

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.

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 :

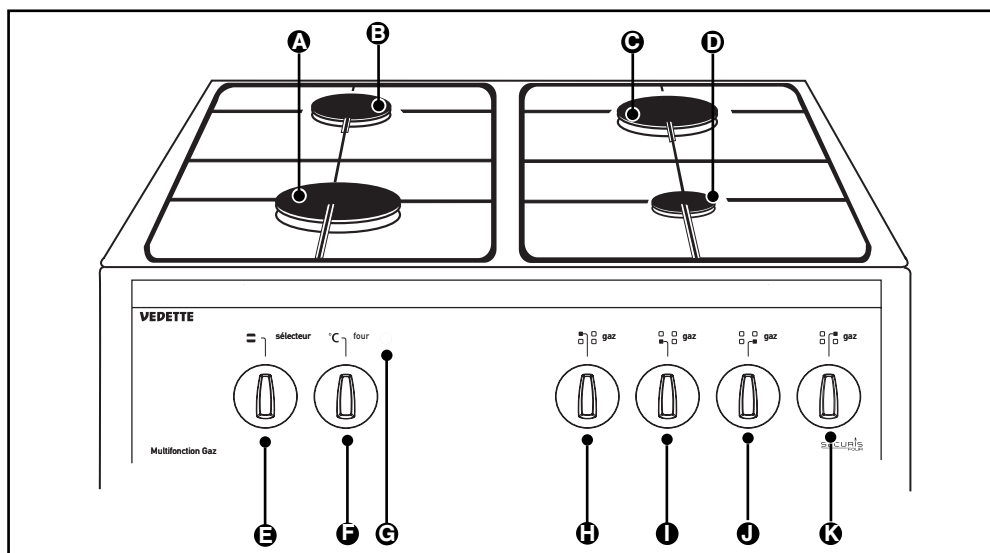
Avant de mettre votre appareil en route, veuillez lire attentivement ce guide d'installation et d'utilisation afin de vous familiariser plus rapidement avec son fonctionnement.

SOMMAIRE

| | |
|------------------------------------|----|
| 1 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL | |
| • Description de votre cuisinière | 4 |
| • Description de votre four | 5 |
| • Caractéristiques gaz | 6 |
| 2 / MODE DE CUISSON DU FOUR | 8 |
| 3 / GUIDE DE CUISSON DU FOUR | 10 |
| 4 / CONSEILS D'UTILISATION DU FOUR | 12 |
| 5 / SERVICE APRES-VENTE | |
| • Interventions | 16 |
| • Relations consommateurs | 16 |

1 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL

• DESCRIPTION DE VOTRE CUISINIÈRE



- A** Brûleur ultra-rapide
- B** Brûleur semi-rapide
- C** Brûleur rapide + Mijotop
- D** Brûleur auxiliaire
- E** Manette du sélecteur du four
- F** Manette du robinet de thermostat
- G** Voyant du thermostat du four
- H** Manette du brûleur arrière gauche
- I** Manette du brûleur avant gauche
- J** Manette du brûleur avant droit
- K** Manette du brûleur arrière droit

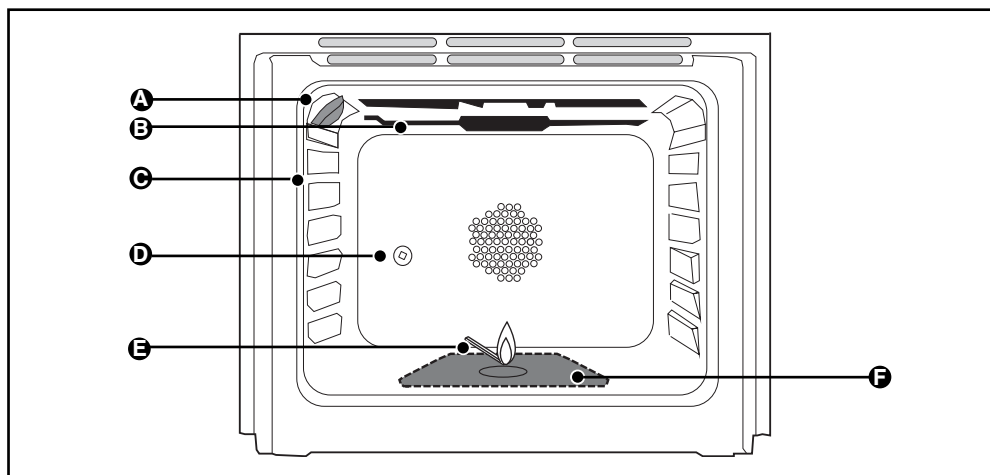
• COMMENT UTILISER VOTRE TABLE ?

• 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.

1 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL

• DESCRIPTION DE VOTRE FOUR



- A** Lampe
- B** Gril électrique
- C** Indicateur de gradin
- D** Trou pour tournebroche
- E** Allumage manuel du four
- F** Brûleur de sole

• Accessoires

Votre appareil est équipé d'un plat lèchefrite multi-usages, de deux grilles plates, d'une plaque à pâtisserie et d'un tournebroche.

• COMMENT UTILISER VOTRE FOUR ?

• Allumage du 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.

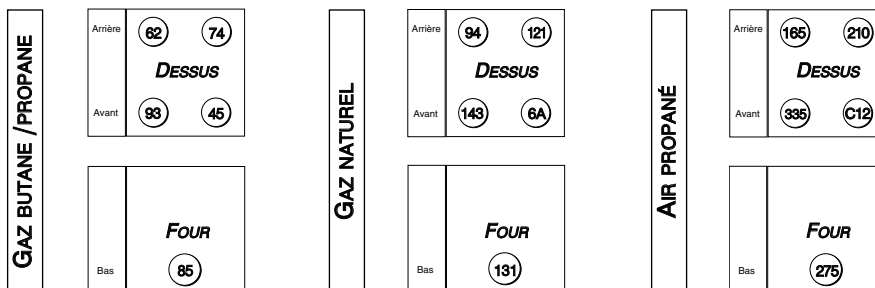
1 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL

• CARACTERISTIQUES GAZ

| Appareil destiné à être installé en : Appareil avec et sans sécurité | Butane | Propane | Gaz Naturel | Gaz Naturel | Air propane |
|---|------------|-----------|-------------|-------------|-------------|
| FR.....Cat : III1C2E+3+ | G30 | G31 | G20 | G25 | Air butané |
| Débit horaire ci-dessous : à 15°C sous 1013 mbar | 28-30 mbar | 37 mbar | 20 mbar | 25 mbar | 8 mbar |
| Brûleur Ultra-Rapide | | | | | |
| Repère marqué sur l'injecteur | 93 | 93 | 143 | 143 | 335 |
| Débit calorifique nominal (kW) | 3,35 | 3,35 | 3,50 | 3,50 | 3,20 |
| Débit calorifique réduit (avec et sans sécurité) (kW) | 0,990 | | 0,990 | | 0,900 |
| Débit horaire (g/h) | 244 | 239 | | | |
| Débit horaire (l/h) | | | 333 | 388 | 448 |
| Brûleur Rapide | | | | | |
| Repère marqué sur l'injecteur | 74 | 74 | 121 | 121 | 210 |
| Débit calorifique nominal (kW) | 2,15 | 2,15 | 2,30 | 2,30 | 2,25 |
| Débit calorifique réduit (avec et sans sécurité) (kW) | 0,990 | | 0,990 | | 0,900 |
| Débit horaire (g/h) | 156 | 154 | | | |
| Débit horaire (l/h) | | | 219 | 255 | 315 |
| Brûleur Semi-Rapide | | | | | |
| Repère marqué sur l'injecteur | 62 | 62 | 94 | 94 | 165 |
| Débit calorifique nominal (kW) | 1,50 | 1,50 | 1,50 | 1,50 | 1,40 |
| Débit calorifique réduit (avec et sans sécurité) (kW) | 0,630 | | 0,600 | | 0,600 |
| Débit horaire (g/h) | 109 | 107 | | | |
| Débit horaire (l/h) | | | 143 | 166 | 196 |
| Brûleur Auxiliaire | | | | | |
| Repère marqué sur l'injecteur | 45 | 45 | 6A | 6A | C12 |
| Débit calorifique nominal (kW) | 0,70 | 0,70 | 0,85 | 0,85 | 1,00 |
| Débit calorifique réduit (avec et sans sécurité) (kW) | 0,430 | | 0,450 | | 0,400 |
| Débit horaire (g/h) | 51 | 50 | | | |
| Débit horaire (l/h) | | | 81 | 94 | 140 |
| Brûleur Sole | | | | | |
| Repère marqué sur l'injecteur | 85 | 85 | 131 | 131 | 275 |
| Débit calorifique nominal (kW) | 3,40 | 3,40 | 3,40 | 3,40 | 3,15 |
| Débit horaire (g/h) | 247 | 243 | | | |
| Débit horaire (l/h) | | | 324 | 376 | 441 |
| Cuisinière 4 feux gaz Sole gaz Gril électrique | | | | | |
| Débit calorifique total (kW) | 11,10 | 11,10 | 11,55 | 11,55 | 11,00 |
| Débit maximum (g/h) | 807 | 793 | | | |
| Débit maximum (l/h) | | | 1100 | 1279 | 1540 |

ÉLECTRICITÉ Gril électrique : 2100 W

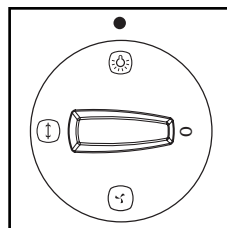
REPERAGE DES INJECTEURS



NOTES PERSONNELLES

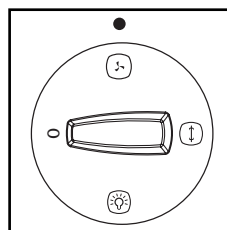
2 / MODE DE CUISSON DU FOUR

• *Eclairage*



• *Décongélation*

La turbine du fond de four brasse l'air ambiant autour de l'aliment à décongeler. Cette fonction accélère la décongélation des mets sans le risque habituel d'un début de cuisson. Ce système est plus rapide qu'une décongélation à l'air ambiant. Recommandé pour les gâteaux crémeux, les fruits délicats, les grosses pièces de viandes.

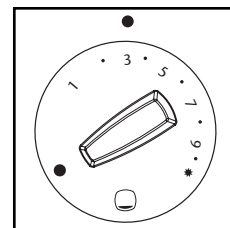
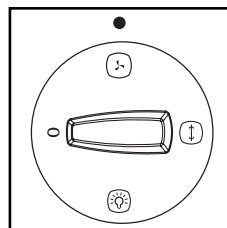


• *Chaleur tournante*

Le fonctionnement du brûleur situé sous le four permet avec l'hélice de brassage d'air de cuire plusieurs plats en même temps sur 1, 2 ou 3 niveaux sans risque de mélange d'odeurs.

Vous pouvez y cuire, en cocotte fermée, des aliments en sauce préalablement rissolés sur le foyer de cuisson (coq au vin, civet, matelote...) ou des légumes braisés (endives, fenouil, laitue...).

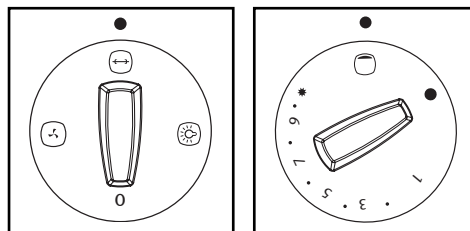
En réglant le sélecteur de température au minimum, vous pourrez également l'utiliser comme chauffe-assiettes (assiettes posées sur les grilles supports).



2 / MODES DE CUISSON DU FOUR

• Gril + TB

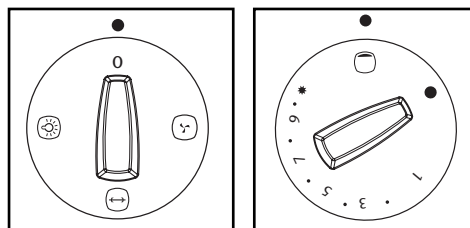
La cuisson s'effectue par l'élément supérieur.
 Vous y cuirez toutes vos volailles, à l'aide du tournebroche qui se compose d'une broche munie de 2 pics pour maintenir la pièce à rôtir, que vous devez centrer correctement.
 Vérifiez que la broche est bien engagée dans l'axe du moteur et repose correctement sur le berceau du tournebroche.
 Positionnez le plat lèchefrite au 1^{er} gradin ou sur la sole du four si la pièce à rotir est importante.



• Gril fort

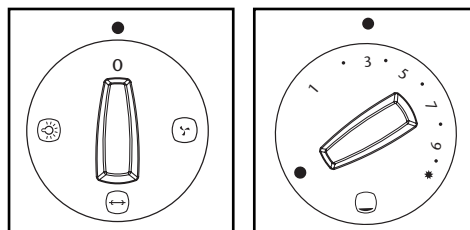
Sélection adaptée pour griller :

- Effectuez un préchauffage de 5 min. avec la grille dans le four puis posez les grillades sur celle-ci au gradin adéquat (voir guide de cuisson).
- 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 griller les toasts, le pain.



• Convection naturelle

La cuisson s'effectue par le dessous sans apport d'air pulsé.
 Après un préchauffage, vous y cuirez la majorité de vos plats de façon traditionnelle.



3 / GUIDE DE CUISSON DU FOUR

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

| PLATS | Thermostat | Mode | Gratin | Thermostat | Mode | Gratin | Thermostat | Mode | Gratin | Temps de cuisson en minutes |
|-------------------------------|------------|------|--------|------------|------|--------|------------|------|--------|-----------------------------|
| | 0 | | | | | | | | | |
| VIANDES | | | | | | | | | | |
| Rôti de porc (1kg) | 5-6 | | 2 | 5 | | 2 | | | | 90 ajoutez un peu d'eau |
| Rôti de veau (1kg) | 6 | | 2 | 5 | | 2 | | | | 60-70 |
| Rôti de bœuf | 9 | | 2 | | | | | | | 30-40 |
| Agneau (gigot, épaule 2,5 kg) | 7 | | 1 | | | | | | | 50-55 |
| Volaille (1 kg) | | | | | | | | | | 50-70 sans préchauffage |
| Volaille grosses pièces | 4-5 | | 1 | 4 | | 1-2 | | | TB | 90-135 |
| Cuisses de poulet | | | | | | | | | | 15-20 |
| Côtes de porc, veau | | | | | | | | | | 15-20 |
| Côtes de bœuf (1 kg) | | | | | | | | | | 15-30 |
| Côtes de mouton | | | | | | | | | | 10-20 |
| POISSONS | | | | | | | | | | |
| Poissons grillés | | | | | | | | | | 15-20 |
| Poissons cuisinés (dorade) | 5 | | 2 | 5 | | 2 | | | | 35-40 |
| Poissons papillottes | | | | 6 | | 2 | | | | 10-15 |
| LÉGUMES | | | | | | | | | | |
| Gratins (aliments cuits) | | | | | | | | | | 20-40 |
| Gratins dauphinois | 4 | | 2 | 3-4 | | 2 | | | | 45-60 |
| Lasagnes | 4-5 | | 2 | 4-5 | | 2 | | | | 40-45 |
| Tomates farcies | 6 | | 2 | 5-6 | | 2 | | | | 40-45 |

| EQUIVALENCE : CHIFFRE → °C | | | | | | | | | | |
|----------------------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| Manette | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| °C | 150 | 160 | 175 | 190 | 200 | 225 | 235 | 260 | 270 | 285 |

Volume utilisable : 50,4 litres.

3 / GUIDE DE CUISSON DU FOUR

| PLATS | | | | | | |
|--------------------------------------|------------|------|--------|------------|------|--------|
| | Thermostat | Mode | Gratin | Thermostat | Mode | Gratin |
| PÂTISSERIES | | | | | | |
| Biscuit de Savoie - Génoise | | | | | | |
| Biscuit roulé | 4 | | 3 | | 3 | 2 |
| Brioche | | | | | 4 | 2 |
| Brownies | | | | | 4 | 2 |
| Cake - Quatre-quarts | | | | | 3 | 2 |
| Ciafoutis | 5 | | 2 | | | |
| Crêpes | 4 | | 2 | | | |
| Cookies - Sablés | | | | | 3 | 3 |
| Kugelhophf | 4-5 | | 1 | | 4 | 1 |
| Meringues | 1 | | 3 | | | |
| Madelines | | | | | 4 | 2 |
| Pâte à choux | | | | | 4 | 3 |
| Petits fours feuilletés | | | | | 5 | 3 |
| Savarin | | | | | 5 | 2 |
| Tarte pâte brisée | 6 | | 2 | | 5 | 2 |
| Tarte pâte feuilletée fine | 6 | | 3 | | | |
| Tarte pâte à la levure | 4 | | 2 | | 4 | 2 |
| DIVERS | | | | | | |
| Brochettes | | | | | | |
| Pâté en terrine | 5-6 | | 2 | | | |
| Pizza pâte brisée | | | | | 5 | 2 |
| Pizza pâte à pain | | | | | 5-6 | 2 |
| Quiches | | | | | 5 | 2 |
| Soufflé | | | | | 4 | 2 |
| Tourtes | | | | | 6 | 2 |
| Pain | 7 | | 2 | | | |
| Pain grillé | | | | | | |
| Cocottes fermées (daube, baeckaofen) | | | | | 4 | 2 |

*Préchauffez 10 min au repère 10, puis ramenez au repère de la cuisson souhaitée.

- En fonction GRIL préchauffez 5 min. N'oubliez pas de poser la lèche-frite au gradin du bas.
- Un bain marie doit toujours débiter avec de l'eau bouillante : ne pas trop remplir le plat.
- Pour ne pas avoir de projections de graisse, n'utilisez pas la turbine au-delà du point 6 du thermostat.
- **TB** = tourne-broche.



Votre cuisinière est équipée de 5 gradins.

4 / CONSEILS D'UTILISATION DU FOUR

Cuisson des viandes

- Avant d'être mises au four, toutes les viandes doivent rester au moins une heure à température ambiante. Supprimez la barde sur les viandes rouges pour éviter fumées et odeurs.
- Choisissez un plat de préférence en terre (moins de projections que le verre) bien adapté à la taille de la viande à rôtir.
- Salez en fin de cuisson pour éviter de faire sortir le sang et dessécher la viande.
- Ajoutez quelques cuillerées d'eau chaude dans le plat pour éviter la carbonisation du jus.
- **Temps de cuisson**
 - rôti de boeuf (saignant) de 10 à 15 min pour 500 g.
 - rôti de porc de 35 à 40 min pour 500 g.
 - rôti de veau de 30 à 40 min pour 500 g.
- En fin de cuisson, il est indispensable de laisser reposer les viandes, emballées dans du papier d'aluminium (10 à 15 min). Cette attente favorise la détente des fibres, l'uniformisation de la couleur, les viandes garderont leur moelleux.
- **Pour les grillades** : enduire d'une fine couche d'huile. Les grillades de viandes rouges ne se piquent pas ; utilisez plutôt une spatule pour les retourner.
- Piquez la peau des volailles sous les ailes pour que la graisse puisse s'écouler sans éclabousser.

Cuisson des légumes

- Quand on fait un gratin de pommes de terre, il est conseillé de précuire les pommes de terre en rondelles dans du lait ou du lait + crème.
- Pour peler aisément les poivrons : faites les griller sous le gril bien rouge en les retournant : lorsque la peau boursoufle, enveloppez-les dans un sac plastique quelques minutes, ensuite la peau se retirera facilement.
- Pour faire des tomates farcies : après avoir découpé un chapeau, retirez les grains, salez l'intérieur et retournez-les sur une grille pour qu'elles s'égouttent avant de les farcir.
- Les endives (au jambon et à la béchamel) doivent être longuement égouttées : sinon l'eau de cuisson va rendre la sauce liquide et sans saveur.
- Quand on couvre un gratin de chapelure, il faut la mélanger au gruyère, elle absorbe les graisses et rend le gratin croustillant.

- Si la cuisson est longue, arrêtez le four 5 à 10 minutes avant la fin du temps et profitez de la chaleur résiduelle pour terminer la cuisson.

4 / CONSEILS D'UTILISATION DU FOUR

Cuisson des pâtisseries

- **Choix des moules :**

Evitez les moules clairs et brillants :

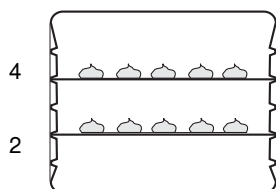
- Ils rallongent le temps de cuisson
- Ils nécessitent de préchauffer le four

Préférez les moules **en tôle anti-adhésive** pour les tartes, les quiches...Ils donnent une pâte croustillante et dorée dessous.

- **Astuces :**

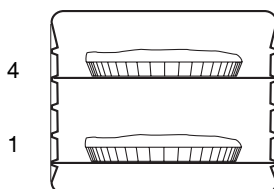
N'hésitez pas à protéger l'intérieur des moules ou le fond du plat émaillé **d'une feuille de papier sulfurisé** : il protège des taches acides et facilite le démoulage. Ajoutez toujours la levure en fin de préparation et ne la mettez pas en contact avec le sel : elle perdrait de ses propriétés.

Petits gâteaux



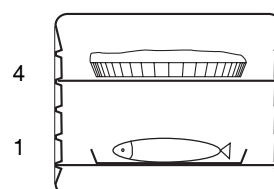
2 Grilles

2 Tartes



2 Grilles

1 Poisson + 1 tarte



2 Grilles

Cuissons sur 2 niveaux fonction

EFFECTUEZ UN PRECHAUFFAGE AVANT D'ENFOURNER LES PLATS

- Il est possible de cuire simultanément plusieurs plats (de même nature ou différents) sans que le goût ni l'odeur ne se transmettent de l'un à l'autre, à condition de choisir des cuissons se faisant à la même température. Les plats ne s'enfourment ou ne se défourment pas nécessairement en même temps. Les temps de cuisson du tableau indiqué pour un seul plat doivent être prolongés de 10 à 20 minutes environ.

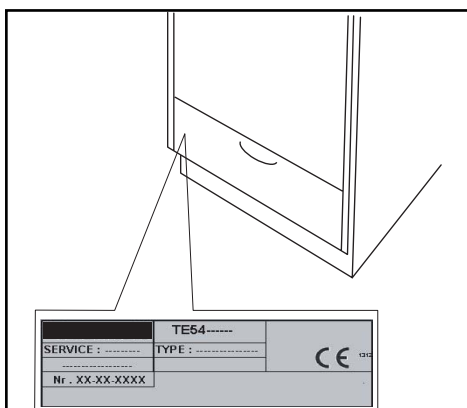
NOTES PERSONNELLES

NOTES PERSONNELLES

4 / 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**.



* 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

• 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 SAUTER
BP 9526
95069 CERGY PONTOISE CEDEX

> ou nous téléphoner au :

0892 02 88 05 *

0,34 € TTC / min à partir d'un poste fixe

Tarif en vigueur selon opérateur

Brandt Appliances - société par actions simplifiée au capital de 10.000.000 euros RCS Nanterre 440 302 347.

VGE620 B

9964-3521- 04/07