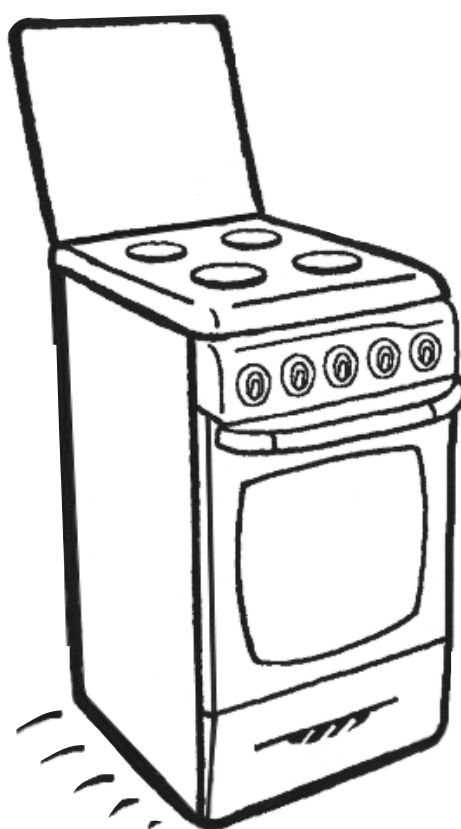


# VEDETTE



Guide pour l'utilisation

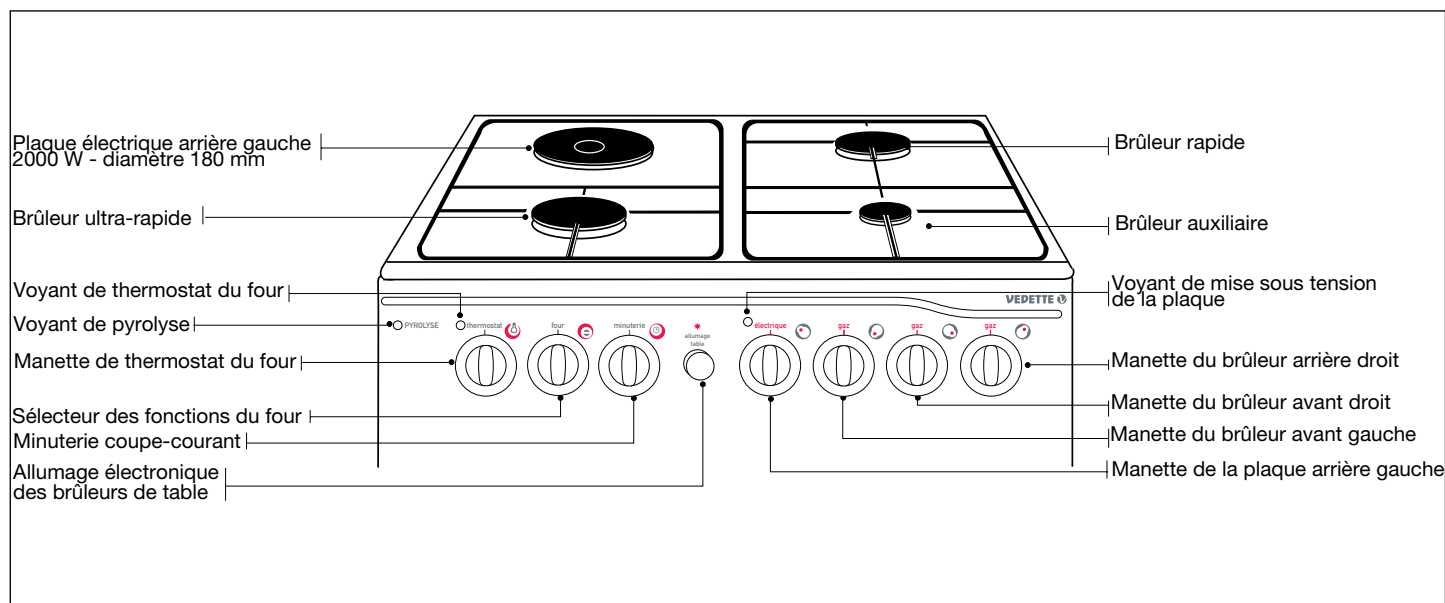


CUISINIÈRES MPT64\*

*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

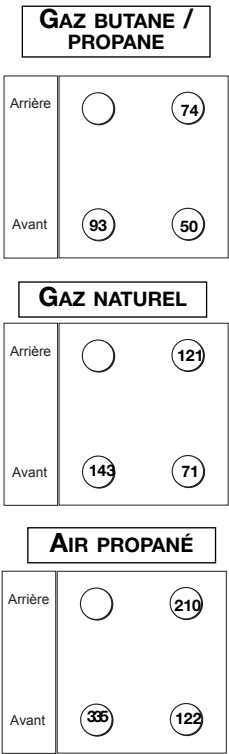
G A Z

Appareil destiné à être utilisé en : FR. cat III 1c2E+3+	Butane G 30 29 mbar	Propane G 31 37 mbar	Gaz naturel G 20 20 mbar	Gaz naturel G 25 25 mbar	Air propane Air butané G 130 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

ÉLECTRICITÉ

PLAQUE	- Arrière gauche : 2000 W
--------	---------------------------

## REPÉRAGE DES INJECTEURS



# Modes de cuisson du four

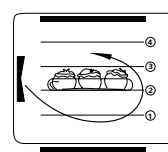
**Votre four est équipé d'un préchauffage automatique.** Cette fonction vous permet d'introduire les mets à cuire au début de la chauffe, sans attendre que le four ait atteint la température de réglage.

Ce préchauffage automatique n'existe pas dans les fonctions gril et gril pulsé.



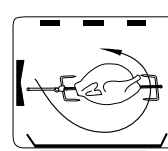
## TRADITIONNEL PULSE

- La cuisson s'effectue par les éléments supérieur et inférieur (non visible) auxquels vient s'ajouter l'hélice de brassage d'air pour assurer l'uniformité de la cuisson.
- Montée rapide en température : les préparations peuvent être introduites directement dans le four froid.
- Les températures préconisées sont plus basses que dans les modes de cuisson n'utilisant pas l'hélice de brassage.
- Moins de graisses brûlées. Moins de projections, moins de risque de fumées.
- Limite les pertes de poids des aliments. Les légumes fragiles (tomates farcies) ne seront pas écrasés, éclatés, le gratin dauphinois sera moelleux et coloré.



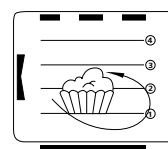
## GRIL PULSE + TOURNEBROCHE

- La cuisson s'effectue par l'élément supérieur, auquel vient s'ajouter l'hélice de brassage d'air, pour assurer la bonne répartition de la couleur.
- Possibilité d'y rôtir une grosse pièce de viande (poulet, canard...) posée sur la grille ; la retourner une fois en cours de cuisson. Insérer le plat lèchefrite multi-usages au 1<sup>er</sup> gradin pour y recueillir le jus de cuisson.



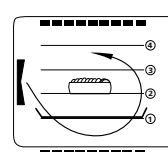
## SOLE PULSEE

- La cuisson s'effectue par le dessous, l'hélice brassant l'air pour assurer l'uniformité de la couleur, de la cuisson, et du dorage du mets.
- 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.
- Sélecteur adapté pour les cuissons sur 2 niveaux de plats identiques ou différents cuisant à la même température ; les saveurs de chacun se trouvant respectées.



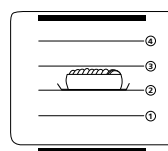
## DECONGELATION

- Vous pouvez décongeler dans votre four avec apport limité de chaleur, l'hélice brassant l'air accélère les échanges de température.
- Ce mode convient particulièrement aux aliments fragiles destinés à être consommés crus (fraises, framboises...).
- Vous pouvez augmenter la température pour décongeler des aliments destinés à être cuits immédiatement après décongélation (viandes...). Procéder avec précaution pour éviter un début de cuisson en surface. Les viandes seront placées sur une grille, 2<sup>e</sup> gradin, pour ne pas être en contact avec le jus de décongélation, le plat lèchefrite multi-usages au 1<sup>er</sup> gradin.



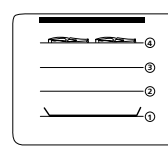
## TRADITIONNEL

- La cuisson s'effectue par le dessous et le dessus sans apport d'air pulsé.
- Vous y cuirez parfaitement au bain-marie dans le plat lèchefrite, les oeufs au lait, les flans, crèmes caramel, crèmes brûlées qui seront passées quelques instants sous le gril, après les avoir été saupoudrées de cassonade.
- 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.



## 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.




























## 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.

# Guide de cuisson

TOUTES LES CUISSONS S'EFFECTUENT PORTE FERMÉE.

RECETTES	SÉLECTEUR DE CUISSON	POSITION THERMOSTAT	GRADIN	ACCESSOIRES	TEMPS	OBSERVATIONS
<b>ENTRÉES LÉGUMES</b> PIZZA ● SOUFFLÉ FROMAGE QUICHE LORRAINE GRATIN DAUPHINOIS TOMATES FARCIES TOMATES PROVENCALES	 SOLE PULSÉE  SOLE PULSÉE  SOLE PULSÉE  TRADITIONNEL PULSÉ  TRADITIONNEL PULSÉ  TRADITIONNEL PULSÉ	220°C 180°C 210°C 200°C - 180°C 200°C 220°C	 2 <sup>e</sup> 1 <sup>er</sup> 1 <sup>er</sup> 1 <sup>er</sup> 1 <sup>er</sup> 2 <sup>e</sup>	PLAT LÊCHEFRITE MOULE SUR GRILLE MOULE SUR GRILLE PLAT SUR GRILLE PLAT SUR GRILLE PLAT SUR GRILLE	18-20 min 35-40 min 30-35 min 45-50 min 40-45 min 20 min	SELON GARNITURE SELON QUANTITÉ SELON QUANTITÉ - RÉDUIRE APRÈS 30 min
<b>POISSONS</b> DORADE MAQUEREUX ●	 TRADITIONNEL PULSÉ  GRIL  GRIL	180°C 275°C	1 <sup>er</sup> 3 <sup>e</sup> ou 4 <sup>e</sup>	PLAT SUR GRILLE POSÉS SUR GRILLE	25-30 min 6-7 min PAR FACE	SELON GROSSEUR LÊCHEFRITE 1 <sup>er</sup> GRADIN-PRÉCHAUFFEZ 5 min
<b>VIANDES</b> COTES D'AGNEAU ● POULET BROCHE GIGOT RÔTI DE BOEUF ● RÔTI DE PORC/VEAU POULET PINTADE/LAPIN	 GRIL  GRIL PULSÉ  GRIL PULSÉ  TRADITIONNEL  TRADITIONNEL PULSÉ  TRADITIONNEL PULSÉ  TRADITIONNEL PULSÉ	275°C 210°C 200°C 240°C 200°C 200°C 200°C	4 <sup>e</sup> 1 <sup>er</sup> 1 <sup>er</sup> 1 <sup>er</sup> 1 <sup>er</sup> 1 <sup>er</sup> 1 <sup>er</sup>	VIANDE SUR GRILLE VIANDE SUR GRILLE PLAT SUR GRILLE PLAT SUR GRILLE PLAT SUR GRILLE PLAT SUR GRILLE	5-6 min PAR FACE 20-25min/500g 15-20 min/500g 15 min/500g 35-40 min/500g 25 min/500g 20-25 min/500g	LÊCHEFRITE 1 <sup>er</sup> GRADIN TOURNEBROCHE LÊCHEFRITE DESSOUS PRÉCHAUFFAGE 275°C
<b>PÂTISSERIES</b> BRIOCHE ● CAKE QUATRE-QUARTS TARTE FRUITS JUTEUX CHOUX ● OEUF AU LAIT TARTE POMMES PÂTE FEUILLETÉE ● SABLÉS ●	 SOLE PULSÉE  SOLE PULSÉE  SOLE PULSÉE  SOLE PULSÉE  SOLE PULSÉE  TRADITIONNEL PULSÉ  TRADITIONNEL PULSÉ  TRADITIONNEL	165°C 165°C 165°C 210°C 200°C 165°C 210°C 220°C 165°C	1 <sup>er</sup> 1 <sup>er</sup> 1 <sup>er</sup> 1 <sup>er</sup> 2 <sup>e</sup> 1 <sup>er</sup> 1 <sup>er</sup> 2 <sup>e</sup> 2 <sup>e</sup>	MOULE SUR GRILLE MOULE SUR GRILLE MOULE SUR GRILLE MOULE SUR GRILLE PLAT LÊCHEFRITE PLAT LÊCHEFRITE MOULE SUR GRILLE PLAT LÊCHEFRITE PLAT LÊCHEFRITE	35-40 min 50-60 min 45-50 min 35-40 min 30 min 20 min 35-40 min 15-20 min 15-18 min	MOULE DIAMÈTRE 28 cm 6 RAMEQUINS AU BAIN-MARIE MOULE DIAMÈTRE 28 cm

● Il est préférable d'enfourner à four chaud


volume utile : 52l

EQUIVALENCE : POSITION THERMOSTAT → °C										
Chiffre	1	2	3	4-5	5 1/2	6	6 1/2	7	7 1/2	8
°C	40°C	65°C	100°C	150°C	165°C	180°C	200°C	210°C	220°C	240°C
										MAXI 275°C


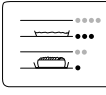

**ACCESSOIRES** : votre appareil est équipé d'un plat lèche-frite multi-usages, de deux grilles plates et d'un tournebroche.

# Modes de cuisson du four

## Cuisson sur 2 niveaux


- Les cuissons sur 2 niveaux se font sélecteur sur position  **SOLE PULSÉE.**
- **ENFOURNER LES PLATS APRÈS AVOIR LAISSÉ PRÉCHAUFFER LE FOUR À LA TEMPÉRATURE DE CUISSON.**
- Il est possible de cuire des mets identiques ou différents cuisant à la même température. Si les plats à cuire ne demandent pas la même position de thermostat, réglez le thermostat sur la moyenne des positions conseillées dans le Guide de Cuisson.  
Exemple :  
Tarte seule : thermostat 210° C    rôti de bœuf : thermostat 240° C    donc en simultané :    entre 210° C et 220° C
- Attention si la cuisson est programmée, le temps doit être le même pour les 2 mets.

### EXEMPLES DE CUISSONS SUR 2 NIVEAUX

RECETTES	REPÈRE DE TEMPÉRATURE	TEMPS	GRADINS	
<b>QUICHES</b>	210° C	30 à 35 min	1 et 3	
<b>TARTES AUX POMMES</b>	210° C	40 min	1 et 3	
<b>GRATIN DAUPHINOIS</b> .....	200° C	45 min	3	
+ <b>RÔTI DE PORC</b> .....		70 min	1	
<b>PETITS GÂTEAUX</b>	165° C	8 à 10 min	2 et 3	

# 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 **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.

