _____	7
4 / CONSEILS D'UTILISATION DU FOUR _____	9
5 / SERVICE APRES-VENTE	
• Interventions _____	12
• Relations consommateurs _____	12

• DESCRIPTION DE VOTRE CUISINIÈRE



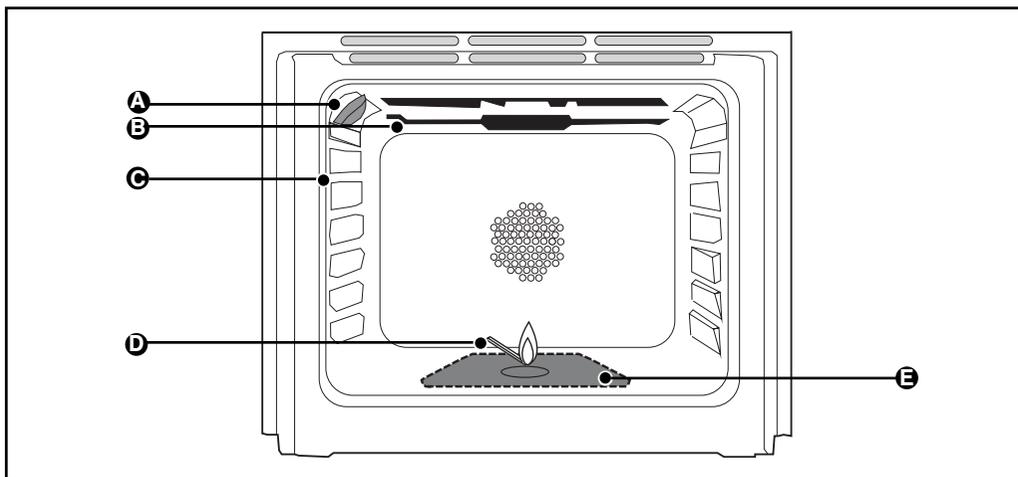
- A** Brûleur ultra-rapide
- B** Brûleur semi-rapide
- C** Brûleur rapide
- D** Brûleur auxiliaire
- E** Bouton d'éclairage du four
- F** Manette du robinet de thermostat
- G** Voyant du thermostat du four
- H** Manette du brûleur arrière gauche
- I** Manette du brûleur avant gauche
- J** Manette du brûleur avant droit
- K** Manette du brûleur arrière droit
- L** Bouton du motoventilateur

• 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.

• DESCRIPTION DE VOTRE FOUR



- A** Lampe
- B** Gril électrique
- C** Indicateur de gradin
- D** Allumage manuel du four
- E** Brûleur de sole

• Accessoires

Votre appareil est équipé d'un plat lèche-frite multi-usages, de deux grilles plates, d'une plaque à pâtisserie.

• COMMENT UTILISER VOTRE FOUR ?

• Allumage du four

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.

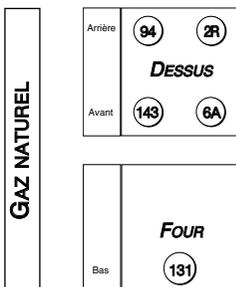
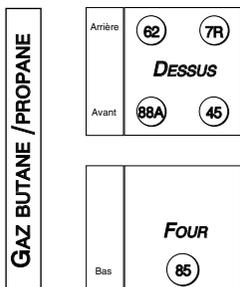
Une seule manette contrôle le fonctionnement soit du thermostat four, soit du grilloir.

• CARACTERISTIQUES GAZ

Appareil destiné à être installé en : Appareil avec et sans sécurité FR.....Cat : I12E+3+	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 (l/h)	88A 3,15 0,990 225 (l/h)	143 3,50 0,990 333 (l/h)	143 3,50 0,990 388 (l/h)
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 (l/h)	7R 2,15 0,990 154 (l/h)	2R 2,10 0,990 200 (l/h)	2R 2,10 0,990 233 (l/h)
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 (l/h)	62 1,50 0,630 107 (l/h)	94 1,50 0,600 143 (l/h)	94 1,50 0,600 166 (l/h)
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 (l/h)	45 0,70 0,430 50 (l/h)	6A 0,85 0,450 81 (l/h)	6A 0,85 0,450 94 (l/h)
Brûleur Sole Repère marqué sur l'injecteur Débit calorifique nominal (kW) Débit horaire (g/h) Débit horaire (l/h)	85 3,40 247 (l/h)	85 3,40 243 (l/h)	131 3,40 324 (l/h)	131 3,40 376 (l/h)
Cuisinière 4 feux gaz Sole gaz Gril électrique Débit calorifique total (kW) Débit maximum (g/h) (l/h)	10,90 792 (l/h)	10,90 779 (l/h)	11,35 1081 (l/h)	11,35 1257 (l/h)

ÉLECTRICITÉ Gril électrique : 2100 W

REPÉRAGE DES INJECTEURS



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

PLATS	Thermostat	Mode	Gratin	Thermostat	Mode	Gratin	Thermostat	Mode	Gratin	Temps de cuisson en minutes
	0									
VIANDES										
Rôti de porc (1kg)	5-6		2	5		2				90 ajoutez un peu d'eau 60-70
Rôti de veau (1kg)	6		2	5		2				30-40
Rôti de boeuf	9		2							50-55
Agneau (gigot, épaule 2,5 kg)	7		1							90-135
Volaille grosses pièces	4-5		1	4		1-2				15-20
Cuisses de poulet										15-20
Côtes de porc, veau										15-20
Côtes de boeuf (1 kg)										15-30
Côtes de mouton										10-20
POISSONS										
Poissons grillés										15-20
Poissons cuisinés (dorade)	5		2	5		2				35-40
Poissons papillottes				6		2				10-15
LÉGUMES										
Gratins (aliments cuits)	4		2	3-4		2				20-40
Gratins dauphinois	4-5		2	4-5		2				45-60
Lasagnes	6		2	5-6		2				40-45
Tomates farcies										40-45

Manette	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
°C	150	160	175	190	200	225	235	260	270	285

EQUIVALENCE : CHIFFRE → °C

Volume utilisable : 50,4 litres.

PLATS	Thermostat	Mode	Gratin	Thermostat	Mode	Gratin	Thermostat	Mode	Gratin	Temps de cuisson en minutes
	0	0	3	3	5	5	5	5	3-4	
PATISERIES										
Biscuit de Savoie - Génoise										35 sans préchauffage
Biscuit roulé	4		3							7-10 35-40
Brioche										25
Brownies										50-60 sans préchauffage
Cake - Quatre-quarts										35-40
Ciafoutis	5		2							25 pour ramequins
Crèmes	4		2							15-18 plaque sur grille
Cookies - Sablés										55-60
Kugelhupf	4-5		1							40-50
Meringues	1		3							6-10
Madeleines										
Pâte à choux										35-45 plaque sur grille
Petits fours feuilletés										10-20
Savarin										15-20
Tarte pâte brisée	6		2							25-35
Tarte pâte feuilletée fine	6		3							15-20 sur plaque
Tarte pâte à la levure	4		2							35-45
DMERS										
Brochettes										15-20
Pâté en terrine	5-6		2							80-100
Pizza pâte brisée										30-40
Pizza pâte à pain										15-25
Quiches										35
Soufflé										35-45
Tourtes										35-45
Pain	7		2							30-40
Pain grillé										1-2
Cocottes fermées (daube, baeckaofen)										90-180 selon plat

*Préchauffez 10 min au repère 10, puis ramenez au repère de la cuisson souhaitée.

- En fonction GRIL préchauffez 5 min. N'oubliez pas de poser la lèche-frite au gradin du bas.
- Un bain marie doit toujours débiter avec de l'eau bouillante : ne pas trop remplir le plat.
- Pour ne pas avoir de projections de graisse, n'utilisez pas la turbine au-delà du point 6 du thermostat.



Votre cuisinière est équipée de 5 gradins.

Cuisson des viandes

- Avant d'être mises au four, toutes les viandes doivent rester au moins une heure à température ambiante. Supprimez la barde sur les viandes rouges pour éviter fumées et odeurs.

- Choisissez un plat de préférence en terre (moins de projections que le verre) bien adapté à la taille de la viande à rôtir.

- Salez en fin de cuisson pour éviter de faire sortir le sang et déssécher la viande.

- Ajoutez quelques cuillerées d'eau chaude dans le plat pour éviter la carbonisation du jus.

- **Temps de cuisson**

- rôti de boeuf (saignant) de 10 à 15 min pour 500 g.

- rôti de porc de 35 à 40 min pour 500 g.

- rôti de veau de 30 à 40 min pour 500 g.

- En fin de cuisson, il est indispensable de laisser reposer les viandes, emballées dans du papier d'aluminium (10 à 15 min). Cette attente favorise la détente des fibres, l'uniformisation de la couleur, les viandes garderont leur moelleux.

- **Pour les grillades** : enduire d'une fine couche d'huile. Les grillades de viandes rouges ne se piquent pas ; utilisez plutôt une spatule pour les retourner.

- Piquez la peau des volailles sous les ailes pour que la graisse puisse s'écouler sans éclabousser.

Cuisson des légumes

- Quand on fait un gratin de pommes de terre, il est conseillé de précuire les pommes de terre en rondelles dans du lait ou du lait + crème.

- Pour peler aisément les poivrons : faites les griller sous le gril bien rouge en les retournant : lorsque la peau boursoufle, enveloppez-les dans un sac plastique quelques minutes, ensuite la peau se retirera facilement.

- Pour faire des tomates farcies : après avoir découpé un chapeau, retirez les grains, salez l'intérieur et retournez-les sur une grille pour qu'elles s'égouttent avant de les farcir.

- Les endives (au jambon et à la béchamel) doivent être longuement égouttées : sinon l'eau de cuisson va rendre la sauce liquide et sans saveur.

- Quand on couvre un gratin de chapelure, il faut la mélanger au gruyère, elle absorbe les graisses et rend le gratin croustillant.

- Si la cuisson est longue, arrêtez le four 5 à 10 minutes avant la fin du temps et profitez de la chaleur résiduelle pour terminer la cuisson.

Cuisson des pâtisseries

- **Choix des moules :**

Évitez les moules clairs et brillants :

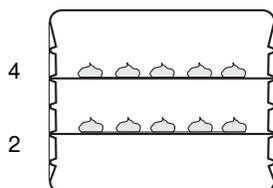
- Ils rallongent le temps de cuisson
- Ils nécessitent de préchauffer le four

Préférez les moules **en tôle anti-adhésive** pour les tartes, les quiches... Ils donnent une pâte croustillante et dorée dessous.

- **Astuces :**

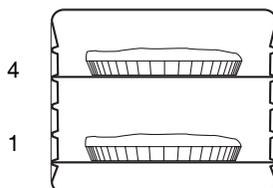
N'hésitez pas à protéger l'intérieur des moules ou le fond du plat émaillé **d'une feuille de papier sulfurisé** : il protège des taches acides et facilite le démoulage. Ajoutez toujours la levure en fin de préparation et ne la mettez pas en contact avec le sel : elle perdrait de ses propriétés.

Petits gâteaux



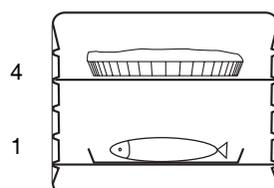
2 Grilles

2 Tartes



2 Grilles

1 Poisson + 1 tarte



2 Grilles

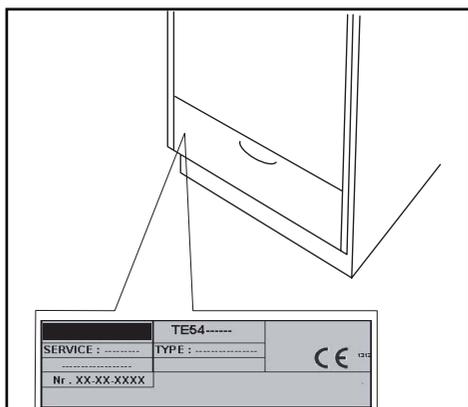
Cuissons sur 2 niveaux fonction

EFFECTUEZ UN PRECHAUFFAGE AVANT D'ENFOURNER LES PLATS

- Il est possible de cuire simultanément plusieurs plats (de même nature ou différents) sans que le goût ni l'odeur ne se transmettent de l'un à l'autre, à condition de choisir des cuissons se faisant à la même température. Les plats ne s'enfourment ou ne se défournent pas nécessairement en même temps. Les temps de cuisson du tableau indiqué pour un seul plat doivent être prolongés de 10 à 20 minutes environ.

• 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**.



* 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.

• 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 05 *

0,34 € TTC / min à partir d'un poste fixe

Tarif en vigueur selon opérateur