

*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.*

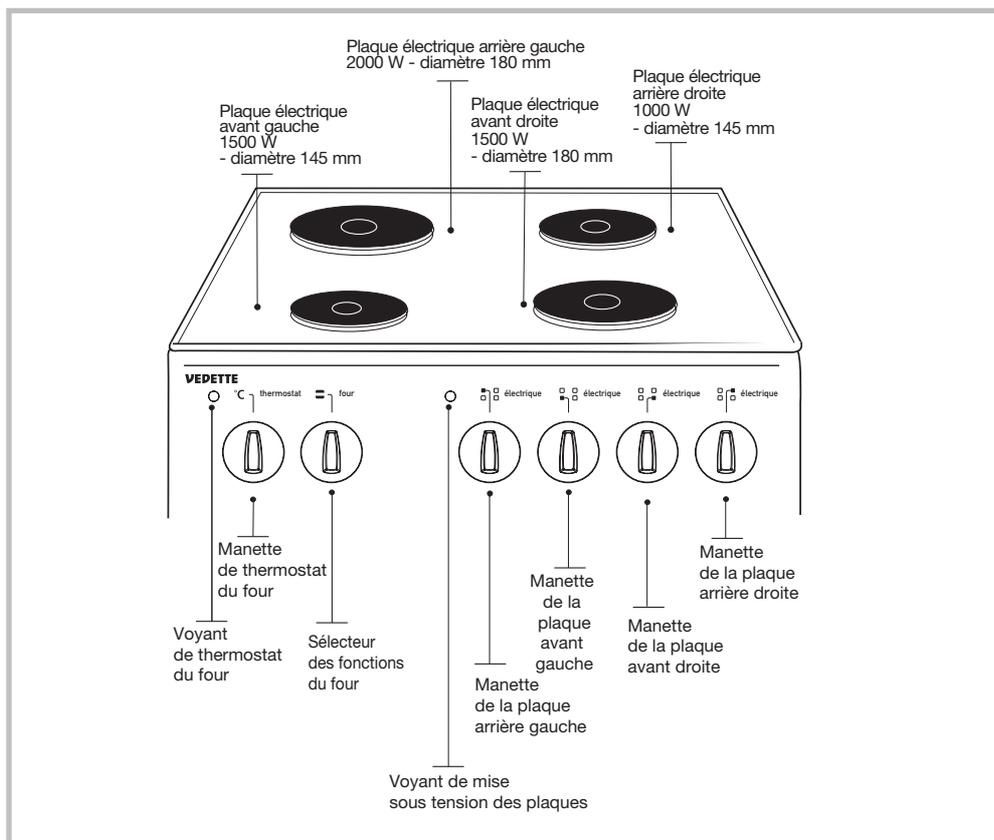
*Bien entendu, dans un souci permanent de satisfaire au mieux vos exigences vis à vis de nos produits, notre service consommateurs est à votre disposition et à votre écoute pour répondre à toutes vos questions ou suggestions (coordonnées à la fin de ce livret).*

La Marque **VEDETTE**

## Sommaire

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

## Comment se présente votre cuisinière ?



### A lire



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

**Veillez 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<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.

**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
<b>ENTRÉES</b>						
<b>LÉGUMES</b>						
SOUFFLÉ FROMAGE	SOLE	5	3°	MOULÉ SUR GRILLE	35 min	SELON QUANTITÉ
PIZZA	TRADITIONNEL	6	2°	PLAT LECHFÉRITE	20-25 min	SELON QUANTITÉ
QUICHE LORRAINE	TRADITIONNEL	7	2°	MOULÉ SUR GRILLE	35-40 min	SELON QUANTITÉ - RÉDUIRE APRÈS 30 min
GRATIN DAUPHINOIS	TRADITIONNEL	7 / 6	2°	PLAT SUR GRILLE	45-50 min	SELON GROSSEUR
TOMATES FARCIES	TRADITIONNEL	6	2°	PLAT SUR GRILLE	40-45 min	
TOMATES PROVENÇALES	GRIL MOYEN	6 / 7	2°	PLAT SUR GRILLE	20 min	
<b>POISSONS</b>						
DORADE	TRADITIONNEL	6	2°	PLAT SUR GRILLE	35-40 min	SELON GROSSEUR
MAQUEREAUX	GRIL FORT	9	3°	POSÉS SUR GRILLE	20 min	LECHFÉRITE 1° GRADIN
<b>VIANDES</b>						
CÔTES D'AGNEAU / POULET	GRIL MOYEN	8	3°	VIANDE SUR GRILLE	6-8 min PAR FACE	LECHFÉRITE 1° GRADIN
ENTRECÔTE DE BŒUF	GRIL FORT	9	3°	VIANDE SUR GRILLE	8 min	SELON ÉPAISSEUR
GIGOT	TRADITIONNEL	7	1°	PLAT SUR GRILLE	15 min/500g	
ROTI DE BŒUF	TRADITIONNEL	8	2°	PLAT SUR GRILLE	15 min/500g	
ROTI DE PORC	TRADITIONNEL	6	2°	PLAT SUR GRILLE	40 min/500g	
ROTI DE VEAU	TRADITIONNEL	5	2°	PLAT SUR GRILLE	40-45 min/500g	
POULET	TRADITIONNEL	6 / 7	2°	PLAT SUR GRILLE	25 min/500g	
PINTADE/LAPIN	TRADITIONNEL	6	2°	PLAT SUR GRILLE	25 min/500g	
DINDE	TRADITIONNEL	6 / 7	1°	PLAT SUR GRILLE	25-30 min/500g	
<b>PÂTISSERIES</b>						
CAKE	SOLE	5	1°	MOULÉ SUR GRILLE	50-60 min	SELON ÉPAISSEUR
MERINGUE	SOLE	1	3°	PLAT LECHFÉRITE	50-60 min	30 MN SANS CHAUFFAGE
QUATRE-QUARTS	SOLE	5	2°	MOULÉ SUR GRILLE	45-50 min	SELON ÉPAISSEUR ET MOULÉ
CHOUX	TRADITIONNEL	5	3°	PLAT LECHFÉRITE	35-40 min	
SABLÉS	TRADITIONNEL	5	3°	PLAT LECHFÉRITE	15 - 18 min	NON GARNIE SELON MOULÉ
PÂTE BRISÉE	TRADITIONNEL	8	2°	MOULÉ SUR GRILLE	15 min	SELON GARNITURE
PÂTE FEUILLETÉE	TRADITIONNEL	7	3°	MOULÉ SUR GRILLE	15-20 min	SELON GARNITURE
PÂTE SABLÉE (TARTE)	TRADITIONNEL	5	1°	MOULÉ SUR GRILLE	30-35 min	SELON MOULÉ
TARTE AUX FRUITS	TRADITIONNEL	7	1°/2°	MOULÉ SUR GRILLE	30-35 min	

EQUIVALENCE - POSITION THERMOSTAT °C

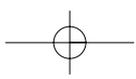
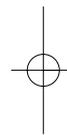
Chiffre	3	4	5	6	7	8	9
°C	100	120	150	180	210	240	255

\* Il est préférable d'enfourner à four chaud

Volume utile : 45 litres



# 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***

**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**