

# 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](http://www.Vedette.fr) sur lequel vous trouverez tous nos produits, ainsi que des informations utiles et complémentaires.*

**[www.vedette.com](http://www.vedette.com)**

**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

**2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL**

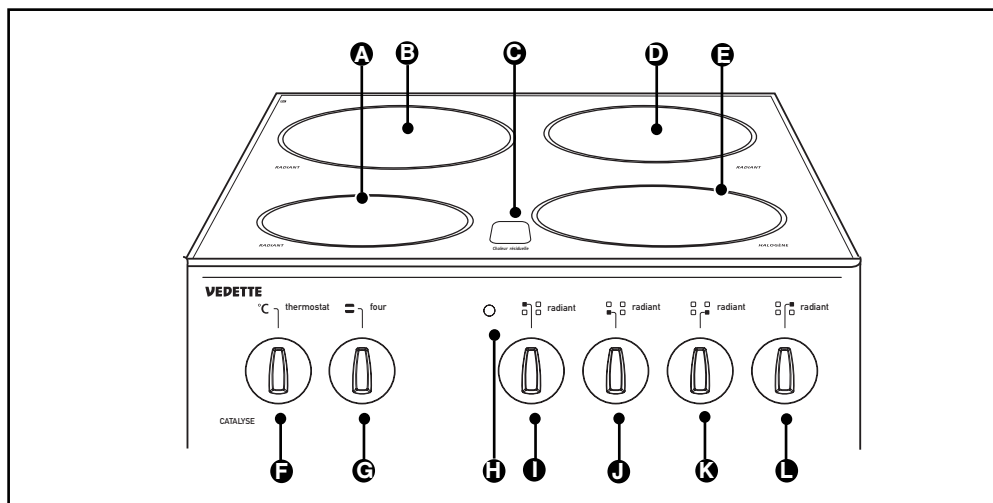
- Comment utiliser votre table ? \_\_\_\_\_ 6

**3 / MODES DE CUISSON DU FOUR \_\_\_\_\_ 8****4 / GUIDE DE CUISSON DU FOUR \_\_\_\_\_ 9****5 / SERVICE APRES-VENTE**

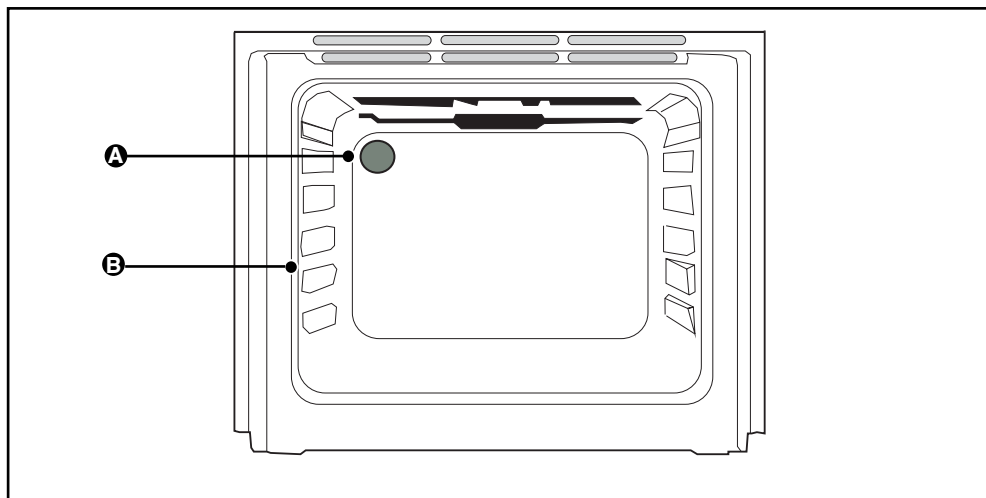
- Interventions \_\_\_\_\_ 11
- Relations consommateurs \_\_\_\_\_ 11

## 1 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL

### • DESCRIPTION DE VOTRE CUISINIÈRE



- A** Foyer radiant avant gauche 1200W diam.145
- B** Foyer radiant arrière gauche 1800W diam.180
- C** Témoin de chaleur résiduelle de chaque zone de cuisson
- D** Foyer radiant arrière droit 1500W diam.160
- E** Foyer radiant avant droit 1800W diam.180
- F** Manette de thermostat du four
- G** Sélecteur des fonctions du four
- H** Voyant de mise sous tension des foyers radiants
- I** Manette du foyer radiant arrière gauche
- J** Manette du foyer radiant avant gauche
- K** Manette du foyer radiant avant droit
- L** Manette du foyer radiant 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.

## 2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

### • COMMENT UTILISER VOTRE TABLE ?

#### • Mise en service des foyers radiants

Tournez la manette vers la position choisie, le voyant de mise en marche s'allume.  
Pour éteindre le foyer radiant, ramenez la manette vers la position zéro, le voyant s'éteint.

Détail des positions de cuisson :

#### Position 1, 2, 3

Pour continuer une cuisson, réchauffer ou garder au chaud certains plats.

#### Position 4, 5, 6

Pour mijoter et pour cuire de plus grandes quantités.

#### Position 7, 8, 9

Pour rôtir, frire et monter en ébullition.

#### Pour chauffer rapidement ou rôtir

Tournez la manette du foyer ou de la zone de cuisson sur la position 9. Après la mise en chauffe, ramenez la manette sur la position appropriée.

#### Un réglage supérieur est nécessaire :

- pour des quantités importantes,
- pour des cuissons avec des récipients non couverts,
- pour l'emploi de casseroles en verre ou en céramique.

POSITION	MODE	PLATS
0	ARRET	
1	TENUE AU CHAUD	Mises en attente, plats prêts à servir, mijotages doux
2 - 3	MIJOTAGES	Béchamel, ragoûts, légumes secs, riz au lait, mijotages moyens, réchauffage
4	LENT	Pâtes, pommes de terre à l'eau, potages, confiture, ébullition à petits bouillons
5 - 6	MOYEN	Escalopes, croquettes, légumes frais, potages, fritures de surgelés, pommes de terre sautées
7	FORT	Omelettes, ébullition du lait
8 - 9	VIF	Côtes d'agneau, grillades, steacks, Fritures

## NOTES PERSONNELLES

### 3 / 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.

4 / GUIDE DE CUISSON DU FOUR

TOUTES LES CUISSONS S'EFFECTUENT PORTE FERMÉE ET AVEC PRECHAUFFAGE.

RECETTES	SÉLECTEUR DE CUISSON THERMOSTAT	POSITION	GRADIN	ACCESSOIRES	TEMPS	OBSERVATIONS
<b>ENTRÉES</b>						
<b>LÉGUMES</b>						
SOUFFLÉ FROMAGE		5		MOULE SUR GRILLE	35 min	SELON QUANTITÉ
PIZZA		6		PLAT LECHERITE	20-25 min	
QUICHE LORRAINE		7		MOULE SUR GRILLE	35-40 min	SELON QUANTITÉ
GRATIN DAUPHINOIS		7 / 6		PLAT SUR GRILLE	45-50 min	SELON QUANTITÉ - RÉDURE APRES 30 min
TOMATES FARCIÉS		6		PLAT SUR GRILLE	40-45 min	SELON GROSSEUR
TOMATES PROVENÇALES		6 / 7		PLAT SUR GRILLE	20 min	
<b>POISSONS</b>						
DORADE		6		PLAT SUR GRILLE	35-40 min	SELON GROSSEUR
MAQUEREUX		9		POSES SUR GRILLE	20 min	LECHERITE 1 <sup>er</sup> GRADIN
<b>VIANDES</b>						
COTES D'AGNEAU / POULET		8		VIANDE SUR GRILLE	6-8 min PAR FACE	LECHERITE 1 <sup>er</sup> GRADIN
ENTRECOTE DE BOEUF		9		VIANDE SUR GRILLE	8 min	SELON ÉPAISSEUR
GIGOT		7		PLAT SUR GRILLE	15 min/500g	
ROTI DE BOEUF		8		PLAT SUR GRILLE	15 min/500g	
ROTI DE PORC		6		PLAT SUR GRILLE	40 min/500g	
ROTI DE VEAU		5		PLAT SUR GRILLE	40-45 min/500g	
POULET		6 / 7		PLAT SUR GRILLE	25 min/500g	
PINTADE / LAPIN		6		PLAT SUR GRILLE	25 min/500g	
DINDE		6 / 7		PLAT SUR GRILLE	25-30 min/500g	
<b>PÂTISSERIES</b>						
CAKE		5		MOULE SUR GRILLE	50-60 min	SELON ÉPAISSEUR
MERINGUE		1		PLAT LECHERITE	50-60 min	30 MN SANS CHAUFFAGE
QUATRE-QUARTS		5		MOULE SUR GRILLE	45-50 min	SELON ÉPAISSEUR ET MOULE
CHOUX		5		PLAT LECHERITE	35-40 min	
SABLÉS		5		PLAT LECHERITE	15-18 min	
PÂTE BRISEE		8		MOULE SUR GRILLE	15 min	NON GARNIE SELON MOULE
PÂTE FEUILLETÉE		7		MOULE SUR GRILLE	15-20 min	SELON GARNITURE
PÂTE SABLÉE (TARTE)		5		MOULE SUR GRILLE	30-35 min	SELON GARNITURE
TARTE AUX FRUITS		7		MOULE SUR GRILLE	30-35 min	SELON MOULE

EQUIVALENCE : POSITION THERMOSTAT °C									
Chiffre	1	2	3	4	5	6	7	8	9
°C	55	75	100	120	150	180	210	240	255

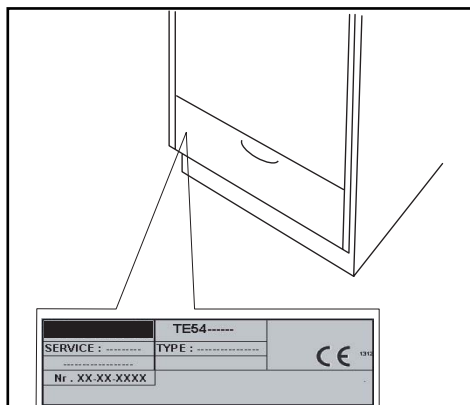
\* Il est préférable d'enfourner à four chaud  
Volume utile : 45 litres

## NOTES PERSONNELLES

## 5 / 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.

**VVC51B**

**9963-6702- 11/05**