

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

2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

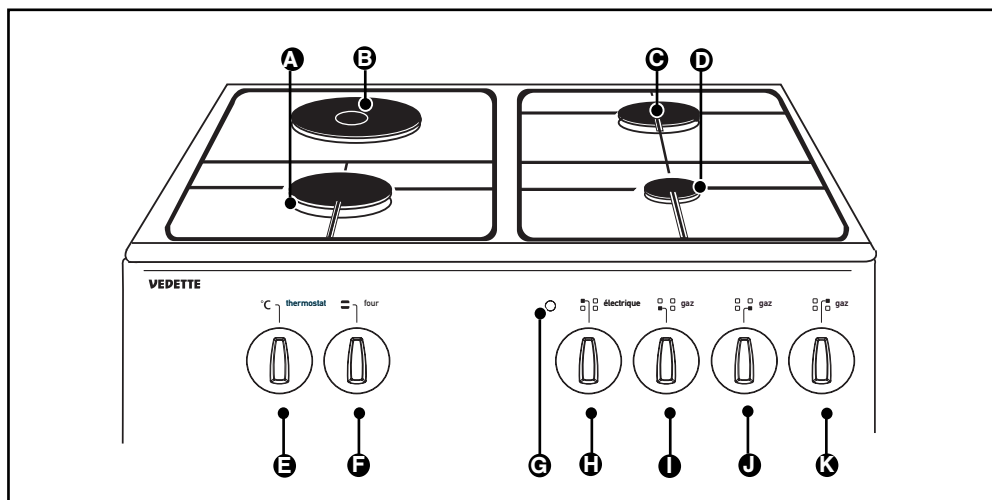
- Mise en service de la plaque électrique 7
- Allumage des foyers gaz 7

3 / MODES DE CUISSON DU FOUR 9**4 / GUIDE DE CUISSON DU FOUR 10****5 / SERVICE APRES-VENTE**

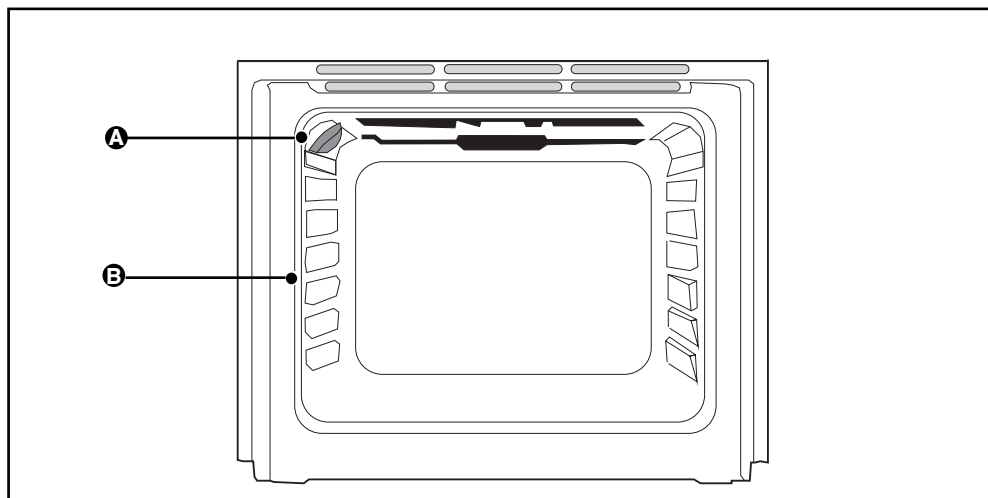
- Interventions 12
- Relations consommateurs 12

1 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL

• DESCRIPTION DE VOTRE CUISINIÈRE



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

1 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL**• DESCRIPTION DE VOTRE FOUR**

- A** Lampe
- B** Indicateur de gradin

• Accessoires

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

1 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL

• CARACTERISTIQUES GAZ

G A Z	Appareil destiné à être utilisé en :	Butane	Propane	Gaz naturel	Gaz naturel	Air butané propané
	FR. cat III 1c2E+3+	G 30 29 mbar	G 31 37 mbar	G 20 20 mbar	G 25 25 mbar	G130 8 mbar
	BRULEUR RAPIDE					
	Repère marqué sur l'injecteur	74	74	121	121	210
	Débit nominal/PCS (kW)	2,3	2,3	2,4	2,4	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)			229	266	322
	BRULEUR AUXILIAIRE					
	Repère marqué sur l'injecteur	50	50	71	71	C12
	Débit nominal/PCS (kW)	1,0	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
	BRULEUR ULTRA RAPIDE					
	Repère marqué sur l'injecteur	93	93	143	143	335
	Débit nominal/PCS (kW)	3,45	3,45	3,5	3,5	3,3
	Débit réduit/PCS (kW)	0,990		0,990		0,900
	Débit horaire (g/h)	251	246			
	Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)			333	388	462
	Débit calorifique/PCS (kW)	6,75	6,75	6,9	6,9	6,60
	- g/h	491	481			
	- l/h			657	765	924

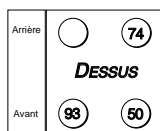
ÉLECTRICITÉ

PLAQUE

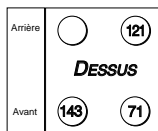
- Arrière gauche : 2000 W

REPERAGE DES INJECTEURS

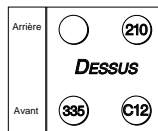
**GAZ BUTANE /
PROPANE**



GAZ NATUREL



**AIR BUTANÉ /
PROPANÉ**



2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

• **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.

NOTES PERSONNELLES

4 / MODES DE CUISSON DU FOUR



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.

5 / GUIDE DE CUISSON DU FOUR


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 bœuf	*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 bœuf (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, baeckaofen)	180	1					90-180	selon la préparation

5 / GUIDE DE CUISSON DU FOUR

PLATS	CUISSON TRADITIONNELLE						Temps de cuisson en minutes	indications
	Thermostat °C (1)	Gratin	Thermostat °C (2)	Gratin	Thermostat °C (3)	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.

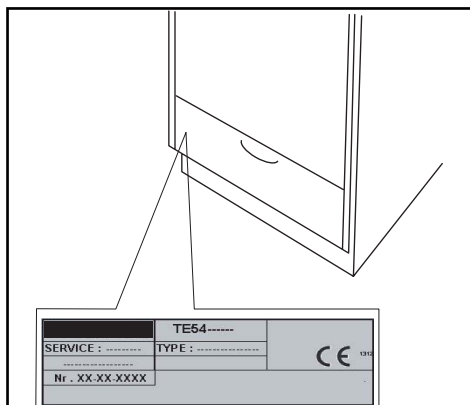
5 Votre cuisinière est équipée de 5 gradins.
 4
 3
 2
 1

Volume utile : 55.2 l

6 / 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.

VME64B

9963-6731- 03/05