

*guide d'utilisation
de votre cuisinière*

VEDETTE 

Cuisinière
*référence VEE61B**

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.*

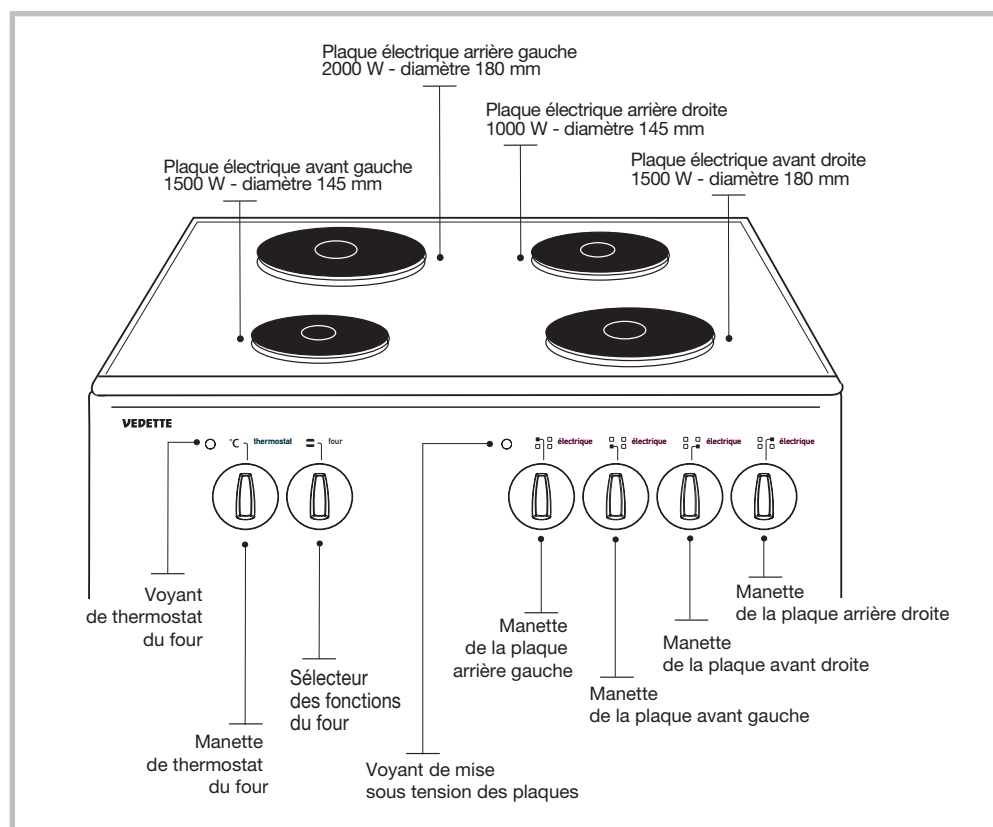
Bien entendu, dans un souci permanent de satisfaire au mieux vos exigences vis à vis de nos produits, notre service consommateurs est à votre disposition et à votre écoute pour répondre à toutes vos questions ou suggestions (coordonnées à la fin de ce livret).

*La Marque **VEDETTE***

Sommaire

Comment se présente votre cuisinière ?	3
Mode de cuisson du four	4
Guide de cuisson	6 - 7
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 trempées seront parfaitement cuites dessous.



GRIL

- 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 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 (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

Notes personnelles

Guide de cuisson

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

PLATS	CUISSON TRADITIONNELLE						Temps de cuisson en minutes	indications
	Thermostat °C (U)	Gratin	Thermostat °C (U)	Gratin	Thermostat °C (U)	Gratin		
VIANDES								
Rôti de porc(1kg)	*180	2					90	ajoutez un peu d'eau
Rôti de veau (1kg)	*180	2					60-70	
Rôti de boeuf	*240	2					30-40	conseils au verso
Agneau (gigot, épaule 2,5 kg)	210	1					50-55	
Volaille (1 kg)	180	2					50-70	
Volaille grosses pièces	180	1					90-120	
Cuisses de poulet					*210	3	15-25	posées sur grille
Côtes de porc, veau					*210-240	3	15-20	
Côtes de boeuf (1 kg)					210-240	3-4	25-30	
Côtes de mouton					*270 □	4	10-20	
POISSONS								
Poissons grillés					*270	□	4	15-20
Poissons cuisinés (dorade)	*180	2					35-45	plat en terre
Poissons papillottes	*240	2-3					10-15	
LÉGUMES								
Gratins (aliments cuits)					*270	3-4	30	
Gratins dauphinois	*180	2					55-60	
Lasagnes	*180	2					40-45	
Tomates farcies	*180	2					40-45	
DIVERS								
Brochettes					*270	□	4	15-20
Pâté en terrine	*210	2					80-100	bain marie
Pizza pâte brisée	*210	2					30-40	moule 30 cm
Pizza pâte à pain	*240	3	*240	1			15-18	plat multiusages
Quiches	*210	2					30-45	moule 30 cm
Soufflé			180	1			50	moule 21 cm
Tourtes	*210	2					40-45	
Pain	*210	1	*210	1			30-50	
Pain grillé					*270	□	4-5	1-2
Cocottes fermées (daube, baeckaofen)	180	1					90-180	sur la grille selon la préparation

Guide de cuisson

PLATS	CUISSON TRADITIONNELLE						Temps de cuisson en minutes	indications
	Thermostat °C 	Gratin	Thermostat °C 	Gratin	Thermostat °C 	Gratin		
PÂTISSERIES								
Biscuit de Savoie - Génoise			180	1			35-45	
Biscuit roulé	*210	3					5-10	
Brioche	*180	1	180	1			25-30	
Brownies	*180	2	180	2			25-30	grand plat en verre
Cake - Quatre-quarts	*180	1	180	1			55-60	
Clafoutis	*180	2					35-45	
Crèmes	*180	2					20-45	bain-marie
Cookies - Sablés	*180	3					15-18	plat multiusages
Kugelhupf			180	1			45-50	
Meringues	100	2					90	
Madeleines	*210	2					5-10	plaques sur la grille
Pâte à choux	*180	3					30-40	selon grosseur
Petits fours feuilletés	*210	3					10-15	
Savarin	*180	2	180	1			30-40	
Tarte pâte brisée	*210	2					30-40	moule 30 cm
Tarte pâte feuilletée fine	*240	2					15-25	plat multiusages
Tarte pâte à la levure	*210	2					35-45	plat multiusages

EQUIVALENCE : CHIFFRE → °C									
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 met à griller sur la grille ; la lèche-frite sur le gradin du bas pour recevoir le jus.

5
4
3
2
1
Votre cuisinière est équipée de 5 gradins.

Volume utile : 55.2 l

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.

9963-0701 - 11/03