

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.

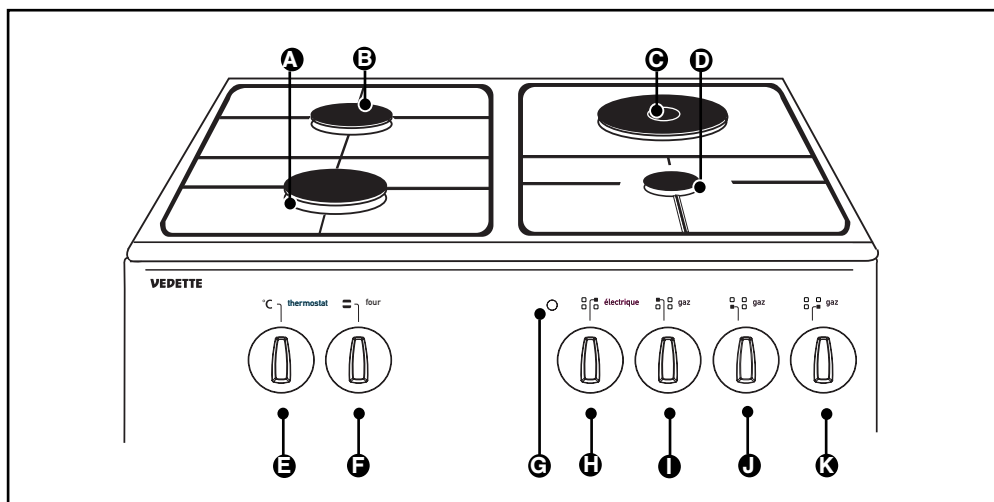


Important :

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.

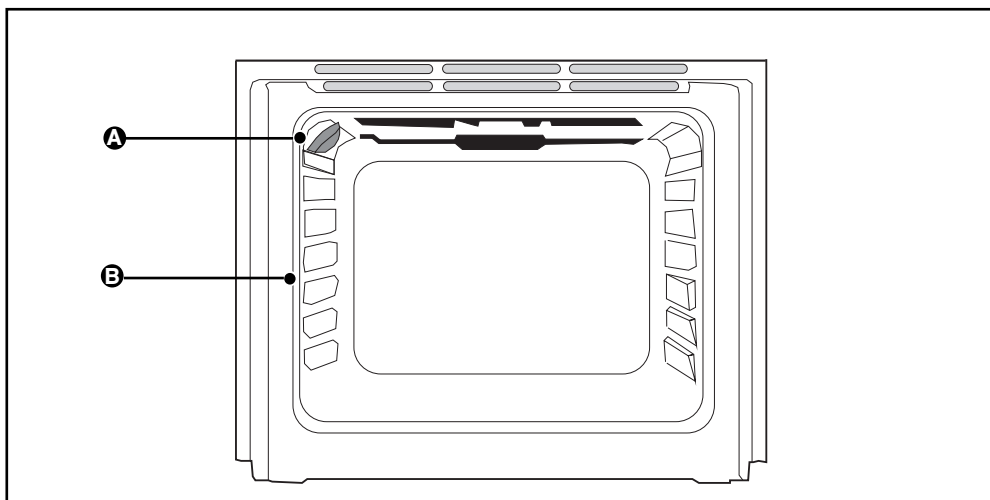
1 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL	
• Description de votre cuisinière _____	4
• Description de votre four _____	5
• Accessoires _____	5
• Caractéristiques gaz _____	6
2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL	
• Mise en service de la plaque électrique _____	7
• Allumage des foyers gaz _____	7
3 / MODES DE CUISSON DU FOUR _____	9
4 / GUIDE DE CUISSON DU FOUR _____	10
5 / SERVICE APRES-VENTE	
• Interventions _____	12
• Relations consommateurs _____	12

• DESCRIPTION DE VOTRE CUISINIÈRE



- A** Brûleur grand-rapide avant gauche
- B** Brûleur semi-rapide arrière gauche
- C** Plaque électrique arrière droit 2000W diam.180 mm
- D** Brûleur auxiliaire avant droit
- E** Thermostat
- F** Sélecteur des fonctions du four
- G** Voyant de mise sous tension de la plaque électrique
- H** Manette de la plaque électrique arrière droite
- I** Manette du brûleur arrière gauche
- J** Manette du brûleur avant gauche
- K** Manette du brûleur avant droit

• DESCRIPTION DE VOTRE FOUR



A Lampe

B Indicateur de gradin

• Accessoires

Votre appareil est équipé d'un plat lèchefrite, et d'une grille plate.

• CARACTERISTIQUES GAZ

GAZ

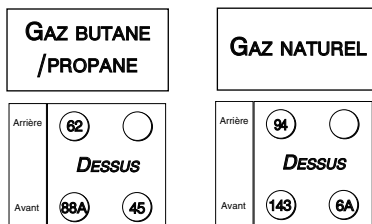
Appareil destiné à être installé en : Appareil avec et sans sécurité FR.....Cat : II2E+3+ Débit horaire ci-dessous : à 15°C sous 1013 mbar		Butane G30 28-30 mbar	Propane G31 37 mbar	Gaz Naturel G20 20 mbar	Gaz Naturel G25 25 mbar
Brûleur Ultra-Rapide					
Repère marqué sur l'injecteur		88A	88A	143	143
Débit calorifique nominal (kW)		3,15	3,15	3,50	3,50
Débit calorifique réduit (avec et sans sécurité) (kW)		0,990		0,990	
Débit horaire (g/h)		229	225		
Débit horaire (l/h)				333	388
Brûleur Semi-Rapide					
Repère marqué sur l'injecteur		62	62	94	94
Débit calorifique nominal (kW)		1,50	1,50	1,50	1,50
Débit calorifique réduit (avec et sans sécurité) (kW)		0,630		0,600	
Débit horaire (g/h)		109	107		
Débit horaire (l/h)				143	166
Brûleur Auxiliaire					
Repère marqué sur l'injecteur		45	45	6A	6A
Débit calorifique nominal (kW)		0,70	0,70	0,85	0,85
Débit calorifique réduit (avec et sans sécurité) (kW)		0,430		0,450	
Débit horaire (g/h)		51	50		
Débit horaire (l/h)				81	94
Cuisinière 3+1 four élec					
Débit calorifique total (kW)		5,35	5,35	5,85	5,85
Débit maximum (g/h)		389	382		
		(l/h)		557	648

ÉLECTRICITÉ

PLAQUE

- Arrière droit : 2000 W

REPÉRAGE DES INJECTEURS



- **COMMENT UTILISER VOTRE TABLE ?**

- ***Mise en service de la plaque électrique***

Tournez la manette vers la position choisie, le voyant de mise en marche s'allume.
Pour arrêter la plaque électrique, ramenez la manette vers la position zéro, le voyant s'éteint.

- ***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.



PRECHAUFFAGE

- La fonction “préchauffage” est à utiliser avant la cuisson.
- Avant d'enfourner les plats, préchauffez à la température de cuisson choisie.



*TRADITIONNEL

- La cuisson s'effectue par le dessous et le dessus.
- Après un préchauffage, vous y cuirez les rôtis de viandes rouges, les plats de légumes tels que gratins dauphinois, tomates farcies, poissons et tartes.



SOLE

- La cuisson s'effectue par le dessous.
 - Sélection de cuisson recommandée pour pizzas, brioches, cakes.
- Les pâtes détrempées seront parfaitement cuites dessous.



GRIL MOYEN

- La cuisson s'effectue par l'élément supérieur.
- Possibilité d'y rôtir une grosse pièce de viande (poulet, canard...) posée sur la grille. La retourner une fois en cours de cuisson. Insérez le plat lèchefrite au 1er gradin pour y recueillir le jus de cuisson.










GRIL

- Sélection adaptée pour griller.
- Effectuez un préchauffage de 5 minutes avec la grille dans le four puis posez les grillades sur celle-ci au gradin adéquat (selon épaisseur).
- Positionnez le plat lèchefrite au 1er gradin. Vous pouvez y verser un verre d'eau ; cette astuce présente l'avantage de réduire les fumées et les odeurs, particulièrement lors des cuissons de grillades, de saucisses.
- Idéal pour les toasts, le pain.

* Séquence(s) utilisée(s) pour l'annonce écrite sur l'étiquette énergétique conformément à la norme Européenne EN 50304 et selon la directive Européenne 2002/40/CE.

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

PLATS	CUISSON TRADITIONNELLE						Temps de cuisson en minutes	indications
	Thermostat °C 	Gratin	Thermostat °C 	Gratin	Thermostat °C 	Gratin		
VIANDES								
Rôti de porc(1kg)	*180	2					90	ajoutez un peu d'eau
Rôti de veau (1kg)	*180	2					60-70	
Rôti de boeuf	*240	2					30-40	conseils au verso
Agneau (gigot, épaule 2,5 kg)	210	1					50-55	
Volaille (1 kg)	180	2					50-70	
Volaille grosses pièces	180	1					90-120	
Cuisses de poulet					*210	3	15-25	posées sur grille
Côtes de porc, veau					*210-240	3	15-20	
Côtes de boeuf (1 kg)					210-240	3-4	25-30	
Côtes de mouton					*270 	4	10-20	
POISSONS								
Poissons grillés					*270 	4	15-20	
Poissons cuisinés (dorade)	*180	2					35-45	plat en terre
Poissons papillottes	*240	2-3					10-15	
LÉGUMES								
Gratins (aliments cuits)					*270	3-4	30	
Gratins dauphinois	*180	2					55-60	
Lasagnes	*180	2					40-45	
Tomates farcies	*180	2					40-45	
DIVERS								
Brochettes					*270 	4	15-20	
Pâté en terrine	*210	2					80-100	bain marie
Pizza pâte brisée	*210	2					30-40	moule 30 cm
Pizza pâte à pain	*240	3	*240	1			15-18	plat multiusages
Quiches	*210	2					30-45	moule 30 cm
Soufflé			180	1			50	moule 21 cm
Tourtes	*210	2					40-45	
Pain	*210	1	*210	1			30-50	
Pain grillé					*270 	4-5	1-2	sur la grille
Cocottes fermées (daube, bœckhaufen)	180	1					90-180	selon la préparation

PLATS	CUISSON TRADITIONNELLE						Temps de cuisson en minutes	indications
	Thermostat °C 	Gratin	Thermostat °C 	Gratin	Thermostat °C 	Gratin		
PÂTISSERIES								
Biscuit de Savoie - Génoise			180	1			35-45	
Biscuit roulé	*210	3					5-10	
Brioche	*180	1	180	1			25-30	
Brownies	*180	2	180	2			25-30	grand plat en verre
Cake - Quatre-quarts	*180	1	180	1			55-60	
Clafoutis	*180	2					35-45	
Crêmes	*180	2					20-45	bain-marie
Cookies - Sablés	*180	3					15-18	plat multiusages
Kugelhupf			180	1			45-50	
Meringues	100	2					90	
Madeleines	*210	2					5-10	plaques sur la grille
Pâte à choux	*180	3					30-40	selon grosseur
Petits fours feuilletés	*210	3					10-15	
Savarin	*180	2	180	1			30-40	
Tarte pâte brisée	*210	2					30-40	moule 30 cm
Tarte pâte feuilletée fine	*240	2					15-25	plat multiusages
Tarte pâte à la levure	*210	2					35-45	plat multiusages

EQUIVALENCE : CHIFFRE → °C

Chiffre	1	2	3	4	5	6	7	8	9 maxi
°C	55	75	100	125	150	180	210	240	270

*Préchauffez à la température indiquée sur séquence

- Ne cuisez pas les viandes dans la lèche-frite : risque d'éclaboussures.
- Un bain marie doit toujours débiter avec de l'eau bouillante : ne pas trop remplir le plat.
- En fonction GRIL, placez le met à griller sur la grille ; la lèche-frite sur le gradin du bas pour recevoir le jus.

5..... Votre cuisinière est équipée de 5 gradins.

4.....

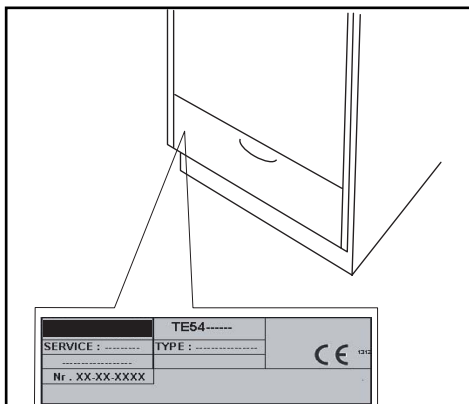
3.....

2.....

1.....

• 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.