

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.



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.

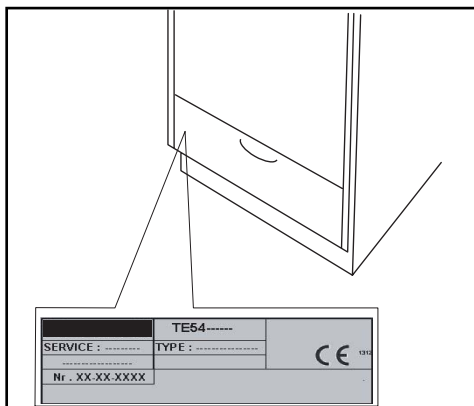


Important :

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.

• **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

1 / PRESENTATION DE VOTRE APPAREIL

- Description de votre cuisinière _____ 04
- Description de votre four _____ 05
- Utilisation de votre four _____ 05
- Accessoires _____ 05
- Caractéristiques _____ 06

2 / GUIDE DE CUISSON DU FOUR _____ 07

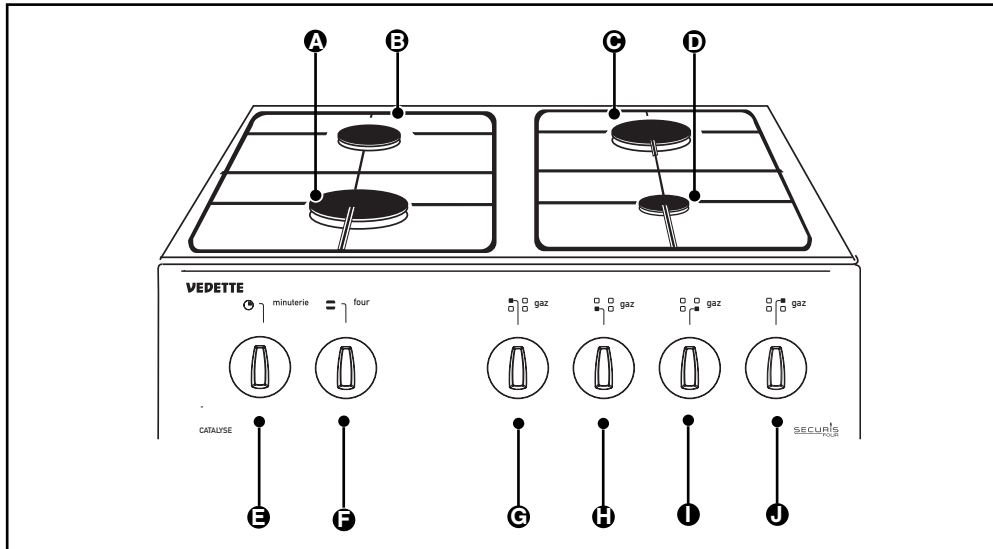
3 / SERVICE APRES-VENTE

- Interventions _____ 10
- Relations consommateurs _____ 10

* 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.

• DESCRIPTION DE VOTRE CUISINIÈRE

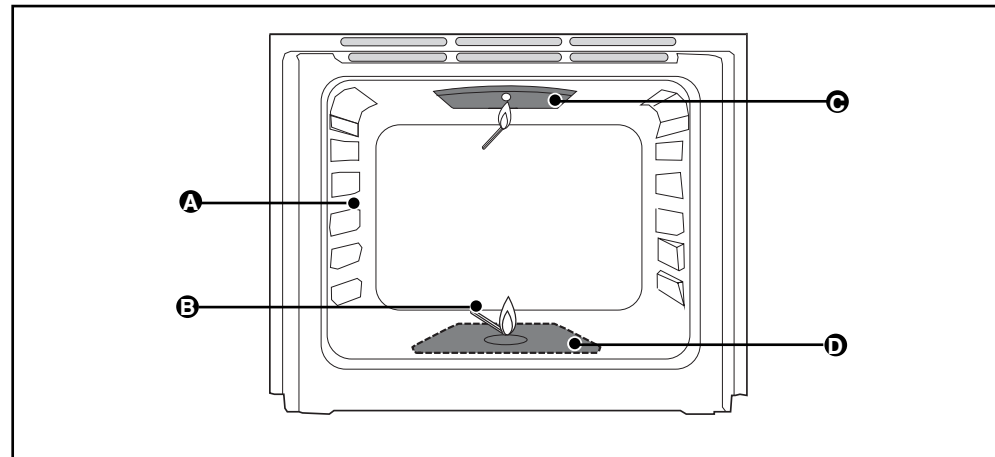


- | | |
|---------------------------------------|--|
| A Brûleur ultra-rapide | G Manette du brûleur arrière gauche |
| B Brûleur semi-rapide | H Manette du brûleur avant gauche |
| C Brûleur rapide | I Manette du brûleur avant droit |
| D Brûleur auxiliaire | J Manette du brûleur arrière droit |
| E Minuterie | |
| F Sélecteur de cuisson du four | |

• Allumage des brûleurs gaz

Tournez 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** Indicateur de gradin
- B** Allumage manuel du four à l'aide d'une allumette
- C** Grilloir
- D** Brûleur de sole

- **UTILISATION DE VOTRE 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.

- **Minuterie**

Elle permet d'obtenir une sonnerie après le temps écoulé.

Tournez la manette **dans le sens des aiguilles d'une montre**  et placez-vous sur la position correspondant au temps désiré.

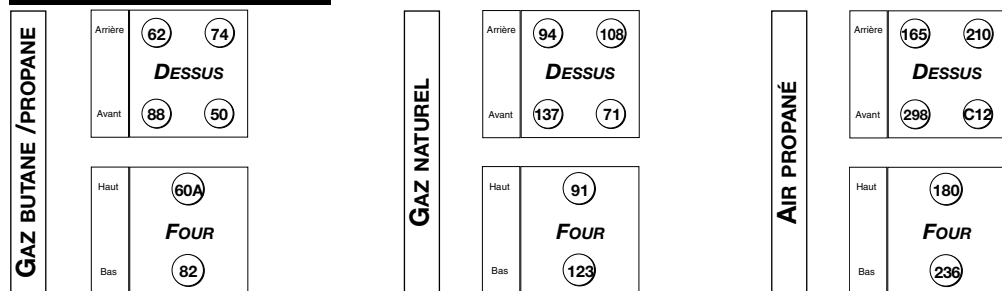
- **ACCESSOIRES**

Votre appareil est équipé d'un plat lèchefrite multi-usages et d'une grille plate.

• CARACTÉRISTIQUES

Appareil destiné à être utilisé en : FR. cat III 1c2E+3+	Butane G 30 29 mbar	Propane G 31 37 mbar	Gaz naturel G 20 20 mbar	Gaz naturel G 25 25 mbar	Air propané Air butané G 130 8 mbar
BRULEUR RAPIDE					
Repère marqué sur l'injecteur	74	74	108	108	210
Débit nominal/PCS (kW)	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3
Débit réduit/PCS (kW)	0,990		0,990		0,900
Débit horaire (g/h)	167	164			
Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)			219	255	322
BRULEUR SEMI-RAPIDE					
Repère marqué sur l'injecteur	62	62	94	94	165
Débit nominal/PCS (kW)	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5
Débit réduit/PCS (kW)	0,630		0,600		0,600
Débit horaire (g/h)	109	107			
Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)			143	166	210
BRULEUR GRAND RAPIDE					
Repère marqué sur l'injecteur	88	88	137	137	298
Débit nominal/PCS (kW)	3,15	3,15	3,2	3,2	3,0
Débit réduit/PCS (kW)	0,990		0,990		0,900
Débit horaire (g/h)	229	225			
Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)			305	354	420
BRULEUR AUXILIAIRE					
Repère marqué sur l'injecteur	50	50	71	71	C12
Débit nominal/PCS (kW)	1	1	1	1	1
Débit réduit/PCS (kW)	0,430		0,450		0,400
Débit horaire (g/h)	73	71			
Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)			95	111	140
GRILLOIR (à l'allumage)					
Repère marqué sur l'injecteur	60A	60A	91	91	180
Débit nominal/PCS (kW)	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7
Débit horaire (g/h)	127	121			
Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)			162	188	238
FOUR (à l'allumage)					
Repère marqué sur l'injecteur	82	82	123	123	236
Débit nominal/PCS (kW)	3	3	3	3	3
Débit horaire (g/h)	218	214			
Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)			286	332	420
Débit calorifique/PCS (kW)	10,95	10,95	11,0	11,0	10,80
- g/h	796	781			
- l/h			1048	1218	1512

REPÉRAGE DES INJECTEURS



• GUIDE DE CUISSON DU FOUR

TOUTES LES CUISSONS S'EFFECTUENT PORTE FERMÉE.

RECETTES	POSITION THERMOSTAT	TEMPS DE CUISSON (EN MINUTES)	GRADIN A PARTIR DU BAS	OBSERVATIONS
ENTRÉES - LÉGUMES				
Quiche lorraine	7	35 à 40	1	
Gratin dauphinois	5	50 à 60	2	
Pizza	7	15 à 25	3	Sur plaque à pâtisserie
Soufflé au fromage	4	35 à 45	2	Selon quantité
Tomates farcies	6	40 à 45	2	Selon quantité
POISSONS				
Dorade	5 ou 6	25 à 35	2	Selon grosseur
Maquereaux grillés	GRIL	20	3	(2)
VIANDES				
Côtelette d'agneau	GRIL	8 à 10	3	(2)
Dinde	7 puis 6	25 à 30 (1)	2	Position thermostat 8 pendant 1/4 du temps de cuisson prévu
Entrecôte de boeuf	GRIL	6 à 8	3	(2)
Gigot	7 ou 8	15 (1)	2	
Lapin rôti	6	25 (1)	2	
Pintade	6	25 (1)	2	
Poulet rôti	6	25 (1)	2	
Poulet tourné broche	GRIL	25 (1)	BROCHE	(2)
Rôti de boeuf	8	15 (1)	2	
Rôti de porc	6	40 (1)	2	Selon épaisseur
Rôti de veau	6	40 (1)	2	Selon épaisseur
PÂTISSERIES				
Cake	3-4	50 à 60	2	Selon grosseur
Pâte à choux	5	45 à 50	3	Selon grosseur
Meringues	1	40 à 50	3	Sur plaque à pâtisserie plus 30 min. sans chauffage
Pâte brisée	8	15 à 20	1	Pâte brisée non garnie
Pâte feuilletée	8	10 à 15	2	Pâte non garnie
Pâte sablée (tarte)	4 ou 5	35 à 40	2	Selon garniture crème ou fruits
Quatre-quarts	3-4	40 à 50	2	Selon quantité
Sablés	3-4	12 à 15	3	Plaque à pâtisserie
Tarte aux fruits	7	35 à 40	1	Selon moule

GRADUATION MANETTE	TEMPERATURE APPROXIMATIVE (°C)
●	ARRET
1	150
2	160
3	175
4	190
5	200
6	225
7	235
8	260
9	270
10	285

(1) Temps de cuisson pour 500 grammes.

(2) Plat lèchefrite au gradin inférieur.

NOTA : Il faut ajouter au temps de cuisson indiqué, une durée de préchauffage de 10 à 15 minutes sur la position de THERMOSTAT 10.

I Pour les meringues, ne préchauffez que 5 minutes à thermostat 1.

I Pour les sablés, préchauffez 10 minutes à thermostat 3.

Influence des moules sur les cuissons : Si vous utilisez des moules aluminium avec intérieur anti-adhérent et extérieur coloré, en fonte émaillé, ou aluminium anodisé, remontez la préparation d'un gradin.

Ces moules sont préconisés pour une cuisson croustillante (tarte, quiche...).