

*guide d'utilisation
de votre cuisinière*

VEDETTE 

Cuisinière
*référence VEE51B**

Edito

Chère Cliente, Cher Client,

*Vous venez d'acquérir une cuisinière **VEDETTE** et nous vous en remercions.*

Nos équipes de recherche ont conçu pour vous une nouvelle génération d'appareils pour cuisiner chaque jour avec plaisir et en toute simplicité.

*Grâce à ses lignes pures à la fois classiques et modernes, votre nouvelle cuisinière **VEDETTE** s'intègre parfaitement dans votre cuisine et se coordonne avec l'ensemble des produits de la gamme **VEDETTE** : lave-linge, sèche-linge, lavante-séchante, lave-vaisselle, réfrigérateurs et congélateurs.*

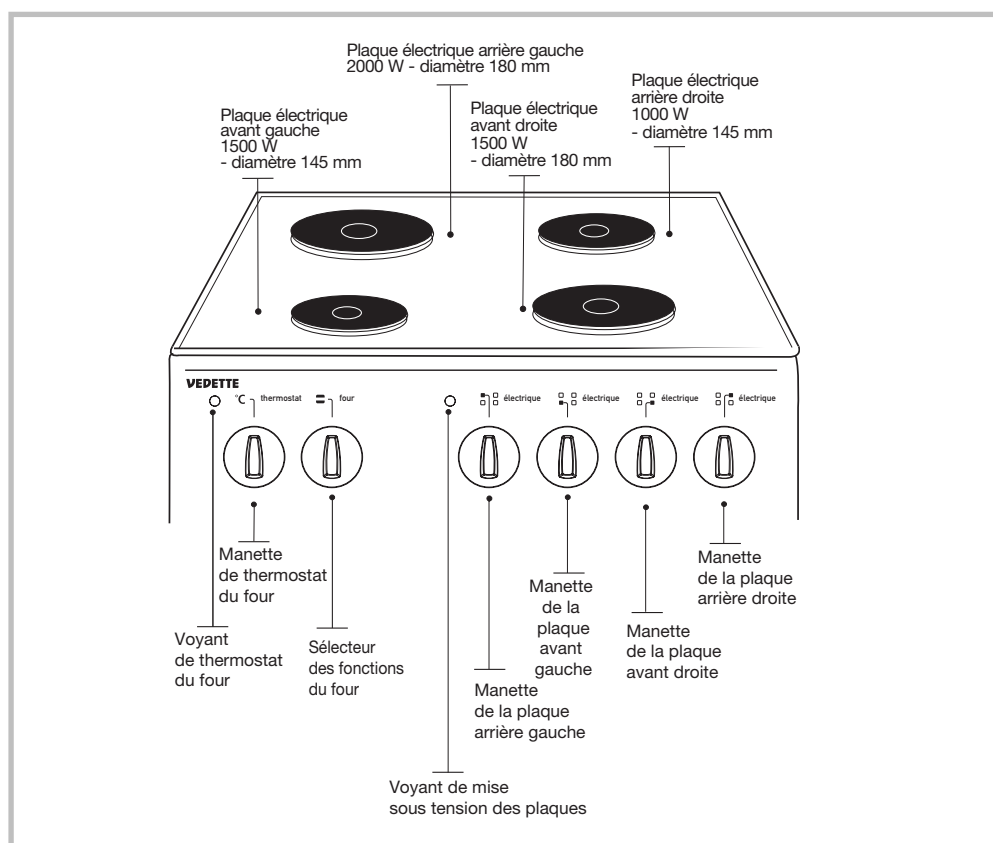
Bien entendu, dans un souci permanent de satisfaire au mieux vos exigences vis à vis de nos produits, notre service consommateurs est à votre disposition et à votre écoute pour répondre à toutes vos questions ou suggestions (coordonnées à la fin de ce livret).

*La Marque **VEDETTE***

Sommaire

Comment se présente votre cuisinière ?	3
Mode de cuisson du four	4
Guide de cuisson	5
Service Après-Vente	8

Comment se présente votre cuisinière ?



A lire



Ces cuisinières ont été conçues pour être utilisées par des particuliers dans un lieu d'habitation.

Veuillez consulter ce guide et la notice jointe avant d'installer et d'utiliser votre cuisinière.

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter toutes modifications de leurs caractéristiques liées à l'évolution technique.

Ces cuisinières sont destinées exclusivement à la cuisson des boissons et denrées alimentaires.

Ces produits ne contiennent aucun composant à base d'amiante.

Les cuissons doivent être réalisées sous votre surveillance.

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 jusqu'à extinction du voyant de thermostat.



*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, volailles et tartes.



SOLE

- La cuisson s'effectue par le dessous.
- Sélection de cuisson recommandée pour pizzas, brioches, cakes... Les pâtes détremées 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 min. 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.

ACCESSOIRES : votre appareil est équipé d'un plat lèchefrite multi-usages, et d'une grille plate.

* 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

Guide de cuisson

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

I	RECETTES	SÉLECTEUR DE CUISSON THERMOSTAT	POSITION	GRADIN	ACCESSOIRES	TEMPS	OBSERVATIONS
ENTRÉES LÉGUMES	SOUFFLÉ FROMAGE		5		MOULE SUR GRILLE	35 min	SELON QUANTITÉ
	PIZZA		6	3°	PLAT LECHFRTTE	20-25 min	SELON QUANTITÉ
	QUICHE LORRAINE		7	2°	MOULE SUR GRILLE	35-40 min	SELON QUANTITÉ - RÉDURE APRES 30 min
	GRATIN DAUPHINOIS		7 / 6	2°	PLAT SUR GRILLE	45-50 min	SELON GROSSEUR
	TOMATES FARCIÉS		6	2°	PLAT SUR GRILLE	40-45 min	
TOMATES PROVENÇALES			6 / 7	2°	PLAT SUR GRILLE	20 min	
POISSONS	DORADE		6	2°	PLAT SUR GRILLE	35-40 min	SELON GROSSEUR
	MAQUEREUX		9	3°	POSÉS SUR GRILLE	20 min	LECHFRTTE 1° GRADIN
VIANDES	COTES D'AGNEAU /POULET		8	3°	VIANDE SUR GRILLE	6-8 min PAR FACE	LECHFRTTE 1° GRADIN
	ENTRECOTE DE BOEUF		9	3°	VIANDE SUR GRILLE	8 min	SELON ÉPAISSSEUR
	GIGOT		7	1°	PLAT SUR GRILLE	15 min/500g	
	ROTI DE BOEUF		8	2°	PLAT SUR GRILLE	40 min/500g	
	ROTI DE PORC		6	2°	PLAT SUR GRILLE	40-45 min/500g	
	ROTI DE VEAU		5	2°	PLAT SUR GRILLE	25 min/500g	
	POULET		6 / 7	2°	PLAT SUR GRILLE	25 min/500g	
	PINTADE/LAPIN		6	2°	PLAT SUR GRILLE	25 min/500g	
	DINDE		6 / 7	1°	PLAT SUR GRILLE	25-30 min/500g	
PATISseries	CAKE		5	1°	MOULE SUR GRILLE	50-60 min	SELON ÉPAISSSEUR
	MERINGUE		1	3°	PLAT LECHFRTTE	50-60 min	30 MN SANS CHAUFFAGE
	QUATRE-QUARTS		5	2°	MOULE SUR GRILLE	45-50 min	SELON ÉPAISSSEUR ET MOULE
	CHOUX		5	3°	PLAT LECHFRTTE	35-40 min	
	SABLÉS		5	3°	PLAT LECHFRTTE	15 -18 min	NON GARNIE SELON MOULE
	PÂTE BRISÉE		8	2°	MOULE SUR GRILLE	15 min	SELON GARNITURE
	PÂTE FEUILLETÉE		7	3°	MOULE SUR GRILLE	15-20 min	SELON GARNITURE
	PÂTE SABLÉE (TARTE)		5	1°	MOULE SUR GRILLE	30-35 min	SELON MOULE
	TARTE AUX FRUITS		7	1°/2°	MOULE SUR GRILLE	30-35 min	

EQUIVALENCE : POSITION THERMOSTAT Ø °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

Notes personnelles

Notes personnelles

Service Après-Vente

IMPORTANT

- Toute intervention ayant pour origine une installation ou une utilisation non conforme aux prescriptions de cette notice ne sera pas acceptée au titre de la garantie constructeur et celle-ci sera définitivement suspendue.
- **PIECES D'ORIGINE** : demandez à votre vendeur que, lors d'une intervention d'entretien, seules des **PIECES DÉTACHÉES CERTIFIÉES D'ORIGINE** soient utilisées .

Relations consommateurs

Voici les coordonnées du Service Consommateurs **VEDETTE**. Il est à votre écoute pour toutes les questions que vous vous posez sur votre nouvelle cuisinière ou sur l'ensemble de la gamme **VEDETTE**.

SERVICE RELATIONS CONSOMMATEURS VEDETTE

BP 9526

95069 CERGY-PONTOISE

0,150 € TTC/min
N° Indigo 0 825 06 16 02

Service Consommateurs VEDETTE

tarif en vigueur à la date d'impression du document.

VEDETTE 

*C'est également
une gamme complète d'appareils électro-ménagers :*

- **lave-linge (5 kg) • sèche-linge • lave-vaisselle**
- **réfrigérateurs simple froid • double froid • combinés/duos**
- **congélateurs verticaux • horizontaux • micro-ondes**

Renseignez-vous par MINITEL

ou

sur INTERNET : [HTTP://WWW.VEDETTE.COM](http://WWW.VEDETTE.COM)

**TAPEZ 3615
CODE VEDETTE***
 * (0,20 € TTC la minute)
*tarif en vigueur à la date
d'impression du document.*

N' hésitez pas à nous demander un catalogue à l'adresse ci-dessus.

9963- 0631 - 11/03