



GUIDE D'UTILISATION

# Cuisinière





*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](http://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
- Accessoires \_\_\_\_\_ 6

## 2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

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

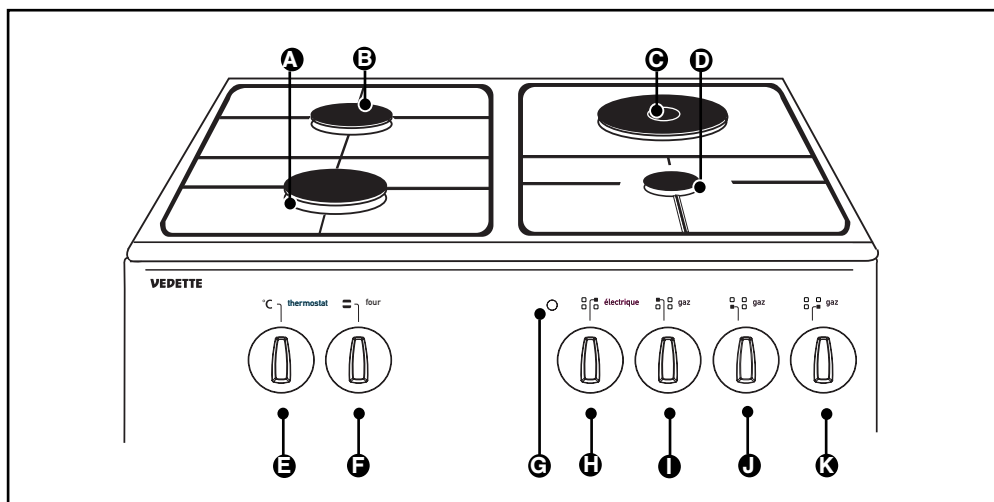
## 3 / MODES DE CUISSON DU FOUR \_\_\_\_\_ 9

## 4 / GUIDE DE CUISSON DU FOUR \_\_\_\_\_ 10

## 5 / SERVICE APRES-VENTE

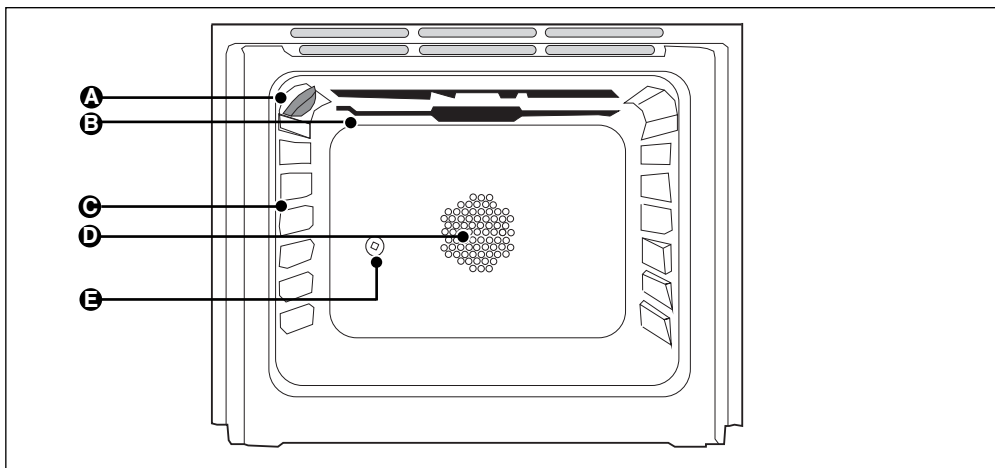
- Interventions \_\_\_\_\_ 12
- Relations consommateurs \_\_\_\_\_ 12

## • DESCRIPTION DE VOTRE CUISINIÈRE



- A** Brûleur ultra-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** Gril électrique
- C** Indicateur de gradin
- D** Élément de ventilation (chaleur tournante)
- E** Trou pour tournebroche

## • CARACTERISTIQUES GAZ

GAZ

Appareil destiné à être installé en : Appareil avec et sans sécurité		Butane	Propane	Gaz Naturel	Gaz Naturel
FR.....Cat : II2E+3+		G30	G31	G20	G25
Débit horaire ci-dessous : à 15°C sous 1013 mbar		28-30 mbar	37 mbar	20 mbar	25 mbar
<b>Brûleur Ultra-Rapide</b>					
Repère marqué sur l'injecteur		<b>88A</b>	<b>88A</b>	<b>143</b>	<b>143</b>
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
<b>Brûleur Semi-Rapide</b>					
Repère marqué sur l'injecteur		<b>62</b>	<b>62</b>	<b>94</b>	<b>94</b>
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
<b>Brûleur Auxiliaire</b>					
Repère marqué sur l'injecteur		<b>45</b>	<b>45</b>	<b>6A</b>	<b>6A</b>
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
<b>Cuisinière 3+1 four élec</b>					
Débit calorifique total (kW)		5,35	5,35	5,85	5,85
Débit maximum (g/h)		389	382		
Débit maximum (l/h)				557	648

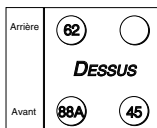
## ÉLECTRICITÉ

PLAQUE

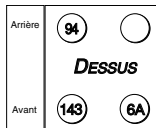
- Arrière droit : 2000 W

## REPÉRAGE DES INJECTEURS

**GAZ BUTANE  
/PROPANE**



**GAZ NATUREL**



**ACCESSOIRES** : votre appareil est équipé d'un plat lèchefrite multi-usages et de deux grilles plates anti-basculement.

- **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.







### \* TRADITIONNEL PULSE

- La cuisson s'effectue par les éléments supérieur et inférieur (non visible) auxquels vient s'ajouter l'hélice 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.
- 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.



### GRIL PULSE

- La cuisson s'effectue par l'élément supérieur, auquel vient s'ajouter le ventilateur de brassage d'air, pour assurer la bonne répartition de la couleur.
- Vous y cuirez toutes vos volailles.
- Disposez le plat lèchefrite au 1er gradin ou sur la sole du four si la pièce à rôtir est importante.



### SOLE PULSEE

- La cuisson s'effectue par le dessous, l'hélice 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.



### DECONGELATION

- Vous pouvez décongeler dans votre four avec apport limité de chaleur, l'hélice 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<sup>e</sup> gradin, pour ne pas être en contact avec le jus de décongélation, le plat lèchefrite multi-usages au 1<sup>er</sup> gradin.



### \* TRADITIONNEL

- La cuisson s'effectue par le dessous et le dessus sans apport d'air pulsé.
- Vous y cuirez parfaitement au bain-marie dans le plat lèchefrite, les oeufs au lait, les flans, crèmes caramel, crèmes brûlées qui seront passées quelques instants sous le gril, après les avoir été saupoudrées de cassonade.
- Après un préchauffage, vous y cuirez les rôtis de viandes rouges, les plats de légumes tels que gratins dauphinois, tomates farcies, poissons, volailles et tartes.



### GRIL FORT

- Sélection adaptée pour griller :
  - Effectuez un préchauffage de 5 min. avec la grille dans le four puis posez les grillades surcelle-ci au gradin adéquat (selon épaisseur).
  - Positionnez le plat lèchefrite au 1<sup>er</sup> 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.

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

PLATS	CUISSON TRADITIONNELLE					CUISSON MULTIFONCTION					Temps de cuisson en minutes	Indications
	Thermostat	Gratin	Thermostat °C	Gratin	Thermostat °C	Thermostat °C	Gratin	Thermostat °C	Gratin	Thermostat °C		
<b>VIANDES</b>												
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		1	210						50-55	
Volaille (1 kg)	180	2		2	210	2					50-70	
Volaille grosses pièces	180	1		3	*210						90-120	
Cuisses de poulet				3	*210-240						15-25	posées sur grille
Côtes de porc, veau				3	210-240						15-20	
Côtes de boeuf (1 kg)				3-4	210-240						25-30	
Côtes de mouton				4	*270						10-20	
<b>POISSONS</b>												
Poissons grillés				4	*270						15-20	
Poissons cuisinés (dorade)	*180	2			180	2					35-45	plat en terre
Poissons papillottes	*240	2-3			*210	2-3					10-15	
<b>LÉGUMES</b>												
Gratins (aliments cuits)				3-4	*270						30	
Gratins dauphinois	*180	2			180	2					55-60	
Lasagnes	*180	2			180	2					40-45	
Tomates farcies	*180	2			180	2					40-45	
<b>DIVERS</b>												
Brochettes				4	*270						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	*240	1	*210	3	*240°	2	2		15-18	plat multilusages
Quiches	*210	2			180	2	180°	1	1		30-45	moule 30 cm
Soufflé			180	1	180	1					50	moule 21 cm
Tourtes	*210	2			180	2					40-45	
Pain	*210	1	*210	1	*210	1	*210°	1	1		30-50	sur la grille
Pain grillé				4-5	*270						1-2	selon la préparation
Cocottes fermées (daube, bœckhaufen)	180	1			150	1					90-180	

[illegible]

		EQUIVALENCE : CHIFFRE  °C								
		1	2	3	4	5	6	7	8	9 maxi
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 ; la lèche frite sur le gratin du bas pour recevoir le jus.

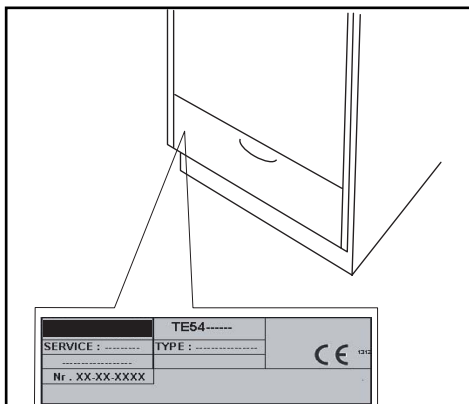


Votre cuisinière est équipée de 5 gradins.

Volume utile : 50,4 l

## • 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.