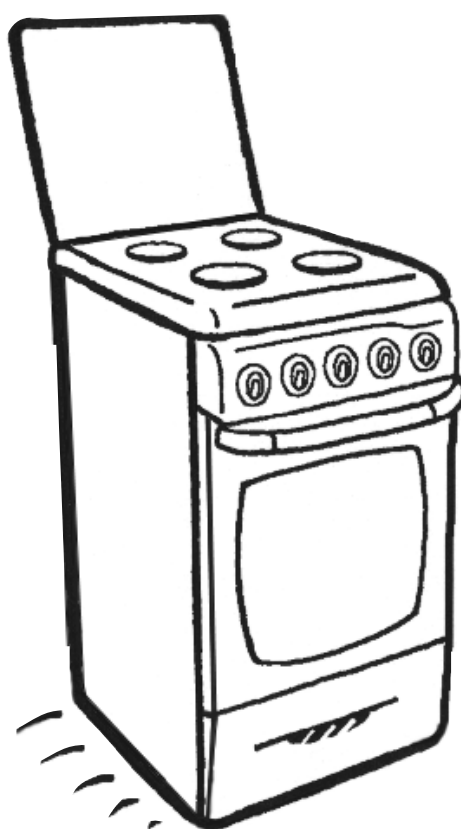


# VEDETTE



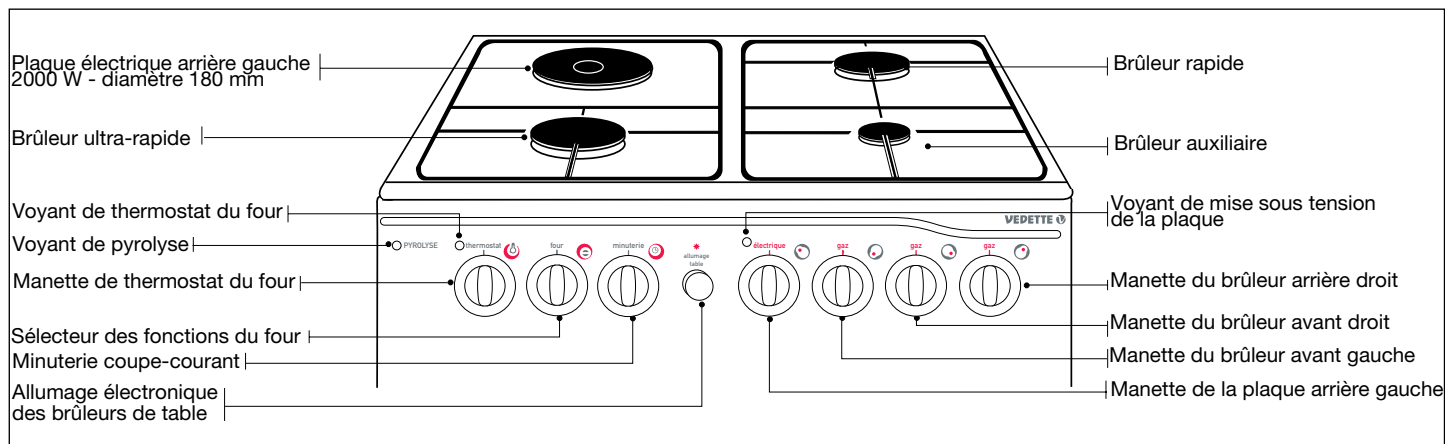
Guide pour l'utilisation



CUISINIÈRES MPT63\*

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 ?



### Minuterie coupe-courant

Elle permet d'obtenir l'arrêt automatique du four après le temps de cuisson affiché. Pour l'utiliser, armez sa manette sur la position correspondant au temps désiré (en minutes).

**Si vous ne désirez pas utiliser la minuterie, mettez la manette en position de fonctionnement manuel en plaçant le symbole M en face du repère sur le bandeau.**

### Allumage électronique des brûleurs de table

- Tournez la manette du brûleur vers la position grande flamme. Actionnez le bouton d'allumage électronique (appuyez et relâchez jusqu'à l'obtention de la flamme).

## Caractéristiques gaz

| G A Z | Appareil destiné à être utilisé en :<br>FR. cat III 1c2E+3+ | Butane<br>G 30<br>29 mbar | Propane<br>G 31<br>37 mbar | Gaz naturel<br>G 20<br>20 mbar | Gaz naturel<br>G 25<br>25 mbar | Air propane<br>Air butané<br>G 130<br>8 mbar |
|-------|---|---------------------------|----------------------------|--------------------------------|--------------------------------|--|
|       | <b>BRULEUR RAPIDE</b>                                       |                           |                            |                                |                                |  |
|       | Repère marqué sur l'injecteur                               | 74                        | 74                         | 121                            | 121                            | 210  |
|       | Débit nominal/PCS (kW)                                      | 2,3                       | 2,3                        | 2,4                            | 2,4                            | 2,3  |
|       | Débit réduit/PCS (kW)                                       | 0,990                     |                            | 0,990                          |                                | 0,900  |
|       | Débit horaire (g/h)   | 167                       | 164                        |                                |                                |  |
|       | Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)                   |                           |                            | 229                            | 266                            | 322  |
|       | <b>BRULEUR AUXILIAIRE</b>                                   |                           |                            |                                |                                |  |
|       | Repère marqué sur l'injecteur                               | 50                        | 50                         | 71                             | 71                             | 122  |
|       | Débit nominal/PCS (kW)                                      | 1                         | 1                          | 1                              | 1                              | 0,85   |
|       | Débit réduit/PCS (kW)                                       | 0,430                     |                            | 0,450                          |                                | 0,400  |
|       | Débit horaire (g/h)   | 73                        | 71                         |                                |                                |  |
|       | Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)                   |                           |                            | 95                             | 111                            | 119  |
|       | <b>BRULEUR ULTRA-RAPIDE</b>                                 |                           |                            |                                |                                |  |
|       | Repère marqué sur l'injecteur                               | 93                        | 93                         | 143                            | 143                            | 335  |
|       | Débit nominal/PCS (kW)                                      | 3,45                      | 3,45                       | 3,5                            | 3,5                            | 3,3  |
|       | Débit réduit/PCS (kW)                                       | 0,990                     |                            | 0,990                          |                                | 0,900  |
|       | Débit horaire (g/h)   | 251                       | 246                        |                                |                                |  |
|       | Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)                   |                           |                            | 333                            | 388                            | 462  |
|       | Débit calorifique/PCS (kW)                                  | 6,75                      | 6,75                       | 6,9                            | 6,9                            | 6,45   |
|       | - g/h   | 491                       | 481                        |                                |                                |  |
|       | - l/h   |                           |                            | 657                            | 765                            | 903  |

#### REPÉRAGE DES INJECTEURS

##### GAZ BUTANE / PROPANE

|         |      |      |
|---------|------|------|
| Arrière | ○    | (74) |
| Avant   | (93) | (50) |

##### GAZ NATUREL

|         |       |       |
|---------|-------|-------|
| Arrière | ○     | (121) |
| Avant   | (143) | (71)  |

##### AIR PROPANÉ

|         |       |       |
|---------|-------|-------|
| Arrière | ○     | (210) |
| Avant   | (335) | (122) |

#### ÉLECTRICITÉ

PLAQUE

- Arrière gauche : 2000 W

# Modes de cuisson du four

**Votre four est équipé d'un préchauffage automatique.** Cette fonction vous permet d'introduire les mets à cuire au début de la chauffe, sans attendre que le four ait atteint la température de réglage. Ce préchauffage automatique n'existe pas dans les fonctions gril.



## TRADITIONNEL

- La cuisson s'effectue par le dessous et le dessus.
- Vous y cuirez la majorité de vos plats.



## SOLE

- La cuisson s'effectue par le dessous.
- Sélection de cuisson recommandée pour pizzas, quiches, tartes aux fruits juteux, brioches, cakes... Les pâtes détrempées seront parfaitement cuites dessous. Les pâtes levées (brioches...), les pâtes poussées (cakes...), les soufflés ne seront pas bloqués par la formation d'une croûte.



## GRIL + TOURNEBROCHE

- 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 1<sup>er</sup> gradin ou sur la sole du four si la pièce à rôtir est importante.



## GRIL

- Sélection adaptée pour griller :
- Effectuez un préchauffage de 5 minutes 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.



## NETTOYAGE DU FOUR PAR PYROLYSE

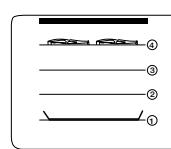
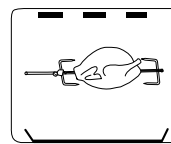
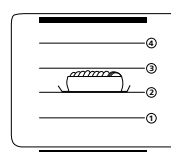
- Amenez la minuterie jusqu'à la position manuelle.
- Mettez le sélecteur des fonctions du four sur la position pyrolyse.
- La pyrolyse démarrera immédiatement pour une durée de 2 heures 30 et s'arrêtera automatiquement.

Au cours du cycle de pyrolyse, le voyant de pyrolyse s'allume pour vous indiquer que la porte est verrouillée. **Le verrouillage de la porte n'est effectif qu'à une température d'environ 280°C, soit environ 20 minutes après le départ du cycle.**

En fin de cycle de pyrolyse, le voyant de pyrolyse s'éteint et votre four est à nouveau disponible lorsque le refroidissement atteint environ 275°C.

Ramenez alors le sélecteur sur zéro.

**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   | SELECTEUR DE CUISSON   | POSITION THERMOSTAT   | GRADIN   | ACCESSOIRES  | TEMPS   | OBSERVATIONS   |
|--|--|---|--|--|---|--|
| <b>ENTREES LEGUMES</b><br>PIZZA ●<br>QUICHE LORRAINE ●<br>SOUFFLÉ FROMAGE ●<br>GRATIN DAUPHINOIS ●<br>TOMATES FARCIES ●<br>TOMATES PROVENCALES ●                     | SOLE<br>SOLE<br>SOLE<br>TRADITIONNEL<br>TRADITIONNEL<br>GRIL   | 230°C<br>220°C<br>180°C<br>200°C<br>200°C<br>230°C  | 4e<br>1er<br>1er<br>2e<br>2e<br>3e                       | PLAT LECHEFRITE<br>MOULE SUR GRILLE<br>MOULE SUR GRILLE<br>PLAT SUR GRILLE<br>PLAT SUR GRILLE<br>PLAT SUR GRILLE   | 20-25 min<br>35-40 min<br>50 min<br>45-50 min<br>40-45 min<br>20-25 min   | SELON ÉPAISSEUR<br>SELON DIAMÈTRE DU MOULE<br>SELON QUANTITÉ                                   |
| <b>POISSONS</b><br>DORADE<br>MAQUEREUX ●   | TRADITIONNEL<br>GRIL   | 220°C<br>275°C  | 2e<br>3e ou 4e   | PLAT SUR GRILLE<br>POSÉS SUR GRILLE  | 25-30 min<br>6-7 min PAR FACE   | SELON GROSSEUR<br>LÈCHEFRITE 1 <sup>er</sup> GRADIN  |
| <b>VIANDES</b><br>CÔTES D'AGNEAU ●<br>POULET BROCHE<br>GIGOT ●<br>RÔTI DE BOEUF ●<br>RÔTI DE PORC/VEAU ●<br>POULET<br>PINTADE/LAPIN                                  | GRIL<br>GRIL + TOURNEBROCHE<br>TRADITIONNEL<br>TRADITIONNEL<br>TRADITIONNEL<br>TRADITIONNEL<br>TRADITIONNEL  | 275°C<br>230°C<br>230°C<br>230°C<br>220°C<br>220°C<br>220°C                                   | 4e<br>1er<br>1er ou 2e<br>1er ou 2e<br>1er<br>1er<br>1er | VIANDE SUR GRILLE<br>TOURNEBROCHE<br>PLAT SUR GRILLE<br>PLAT SUR GRILLE<br>PLAT SUR GRILLE<br>PLAT SUR GRILLE<br>PLAT SUR GRILLE   | 5-6 min PAR FACE<br>20-25min/500g<br>15 min/500g<br>10-15 min/500g<br>35-40 min/500g<br>25 min/500g<br>20-25 min/500g       | LÈCHEFRITE 1 <sup>er</sup> GRADIN<br>LÈCHEFRITE 1 <sup>er</sup> GRADIN<br>PRECHAUFFAGE À 275°C |
| <b>PÂTISSERIES</b><br>BRIOCHE ●<br>CAKE ●<br>QUATRE-QUARTS ●<br>CHOUX ●<br>OEUFS AU LAIT<br>SABLÉS ●<br>TARTE POMMES ●<br>TARTE FRUITS JUTEUX ●<br>PÂTE FEUILLETÉE ● | SOLE<br>SOLE<br>SOLE<br>SOLE<br>TRADITIONNEL<br>TRADITIONNEL<br>TRADITIONNEL<br>TRADITIONNEL<br>TRADITIONNEL | 165°C<br>165°C<br>165°C<br>180°C - 200°C<br>165°C<br>165°C<br>220°C - 230°C<br>230°C<br>230°C | 1er<br>1er<br>1er<br>1er<br>2e<br>2e<br>1er<br>1er<br>3e | MOULE SUR GRILLE<br>MOULE SUR GRILLE<br>MOULE SUR GRILLE<br>PLAT LECHEFRITE<br>PLAT LÈCHEFRITE<br>PLAT LECHEFRITE<br>MOULE SUR GRILLE<br>MOULE SUR GRILLE<br>PLAT LECHEFRITE | 35-40 min<br>55-60 min<br>55 min<br>45 min + 5 min FOUR ÉTEINT<br>25 min<br>12-15 min<br>40-45min<br>40-45 min<br>10-15 min | 6 RAMEQUINS AU BAIN-MARIE<br>MOULE DIAMÈTRE 28 cm<br>MOULE DIAMÈTRE 28 cm                      |


● Il est préférable d'enfourner à four chaud

Volume utile : 56 l

| EQUIVALENCE : POSITION THERMOSTAT → °C |               |                |            |            |            |            |               |
|--|---------------|----------------|------------|------------|------------|------------|---------------|
| Chiffre °C                             | 1 - 2<br>65°C | 3 - 4<br>100°C | 5<br>150°C | 6<br>180°C | 7<br>210°C | 8<br>230°C | MAXI<br>275°C |

# 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.
- **PIÈCES D'ORIGINE** : demandez à votre vendeur que, lors d'une intervention d'entretien, seules des **PIÈCES 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.

**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*

**TAPEZ 3615**  
**CODE VEDETTE\***  
\*(0,20 ☐ TTC la minute)  
tarif en vigueur à la date  
d'impression du document.

sur INTERNET : **[HTTP://WWW.VEDETTE.COM](http://WWW.VEDETTE.COM)**

**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.*

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

### 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.