

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** sur lequel vous trouverez tous nos produits, ainsi que des informations utiles et complémentaires.*

www.vedette.com

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 :

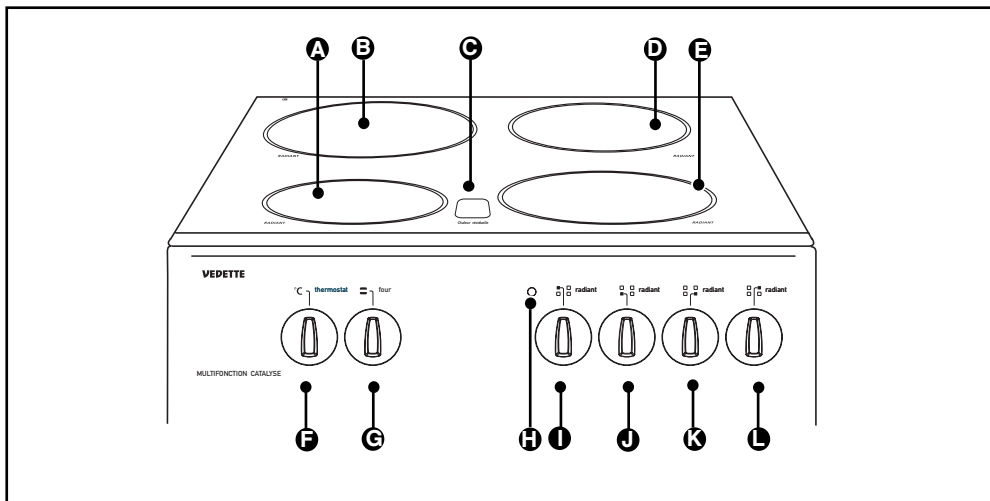
Avant de mettre votre appareil en route, veuillez lire attentivement ce guide d'installation et d'utilisation afin de vous familiariser plus rapidement avec son fonctionnement.

SOMMAIRE

1 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL	
• Description de votre cuisinière	4
• Description de votre four	5
• Accessoires	5
2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL	
• Allumage des foyers radiants	6
3 / MODES DE CUISSON DU FOUR	7
4 / GUIDE DE CUISSON DU FOUR	8
5 / SERVICE APRES-VENTE	
• Interventions	11
• Relations consommateurs	11

1 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL

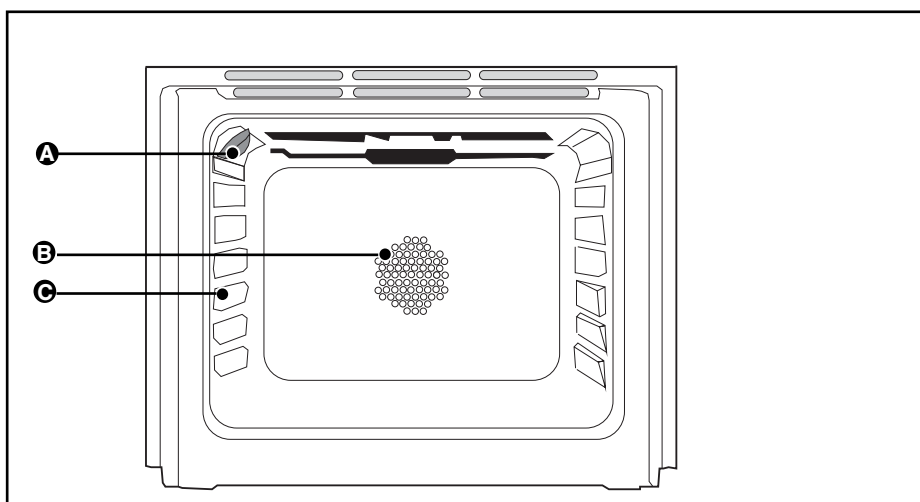
• DESCRIPTION DE VOTRE CUISINIÈRE



- A** Foyer radiant avant gauche 1200W diam.145
- B** Foyer radiant arrière gauche 2300W diam. 210
- 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** Élément ventilé
- C** 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

3 / MODES DE CUISSON DU FOUR



GRIL FORT

- 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 1^{er} 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.



*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.



DECONGELATION

- Vous pouvez décongeler dans votre four avec apport limité de chaleur, le ventilateur brassant l'air accélère les échanges de température.
- Ce mode convient particulièrement aux aliments fragiles destinés à être consommés crus (fraises, framboises...).
- Vous pouvez augmenter la température pour décongeler des aliments destinés à être cuits immédiatement après décongélation (viandes...). Procéder avec précaution pour éviter un début de cuisson en surface.
- Les viandes seront placées sur une grille, 2^e gradin, pour ne pas être en contact avec le jus de décongélation, le plat lèchefrite multi-usages au 1^{er} gradin.



SOLE PULSEE

- La cuisson s'effectue par le dessous, le ventilateur brassant l'air pour assurer l'uniformité de la couleur, de la cuisson, et du dorage du mets.
- Sélection de cuisson recommandée pour pizzas, quiches, tartes aux fruits juteux, brioches, cakes... Les pâtes détremées seront parfaitement cuites dessous. Les pâtes levées (brioches...), les pâtes poussées (cakes...), les soufflés ne seront pas bloqués par la formation d'une croûte.



GRIL MOYEN VENTILE

- La cuisson s'effectue alternativement par l'élément supérieur et par l'hélice de brassage d'air.
- Préchauffage inutile, volailles et rôtis posés sur la grille seront juteux et croustillants sur toutes les faces.
- Glissez la lèchefrite au gradin du bas.



TRADITIONNEL PULSE

- La cuisson s'effectue par les éléments supérieur et inférieur (non visible) auxquels vient s'ajouter le ventilateur de brassage d'air pour assurer l'uniformité de la cuisson. Montée rapide en température : les préparations peuvent être introduites directement dans le four froid.
- Les températures préconisées sont plus basses que dans les modes de cuisson n'utilisant pas le ventilateur de brassage. Moins de graisses brûlées. Moins de projections, moins de risque de fumées.
- Limite les pertes de poids des aliments. Les légumes fragiles (tomates farcies) ne seront pas écrasés, éclatés, le gratin dauphinois sera moelleux et coloré. Sélecteur adapté pour les cuissons sur 2 niveaux de plats identiques ou différents cuisant à la même température ; les saveurs de chacun se trouvant respectées.

* 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

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

PLATS	CUISSON TRADITIONNELLE				CUISSON MULTIFONCTION				Temps de cuisson en minutes	Indications
	Thermostat °C	Gratin	Thermostat °C	Gratin	Thermostat °C	Gratin	Thermostat °C	Gratin		
VIANDES										
Rôti de porc(1kg)	*180	2			180	2			90	ajoutez un peu d'eau
Rôti de veau (1kg)	*180	2			180	2			60-70	conseils au verso
Rôti de boeuf	*240	2							30-40	
Agneau (gigot, épaule 2,5 kg)	210	1	210	2					50-55	
Volaille (1 kg)	180	2	210	2	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 cuisisés (dorade)	*180	2			180	2			35-45	plat en terre
Poissons papillottes	*240	2-3			*210	2-3			10-15	
LÉGUMES										
Gratins (aliments cuits)			*270	3-4					30	
Gratins dauphinois	*180	2			180	2			55-60	
Lasagnes	*180	2			180	2			40-45	
Tomates farcies	*180	2			180	2			40-45	
DIVERS										
Brochettes			*270	4					15-20	
Pâté en terrine	*210	2			*180	2			80-100	bain marie
Pizza pâte brisée	*210	2			210	2			30-40	moule 30 cm
Pizza pâte à pain	*240	3			*210	3	*240	2	15-18	plat multiusages
Quiches	*210	2			180	2	180	1	30-45	moule 30 cm
Soufflé					180	1			50	moule 21 cm
Tourtes	*210	2			180	2			40-45	
Pain	*210	1	*270	4-5	*210	1	*210	1	30-50	sur la grille
Pain grillé									1-2	selon la préparation
Cocottes fermées (daube, bœckhaufen)	180	1			150	1			90-180	

4 / GUIDE DE CUISSON DU FOUR

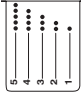
PÂTISSERIES Biscuit de Savoie - Génoise Biscuit roulé Brioche Brownies Cake - Quatre-quarts Ciafottis Crêmes Cookies - Sablés Kugelhoppf Meringues Madelines Pâte à choux Petits fours feuilletés Savarin Tarte pâte brisée Tarte pâte feuilletée fine Tarte pâte à la levure	*210	3				180	1		35-45 5-10 25-30 25-30 55-60 35-45 20-45 15-18 45-50 90 5-10 30-40 10-15 30-40 30-40 15-25 35-45	grand plat en verre bain-marie plat multiusages plaques sur la grille selon grosseur moule 30 cm plat multiusages
	*180	1				180	1			
	*180	2				180	2			
	*180	1				180	1			
	*180	2			180	2				
	*180	2			150	2				
	*180	3			180	3				
	100	2			100	2				
	*210	2			*210	2				
	*180	3			*180	3				
	*210	3			*210	3				
	*180	2			210	2				
	*240	2			*210	2				
	*210	2			*180	2				

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 mets à griller sur la grille ou le tourne-broche; la lèche frite sur le gradin du bas pour recevoir le jus.



Votre cuisinière est équipée de 5 gradins.

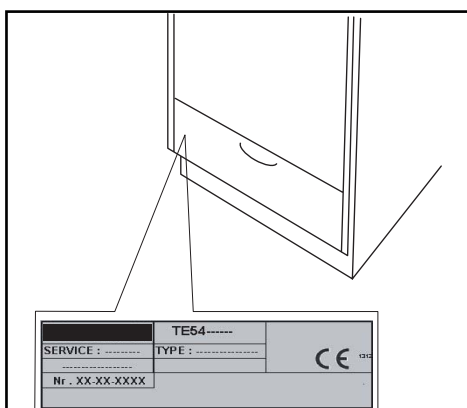
Volume utile : 50,4 l

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.

Imprimé par Xerox Global Services

VVC62B

9964-1171- 10/06