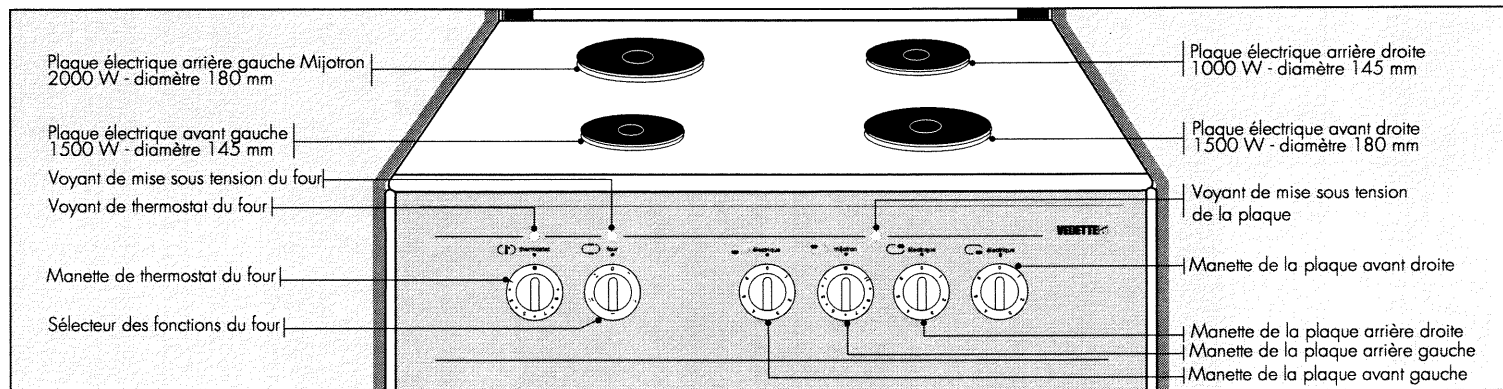


**CUISINIÈRE**  
**RÉFÉRENCE 60 EC 20 BB\***



# Comment utiliser les foyers de votre cuisinière ?



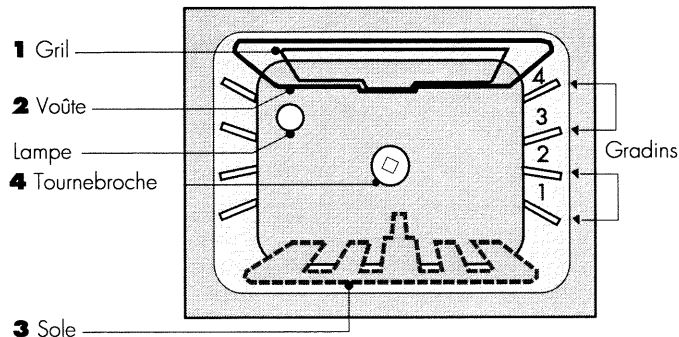
## Plaques électriques

A la première utilisation, laissez chauffer la plaque à vide, à l'allure maximale, pendant 3 minutes pour durcir le revêtement.

La plaque arrière gauche (Mijotron) est équipée d'un régulateur de chaleur, supprimant les brusques écarts de température, qui permet les cuissons les plus délicates.

# Comment utiliser votre four ?

## Fonctions du four



### Symboles de fonction



Préchauffage  
**3140 W**



Traditionnel  
**2140 W**



Sole  
**1340 W**



Gril moyen  
**1840 W**



Gril fort  
**2640 W**

### Éléments sous tension

**2 + 3**

**1 + 3**

**3**

**2 + 4**

**1 + 2**

### Cuissons conseillées

**VIANDES BLANCHES  
ET ROUGES  
LEGUMES  
GATEAUX**

**PATISSERIES**

**GRILLADES  
TOURNEBROCHE**

**GRILLADES**

# Guide de cuisson

RECETTES	FONCTIONS DU FOUR (Porte fermée)	POSITION THERMOSTAT	TEMPS DE CUISSON EN MINUTES (*)	GRADIN A PARTIR DU BAS (*)	OBSERVATIONS
<b>ENTREES - LEGUMES</b>					
Quiche lorraine	TRADITIONNEL	7-8	25 à 30	2	Selon épaisseur et moule
Gratin dauphinois	TRADITIONNEL	5	40 à 50	2	Selon quantité
Pizza	TRADITIONNEL	7-8	30 à 35	2	Selon moule
Soufflé au fromage	SOLE	5	30 à 35	2	Selon quantité
Tomates farcies	TRADITIONNEL	6-7	40 à 45	2	
<b>POISSONS</b>					
Dorade	TRADITIONNEL	7-8	35	2	Selon grosseur
Maquereaux	GRIL MOYEN	8	20	3	Grille convexe et (3)
<b>VIANDES</b>					
Côtelette d'agneau	GRIL MOYEN	8	8 à 10	3	Grille convexe et (3)
Dinde	TRADITIONNEL	7-8	25 à 30 (1)	2	
Entrecôte de boeuf	GRIL FORT	9	6 à 8	3	Grille convexe et (3)
Gigot	TRADITIONNEL	8-9	10 à 15 (1)	2	
Lapin rôti	TRADITIONNEL	6-7	25 (1)	2	
Pintade	TRADITIONNEL	6-7	25 (1)	2	
Poulet rôti	TRADITIONNEL	6-7	25 (1)	2	
Poulet tournébroche	GRIL MOYEN	8	25 (1)	BROCHE	Sans préchauffage
Rôti de boeuf	TRADITIONNEL	8-9	15 (1)	2	
Rôti de porc	TRADITIONNEL	6-7	40 (1)	2	
Rôti de veau	TRADITIONNEL	6-7	40 (1)	2	Selon épaisseur
Selle	TRADITIONNEL	8-9	10 à 15 (1)	2	
<b>PATISSERIES</b>					
Cake	SOLE	5	50 à 60	1	Selon épaisseur et moule
Pâte à choux	TRADITIONNEL	6-7	35 à 45	2	Selon grosseur
Meringues blondes	SOLE (2)	2	50	3	+ 30 min. sans chauffage
Pâte brisée	TRADITIONNEL	8-9	15	2	Pâte brisée non garnie
Pâte feuilletée	TRADITIONNEL	8-9	10 à 15	2	Pâte feuilletée non garnie
Pâte sablée (tarte)	TRADITIONNEL	6-7	30 à 35	2	Selon garniture
Quatre-quarts	SOLE	5	40 à 50	2	Selon épaisseur et moule
Sablés	TRADITIONNEL	5	15	3	Plat lèche-frite multi-usages
Tarte aux fruits	TRADITIONNEL	8-9	20 à 25	3	

# Guide de cuisson

- (1) Temps de cuisson pour 500 grammes.
  - (2) Pour les meringues, préchauffez position "SOLE".
  - (3) Plat lèchefrite multi-usages au gradin inférieur.
- Avant d'enfourner les plats, préchauffez le four pendant 10 à 15 minutes sur la position "PRÉCHAUFFAGE".

Grille concave 

Grille convexe 

***Influence des moules sur les cuissons : Si vous utilisez des moules aluminium avec intérieur anti-adhérent et extérieur coloré, en fonte émaillé, ou aluminium anodisé, remontez la préparation d'un gradin.***

***Ces moules sont préconisés pour une cuisson croustillante (tarte, quiche...).***


Votre cuisinière est équipée des éléments suivants :

- 1 grille cambrée
- 1 plat lèchefrite multi-usages
- 1 tournebroche

*Remarque : Reportez-vous au guide pratique pour l'utilisation de la casserolierie, du tournebroche, et pour toute information complémentaire (installation, entretien, utilisation).*

Températures approximatives selon la position affichée en fonction "TRADITIONNEL".

Ces températures peuvent varier de quelques degrés selon la fonction choisie.

Equivalence chiffre		 °C									
Chiffre	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
°C	75°C	100°C	120°C	145°C	170°C	190°C	215°C	235°C	260°C	285°C	

# Quelques conseils pour l'utilisation de votre cuisinière ?

## **CARROSSERIE**

Utilisez une éponge imbibée d'eau savonneuse, jamais de poudre abrasive.  
Faire briller avec un linge sec ou une peau de chamois.

## **HUBLOT**

Après une cuisson ayant provoqué des salissures, il est vivement conseillé de nettoyer la vitre intérieure avec de l'eau savonneuse.

## **MANETTES**

Les manettes de commande s'enlèvent en les tirant vers soi.  
En cas de difficultés, utilisez une pince en prenant soin de protéger la manette avec un chiffon.

## **FOUR AUTODÉGRAISSANT CATALYTIQUE**

Évitez de le salir plus qu'il n'est nécessaire.  
Dans le cas de projections grasses importantes, après cuisson, pour éviter la production excessive de fumée, prolongez le chauffage du four, porte fermée, pendant 20 à 30 minutes thermostat au maximum.  
Si les traces subsistent, elles s'atténueront lors des cuissons suivantes.

## **Important :**

- La porte est chaude pendant le fonctionnement du four, éloignez les jeunes enfants. Pour leur sécurité, une porte froide est disponible en option. Elle permet d'éviter les risques de brûlures. Pour plus d'informations, contactez votre distributeur.
- Ne garnissez pas votre four de feuilles en aluminium. Sinon, il en résulterait une accumulation de chaleur qui influencerait désavantageusement le résultat de la cuisson et endommagerait l'émail.
- Par mesure de sécurité, après usage, n'omettez pas de fermer le robinet de commande général du gaz distribué ou le robinet de la bouteille de gaz butane.

# Caractéristiques de votre cuisinière


## ÉLECTRICITÉ

Consommation du four (norme NF) - Montée à 200°C : 0,45 kWh  
pour un volume utile de 58 l - Maintien 1h à 200°C : 0,65 kWh

### PLAQUES :

- Arrière gauche : 2000 W
- Avant gauche : 1500 W
- Arrière droite : 1000 W
- Avant droite : 1500 W

## Service après-vente

- Pour bénéficier de la garantie de votre appareil, ne pas oublier de faire dater et signer votre "Certificat de Garantie" par votre vendeur-installateur.
- Tout dépannage doit être effectué par un technicien qualifié. Seuls les distributeurs de notre marque :  
**CONNAISSENT PARFAITEMENT VOTRE APPAREIL ET SON FONCTIONNEMENT,**  
**APPLIQUENT INTEGRALEMENT NOS METHODES DE REGLAGE, D'ENTRETIEN ET DE REPARATION,**  
**UTILISENT EXCLUSIVEMENT LES PIECES CERTIFIEES D'ORIGINE.** 
- En cas de réclamation ou pour commander des pièces de rechange à votre distributeur, précisez-lui la référence complète de votre appareil (désignation commerciale, type et numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique.

VEDETTE  
(Made in France)

TEM - SNC  
7, rue Henri Bocquereol  
92854 RUEIL MALMAISON CEDEX

(Numéro de fabrication)  
(Type de l'appareil)

(Tension de fonctionnement) (Puissance de branchement)

## Relations consommateur

- Pour tout contact avec la marque ou le Service après-vente, vous reporter aux informations figurant ci-dessous.

# VEDETTE



C'est également

une gamme complète d'appareil électro-ménager :

- lave-linge (4 ou 5 kg) ● sèche-linge ● lave-vaisselle
- réfrigérateurs simple froid ● double froid ● combinés
- congélateurs verticaux ● horizontaux
- cuisinières ● micro-ondes

Renseignez-vous par MINITEL

TAPEZ 3615  
CODE VEDETTE

8590278