

VEDETTE

LA CONFIANCE RÈGNE

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 retrouvez-nous aussi sur notre site www.Vedette.fr sur lequel vous trouverez tous nos produits, ainsi que des informations utiles et complémentaires.

VEDETTE
La confiance règne

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 appareil 4
- Description de votre four 5
- Accessoires 5
- Caractéristiques gaz 6

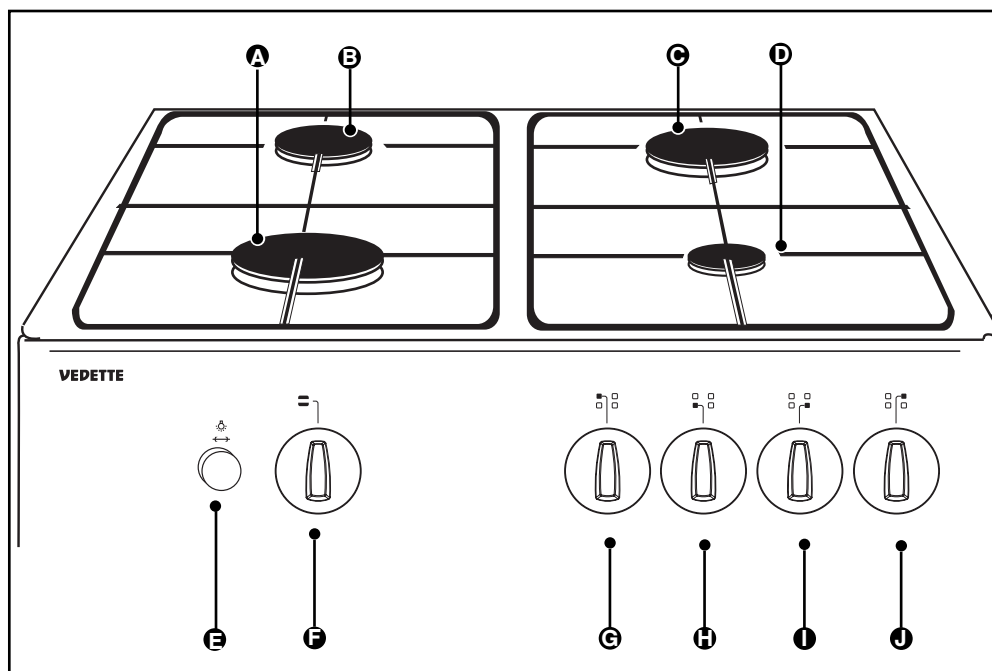
2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

- Utilisation des brûleurs de table 7
- Utilisation du four 7

3 / GUIDE DE CUISSON DU FOUR 8**4 / SERVICE APRES-VENTE 12**

1 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL

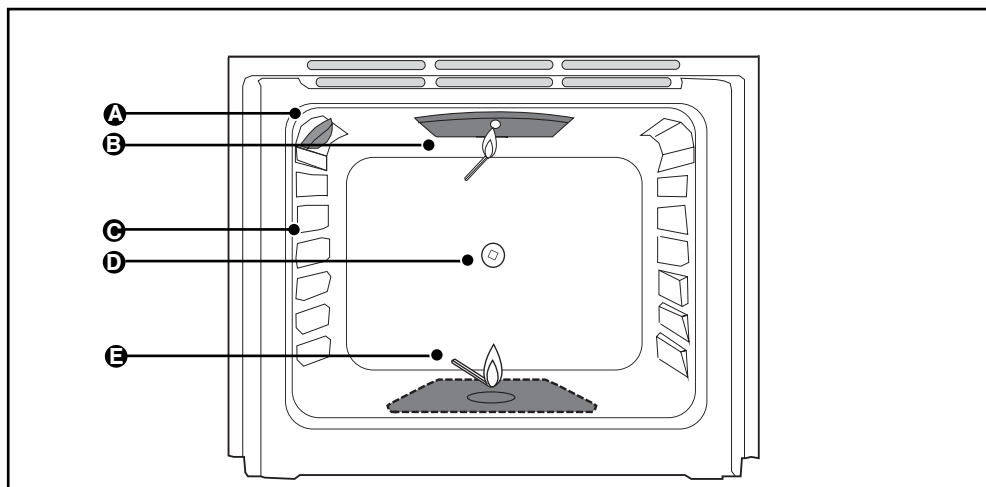
• DESCRIPTION DE VOTRE CUISINIÈRE



- A** Brûleur ultra-rapide
- B** Brûleur semi-rapide
- C** Brûleur rapide
- D** Brûleur auxiliaire
- E** Bouton d'éclairage du four et du tournebroche
- F** Manette du robinet thermostat
- 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 (allumage manuel du grilloir)
- C** Indicateur de gradin
- D** Tournebroche
- E** Brûleur de sole (allumage manuel du four)

• Accessoires

Votre appareil est équipé d'un plat lèche-frite, d'une grille plate anti-basculement, d'une plaque à pâtisserie, et d'un tournebroche.

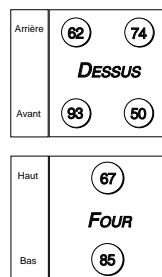
1 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL

• CARACTERISTIQUES GAZ

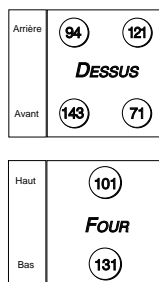
GAZ	Appareil destiné à être utilisé en :	Butane G 30 29 mbar	Propane G 31 37 mbar	Gaz naturel G 20 20 mbar
	BRULEUR RAPIDE			
	Repère marqué sur l'injecteur	74	74	121
	Débit nominal/PCS (kW)	2,3	2,3	2,4
	Débit réduit/PCS (kW)	0,990		0,990
	Débit horaire (g/h)	167	164	
	Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)			229
	BRULEUR SEMI-RAPIDE			
	Repère marqué sur l'injecteur	62	62	94
	Débit nominal/PCS (kW)	1,5	1,5	1,5
	Débit réduit/PCS (kW)	0,630		0,600
	Débit horaire (g/h)	109	107	
	Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)			143
	BRULEUR ULTRA RAPIDE			
	Repère marqué sur l'injecteur	93	93	143
	Débit nominal/PCS (kW)	3,45	3,45	3,5
	Débit réduit/PCS (kW)	0,990		0,990
	Débit horaire (g/h)	251	246	
	Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)			333
	BRULEUR AUXILIAIRE			
	Repère marqué sur l'injecteur	50	50	71
	Débit nominal/PCS (kW)	1,0	1,0	1,0
	Débit réduit/PCS (kW)	0,430		0,450
	Débit horaire (g/h)	73	71	
	Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)			95
	GRILLOIR (à l'allumage)			
	Repère marqué sur l'injecteur	67	67	101
	Débit nominal/PCS (kW)	2,0	2,0	2,0
	Débit horaire (g/h)	145	143	
	Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)			190
	FOUR (à l'allumage)			
	Repère marqué sur l'injecteur	85	85	131
	Débit nominal/PCS (kW)	3,4	3,4	3,4
	Débit horaire (g/h)	247	243	
	Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)			324
	Débit calorifique/PCS (kW)	11,65	11,65	11,8
	- g/h	847	831	
	- l/h			1124

REPERAGE DES INJECTEURS

GAZ BUTANE / PROPANE



GAZ NATUREL



2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

• **COMMENT UTILISER VOTRE TABLE ?**

• **Allumage des brûleurs de table**

Allumez votre brûleur à l'aide d'une allumette, et actionnez votre manette pour régler la hauteur de flamme.

• **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.

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



PLATS	THERMOSTAT °C		GRADIN	Temps de cuisson	INDICATIONS
VIANDES					
<i>Rôti de veau (1kg)</i>	6	225	2	60-70 min	Piat en terre *
<i>Rôti de boeuf</i>	9	270	2	30-40 min	
<i>Agneau (iglot, épaule 2,5 kg)</i>	7	235	1 ou 2	50-65 min	TB (selon modèle)
<i>Volaille (1 kg)</i>	GRILLOIR	GRILLOIR	TB	50-70 min	
<i>Volaille grosses pièces</i>	5	200	1 ou 2	1h30-2h15	Posées sur la grille
<i>Cuisse de poulet</i>	GRILLOIR	GRILLOIR	4	20-25 min	Posées sur la grille
<i>Côtes de veau</i>	GRILLOIR	GRILLOIR	4	15-20 min	Posées sur la grille
<i>Côtes de boeuf (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	
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	Au bain-marie
<i>Pâté en terrine</i>	5	200	2	1h20-1h40	Dans un moule à tarte *
<i>Pizza pâte brisée</i>	6-7	225-235	2	20-25 min	Sur la plaque pâtisserie
<i>Pizza pâte à pain</i>	7	235	3	15-25 min	Moule épais *, gradin 1
<i>Quiches</i>	6	225	1-2	40-45 min	
<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

3 / GUIDE DE CUISSON DU FOUR

PATISSERIES												Préchauffez à la T° de cuisson Plaque spéciale posée sur la grille*			
<i>Biscuit de Savoie - Génoise</i>															
Biscuit roulé															
<i>Brioche</i>															
Brownies															
<i>Cake - Quatre-quarts</i>															
Clafoutis															
<i>Crêpes</i>															
Cookies - Sablés															
<i>Kugelhopt</i>															
Merlingues															
<i>Madeleines</i>															
Pâte à choux															
<i>Petits fours feuilletés</i>															
Savarin															
<i>Tarte pâte brisée</i>															
Tarte pâte feuilletée fine															
<i>Tarte pâte à la levure</i>															

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

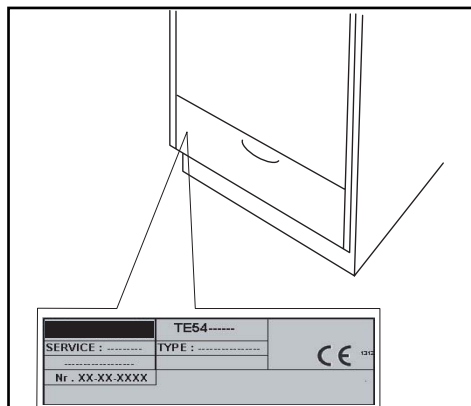
NOTES PERSONNELLES

NOTES PERSONNELLES

4 / SERVICE APRÈS-VENTE

• 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).



Brandt Appliances - société par actions simplifiée au capital de 10.000.000 euros RCS Nanterre 440 302 347.

VGE63B

9963-6591- 03/05