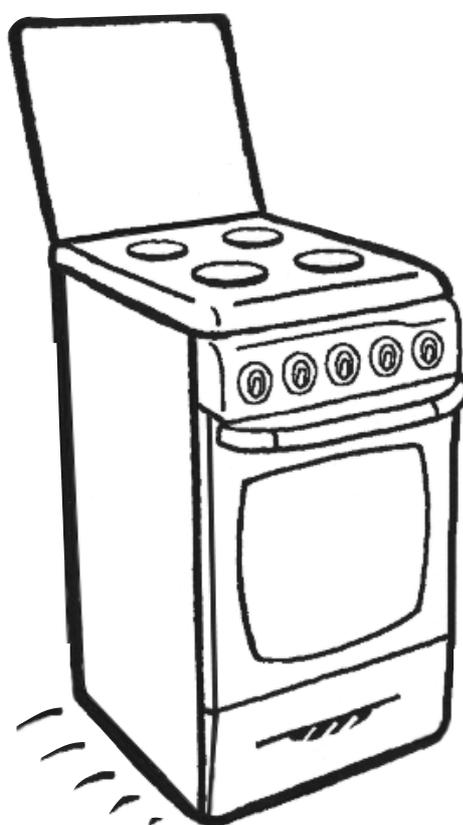


VEDETTE



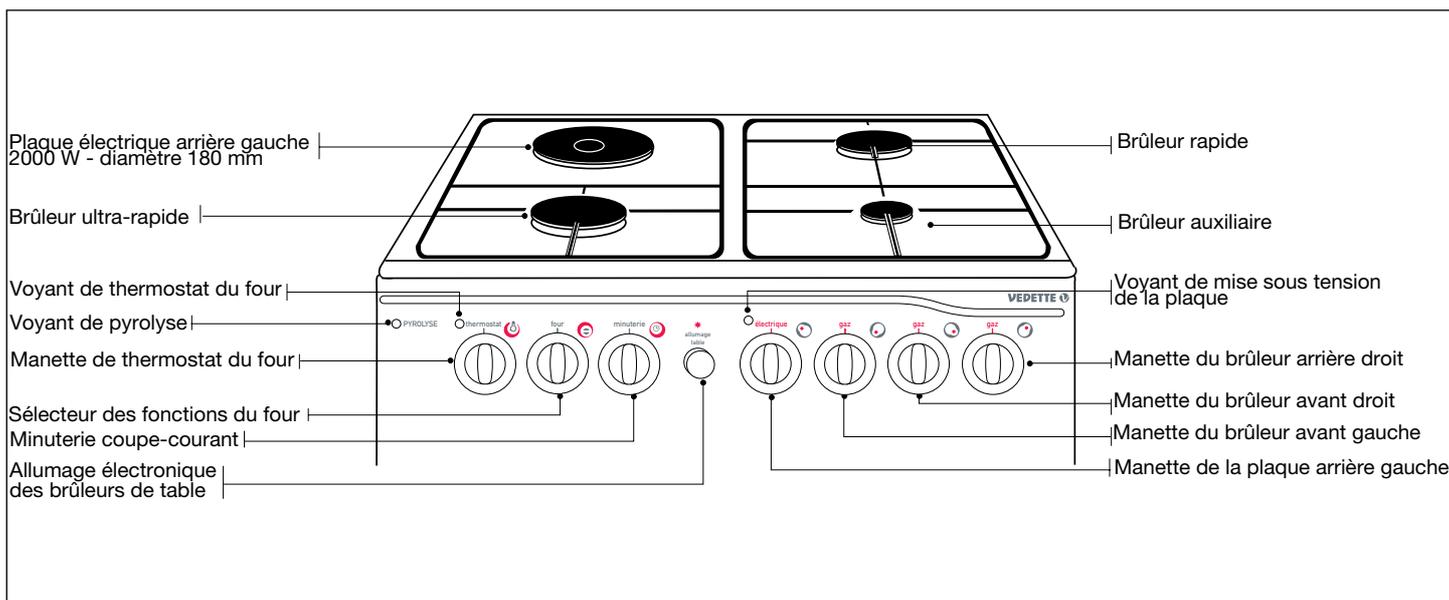
Guide pour l'utilisation



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

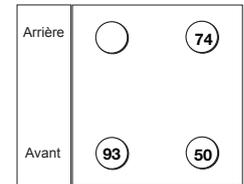
- Tournez la manette du brûleur vers la position grande flamme. Actionnez le bouton d'allumage électronique (appuyez et relâchez jusqu'à l'obtention de la flamme).

Caractéristiques gaz

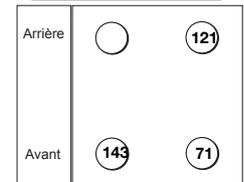
G A Z	Appareil destiné à être utilisé en : FR. cat III 1c2E+3+	Butane G 30 29 mbar	Propane G 31 37 mbar	Gaz naturel G 20 20 mbar	Gaz naturel G 25 25 mbar	Air propane Air butané G 130 8 mbar
	BRULEUR RAPIDE					
	Repère marqué sur l'injecteur	74	74	121	121	210
	Débit nominal/PCS (kW)	2,3	2,3	2,4	2,4	2,3
	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
BRULEUR AUXILIAIRE						
	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
BRULEUR ULTRA-RAPIDE						
	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

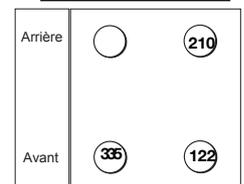
GAZ BUTANE / PROPANE



GAZ NATUREL



AIR PROPANÉ



ÉLECTRICITÉ

PLAQUE

- Arrière gauche : 2000 W

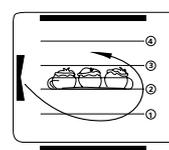
Modes de cuisson du four

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 et gril pulsé.

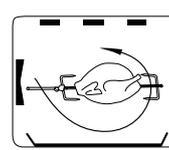
TRADITIONNEL PULSE

- 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.



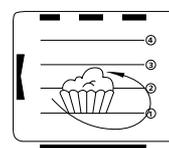
GRIL PULSE + TOURNEBROCHE

- 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^{er} gradin pour y recueillir le jus de cuisson.



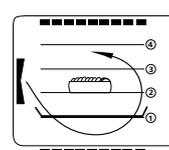
SOLE PULSEE

- 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.



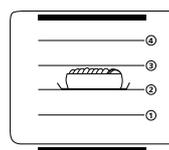
DECONGELATION

- 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^e gradin, pour ne pas être en contact avec le jus de décongélation, le plat lèchefrite multi-usages au 1^{er} gradin.



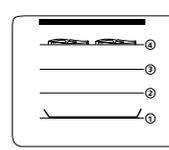
TRADITIONNEL

- 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^{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.



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

● Il est préférable d'enfourner à four chaud

volume utile : 52l

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

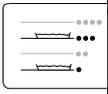
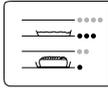
ACCESSOIRES : votre appareil est équipé d'un plat lèchefrite multi-usages, de deux grilles plates et d'un tournebroche.

Modes de cuisson du four

Cuisson sur 2 niveaux

- Les cuissons sur 2 niveaux se font sélectionner 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	
QUICHES	210° C	30 à 35 min	1 et 3	
TARTES AUX POMMES	210° C	40 min	1 et 3	
GRATIN DAUPHINOIS	200° C	45 min	3	
+ RÔTI DE PORC		70 min	1	
PETITS GÂTEAUX	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
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.

