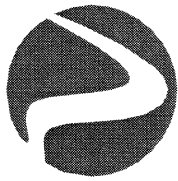
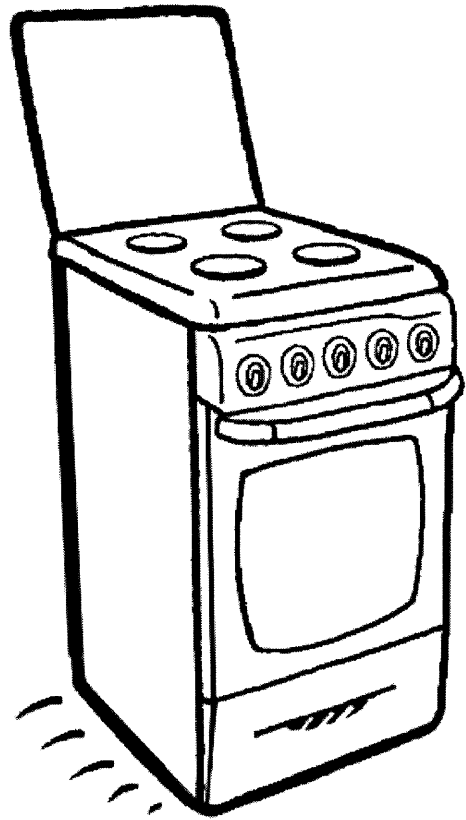


VEDETTE 

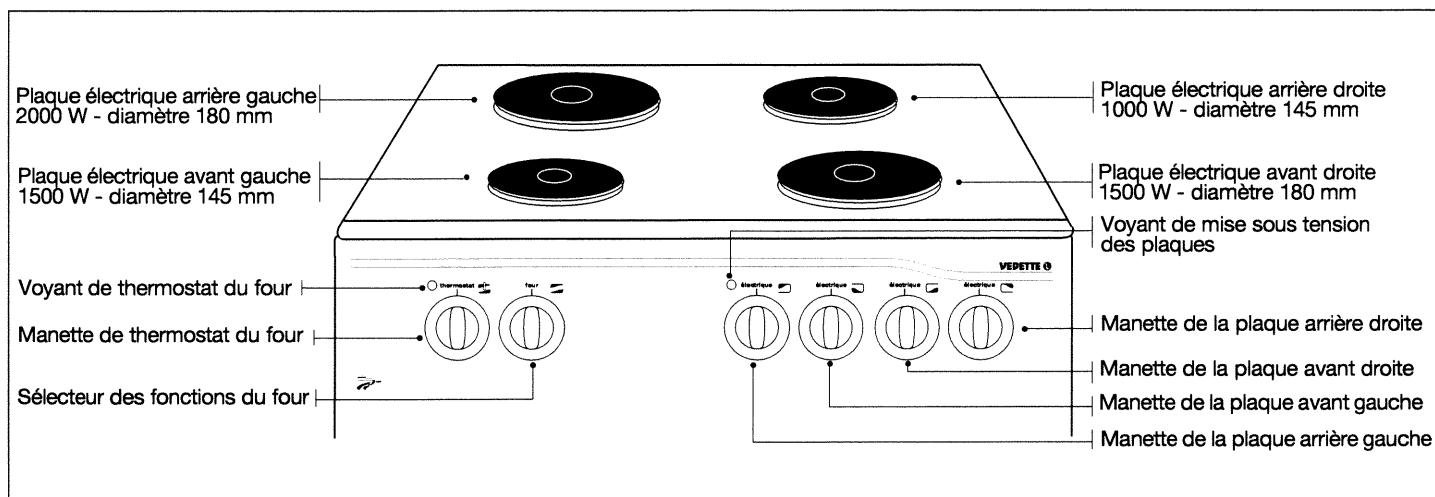
Guide pour l'utilisation



CUISINIÈRE 68EM*

Vous venez d'acquérir une de nos cuisinières et nous vous en félicitons.
Pour obtenir la plus grande satisfaction de votre nouvel appareil, nous vous conseillons de lire **très attentivement** les informations contenues dans **ce Guide d'utilisation** ainsi que dans la **Notice d'utilisation et d'installation** ci-jointe.

Comment se présente votre cuisinière ?



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

- La cuisson s'effectue par l'élément supérieur.
- Vous y cuirez toutes vos volailles, à l'aide du tournebroche qui se compose d'une broche munie de 2 pics pour maintenir la pièce à rôtir, que vous devrez centrer correctement.
- Vérifiez que la broche est bien engagée dans l'axe du moteur et repose correctement sur le berceau.
- Disposez le plat lèchefrite au 1er gradin ou sur la sole du four si la pièce à rôtir est importante.

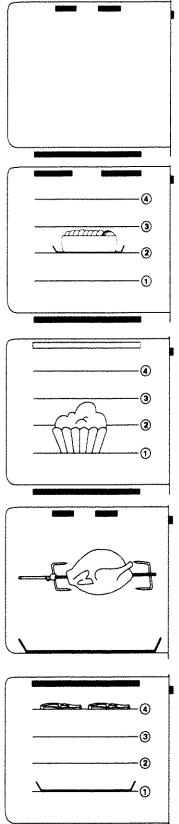


GRIL FORT

- 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, d'une grille plate et d'un tournebroche.

Guide de cuisson

TOUTES LES CUISSONS S'EFFECTUENT PORTE FERMÉE.

RECETTES	SÉLECTEUR DE CUISSON	POSITION THERMOSTAT (C°)	GRADIN	ACCESSOIRES	TEMPS	OBSERVATIONS
ENTRÉES						
LÉGUMES						
PIZZA		SOLE 240	3*	PLAT LÈCHEFRITE	18-20 min	SELON GARNITURE
SOUFFLÉ FROMAGE		SOLE 180	1*	MOULE SUR GRILLE	35 min	
QUICHE LORRAINE		TRADITIONNEL 210 / 240	1*	MOULE SUR GRILLE	30-35 min	
GRATIN DAUPHINOIS		TRADITIONNEL 210 / 180	2*	PLAT SUR GRILLE	45-50 min	SELON QUANTITÉ - RÉDUIRE APRÈS 30 min
TOMATES FARCIES		TRADITIONNEL 180 / 210	2*	PLAT SUR GRILLE	40-45 min	
TOMATES PROVENÇALES		GRIL 180 / 210	2*	PLAT SUR GRILLE	20 min	
POISSONS		TRADITIONNEL 180 / 210	2*	PLAT SUR GRILLE	25-30 min	SELON GROSSEUR
DORADE		GRIL 275	3* ou 4*	POSÉS SUR GRILLE	6-7 min par face	LÈCHEFRITE 1 ^{er} GRADIN-PRÉCHAUFFEZ 5 min
MAQUEREUX						
VIANDES		GRIL 275	4*	VIANDE SUR GRILLE	5-6 min par face	LÈCHEFRITE 1 ^{er} GRADIN
COTES D'AGNEAU		GRIL + TOURNEBROCHE 210 / 240		TOURNEBROCHE	20-25min/500g	LÈCHEFRITE 1 ^{er} GRADIN SANS PRÉCHAUFFAGE
POULET BROCHE		TRADITIONNEL 210 / 240	1*	PLAT SUR GRILLE	15-20 min/500g	
GIGOT		TRADITIONNEL 240	2*	PLAT SUR GRILLE	15 min/500g	
RÔTI DE BOEUF		TRADITIONNEL 180 / 210	2*	PLAT SUR GRILLE	35-40 min/500g	
RÔTI DE PORC/VEAU		TRADITIONNEL 180 / 210	1*	PLAT SUR GRILLE	25 min/500g	
POULET		TRADITIONNEL 180 / 210	1*	PLAT SUR GRILLE	20-25 min/500g	
PINTADE/LAPIN		TRADITIONNEL 180 / 210	1*	PLAT SUR GRILLE		
PÂTISSERIES		SOLE 150	1*	MOULE SUR GRILLE	40-50 min	SELON DIAMÈTRE DU MOULE
BRIOCHE		SOLE 150 / 180	1*	MOULE SUR GRILLE	50-55 min	
CAKE		SOLE 150 / 180	1*	MOULE SUR GRILLE	45-50 min	
QUATRE-QUARTS		TRADITIONNEL 180	2*	PLAT LÈCHEFRITE	20 min	6 RAMEQUINS AU BAIN-MARIE
CHOUX		TRADITIONNEL 150 / 180	2*	PLAT LÈCHEFRITE	20 min	
ŒUFS AU LAIT		TRADITIONNEL 120 / 150	3*	PLAT LÈCHEFRITE	15 min	
SABLÉS		TRADITIONNEL 210	1*	MOULE SUR GRILLE	40 min	SELON GARNITURE
TARTE POMMES		TRADITIONNEL 210 / 240	2*	MOULE SUR GRILLE	40-45 min	SELON GARNITURE
TARTE FRUITS JUTEUX		TRADITIONNEL 240	3*	PLAT LÈCHEFRITE	15-20 min	
PÂTE FEUILLETÉE						

EQUIVALENCE : POSITION THERMOSTAT → °C

Chambre °C	1 30°C	2 75°C	3 100°C	4 120°C	5 150°C	6 180°C	7 210°C	8 240°C	9 275°C
------------	--------	--------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------

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.

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)

SERVICE RELATIONS CONSOMMATEURS VEDETTE

BP 9526

95069 CERGY-PONTOISE

TÉL : 01 34 30 45 30

TAPEZ 3615
CODE VEDETTE*
*(1,29 F TTC la minute)

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

Service Après-Vente

IMPORTANT

- Pour bénéficier de la garantie sur votre cuisinière, n'oubliez pas de faire dater et signer votre "Certificat de Garantie", ci-dessous, par votre vendeur installateur.

CERTIFICAT DE GARANTIE **VEDETTE**

TEM - 7, rue Henri Becquerel - 92854 RUEIL MALMAISON CEDEX
SAS AU CAPITAL DE 261.560.000 F - R.C.S. NANTERRE B 393.306.857

CONDITIONS GÉNÉRALES D'APPLICATION DE LA GARANTIE

Pour toute mise en oeuvre de cette garantie, vous devez vous adresser à votre distributeur spécialiste. Cette garantie sur les pièces d'origine constructeur s'applique par votre distributeur sur présentation du certificat de garantie ci-joint correctement visé et de votre facture d'achat, et ce pour une durée de 1 an. Elle s'applique exclusivement en FRANCE métropolitaine aux appareils neufs utilisés dans les conditions normales de fonctionnement conformes aux instructions de la notice d'emploi du constructeur, hors accident, défauts d'aspect, incidents de transport ou de manutention, et hors dommages naturels (foudre, dégâts des eaux, ...).

Elle exclut également :

- Les remplacements pouvant intervenir sur les éléments ou accessoires faisant partie de l'entretien habituel et courant (éléments de raccordement gaz, eau, électricité, etc...).
- Les pièces d'esthétique ou les pièces dont le vieillissement est considéré normal par le constructeur et qui n'entraîne pas une cause de non fonctionnement ou inaptitude à l'usage usuel.

Elle ne pourra pas s'appliquer :

- En cas de modification des caractéristiques de l'appareil effectuées par l'utilisateur, au matériel utilisé à titre professionnel, commercial ou collectif, lorsqu'une cause étrangère à l'appareil ou ses composants est à l'origine de la défectuosité. En dehors des contrats et des conditions spécifiques du revendeur cette «garantie pièces certifiées constructeur» ne couvre pas les frais de main-d'oeuvre et de déplacement.

En fin de période de garantie, si une pièce venait à être remplacée, cette pièce est garantie 6 mois à partir de la date de l'intervention.

Les dispositions stipulées, ci-dessus, n'excluent pas le bénéfice de la garantie légale concernant les vices cachés conformément aux dispositions de l'article 1641 du Code Civil.

TYPE :

N° :

NOM ET ADRESSE DE L'ACHETEUR

NOM :

ADRESSE :

CODE POSTAL :

VILLE :

DATE D'ACQUISITION :

CACHET DU VENDEUR