

*guide d'utilisation  
de votre cuisinière*

**VEDETTE** 

*Cuisinière*  
*référence VVC51B\**

## 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.*

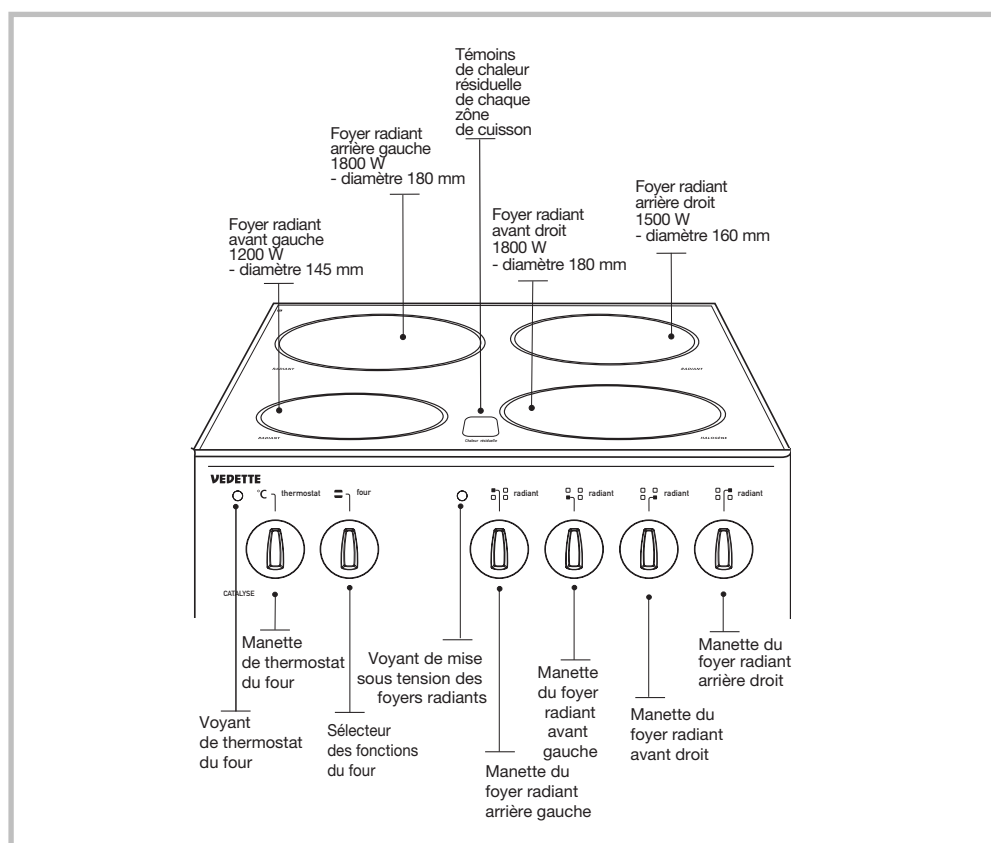
*Bien entendu, dans un souci permanent de satisfaire au mieux vos exigences vis à vis de nos produits, notre service consommateurs est à votre disposition et à votre écoute pour répondre à toutes vos questions ou suggestions (coordonnées à la fin de ce livret).*

*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.

**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<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
ENTRÉES LÉGUMES	SOUFFLÉ FROMAGE		5		MOULE SUR GRILLE	35 min	SELON QUANTITÉ
	PIZZA		6	3°	PLAT LECHERITE	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 FARCIES		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	LECHERITE 1° GRADIN
VIANDES	COTES D'AGNEAU /POULET		8	3°	VIANDE SUR GRILLE	6-8 min PAR FACE	LECHERITE 1° GRADIN
	ENTRECOTE DE BOEUF		9	3°	VIANDE SUR GRILLE	8 min	SELON ÉPAISSEUR
	GIGOT		7	1°	PLAT SUR GRILLE	15 min/500g	
	ROTI DE BOEUF		8	2°	PLAT SUR GRILLE	15 min/500g	
	ROTI DE PORC		6	2°	PLAT SUR GRILLE	40 min/500g	
	ROTI DE VEAU		5	2°	PLAT SUR GRILLE	40-45 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 ÉPAISSEUR
	MERINGUE		1	3°	PLAT LECHERITE	50-60 min	30 MN SANS CHAUFFAGE
	QUATRE-QUARTS		5	2°	MOULE SUR GRILLE	45-50 min	SELON ÉPAISSEUR ET MOULE
	CHOUX		5	3°	PLAT LECHERITE	35-40 min	
	SABLÉS		5	3°	PLAT LECHERITE	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 °C								
Chiffre	1	2	3	4	5	6	7	8
°C	55	75	100	120	150	180	210	240

Volume utile : 45 litres


\* 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- 0641 - 11/03**