

*guide d'utilisation  
de votre cuisinière*

**VEDETTE** 

*Cuisinière*  
*référence VMP65B\**

## Edito

*Chère Cliente, Cher Client,*

*Vous venez d'acquérir une cuisinière **VEDETTE** et nous vous en remercions.*

*Nos équipes de recherche ont conçu pour vous une nouvelle génération d'appareils pour cuisiner chaque jour avec plaisir et en toute simplicité.*

*Grâce à ses lignes pures à la fois classiques et modernes, votre nouvelle cuisinière **VEDETTE** s'intègre parfaitement dans votre cuisine et se coordonne avec l'ensemble des produits de la gamme **VEDETTE** : lave-linge, sèche-linge, lavante-séchante, lave-vaisselle, réfrigérateurs et congélateurs.*

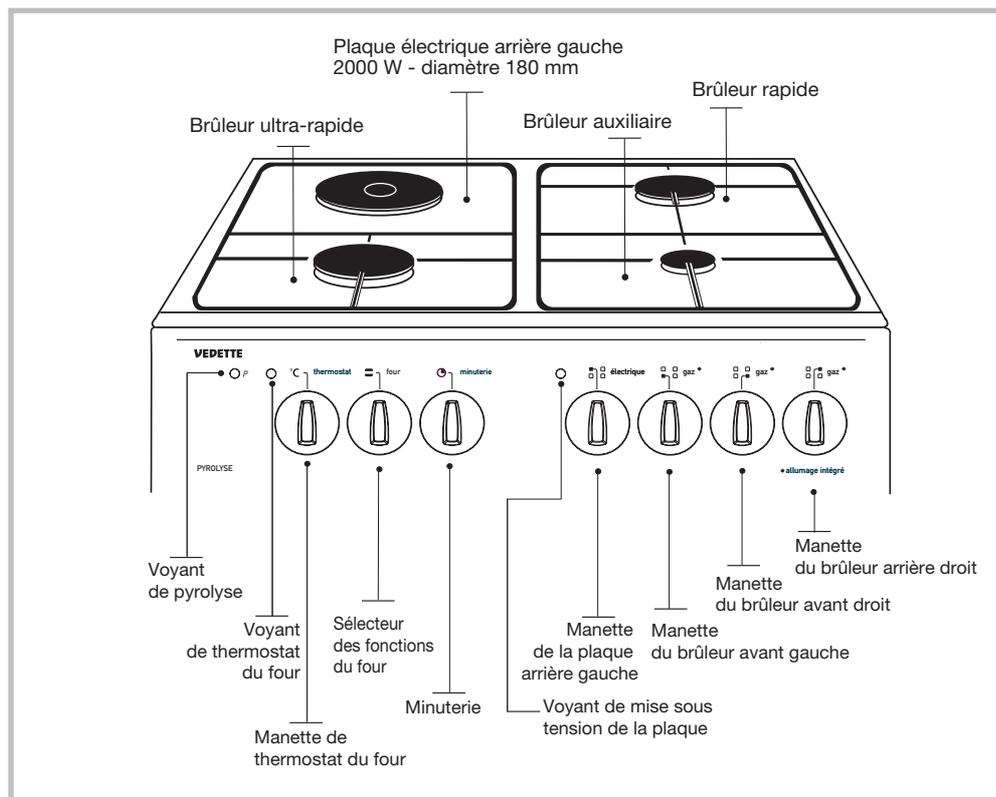
*Bien entendu, dans un souci permanent de satisfaire au mieux vos exigences vis à vis de nos produits, notre service consommateurs est à votre disposition et à votre écoute pour répondre à toutes vos questions ou suggestions (coordonnées à la fin de ce livret).*

La Marque **VEDETTE**

## Sommaire

<b>Comment se présente votre cuisinière ?</b>	3
<b>Caractéristiques gaz</b>	4
<b>Modes de cuisson du four</b>	5
<b>Guide de cuisson</b>	6 - 7
<b>Service Après-Vente</b>	8

## Comment se présente votre cuisinière ?



### 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.

## Caractéristiques gaz

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	<b>74</b>	<b>74</b>	<b>121</b>	<b>121</b>
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	<b>50</b>	<b>50</b>	<b>71</b>	<b>71</b>	<b>122</b>
Débit nominal/PCS (kW)	1,0	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	<b>93</b>	<b>93</b>	<b>143</b>	<b>143</b>	<b>335</b>
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

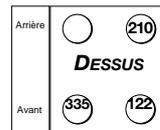
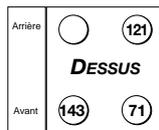
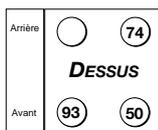
- Arrière gauche : 2000 W

### REPÉRAGE DES INJECTEURS

GAZ BUTANE  
/PROPANE

GAZ NATUREL

AIR PROPANÉ



## Allumage des brûleurs de table intégré à la manette

Tournez la manette du brûleur vers la position grande flamme et maintenez la manette appuyée pour déclencher une série d'étincelles jusqu'à l'allumage du brûleur.

## Minuterie coupe-courant

Elle permet d'obtenir l'arrêt automatique du four après le temps de cuisson affiché. Pour l'utiliser, tournez la 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.**

## 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 avec les fonctions gril.

### \*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 détrempées seront parfaitement cuites dessous.

### 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 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<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 ; (cette durée n'est pas modifiable). Ce temps prend en compte la durée de refroidissement jusqu'au déverrouillage de la porte.

**Le verrouillage de la porte est effectif quelques minutes après le départ de cycle. Le voyant de thermostat s'allume lorsque le four chauffe. La pyrolyse s'arrête automatiquement lorsque le refroidissement atteint environ 275°C, le voyant de nettoyage s'éteint et il est alors possible d'ouvrir la porte.**

Au cours du cycle de pyrolyse, le voyant de pyrolyse s'allume pour vous indiquer que la porte est verrouillée.

- Ramenez le sélecteur de cuisson sur la position arrêt.

Le four est propre et à nouveau utilisable pour effectuer une cuisson de votre choix.

\* Séquence(s) utilisée(s) pour l'annonce écrite sur l'étiquette énergétique conformément à la norme Européenne EN 50304 et selon la directive Européenne 2002/40/CE

# Guide de cuisson

LES CUISSONS S'EFFECTUENT PORTE FERMÉE ET SOUS VOTRE SURVEILLANCE.

PLATS	CUISSON TRADITIONNELLE						Temps de cuisson en minutes	indications
	Thermostat °C 	Gratin	Thermostat °C 	Gratin	Thermostat °C 	Gratin		
<b>VIANDES</b>								
Rôti de porc(1kg)	200	2					90	ajoutez un peu d'eau
<b>Rôti de veau (1kg)</b>	<b>200</b>	<b>2</b>					<b>60-70</b>	
Rôti de boeuf	*240	2					30-40	conseils au verso
<b>Agneau (gigot, épaule 2,5 kg)</b>	<b>*220</b>	<b>1</b>			<b>220</b>	<b>TB</b>	<b>50-55</b>	
Volaille (1 kg)	200	2			220	TB	50-70	
<b>Volaille grosses pièces</b>	<b>180</b>	<b>1</b>					<b>90-120</b>	
Cuisses de poulet					*220	3	15-25	posées sur grille
<b>Côtes de porc, veau</b>					<b>*220-240</b>	<b>3</b>	<b>15-20</b>	
Côtes de boeuf (1 kg)					220-240	3-4	25-30	
<b>Côtes de mouton</b>					<b>*275</b> <input type="checkbox"/>	<b>4</b>	<b>10-20</b>	
<b>POISSONS</b>								
Poissons grillés					*275 <input type="checkbox"/>	4	15-20	
<b>Poissons cuisinés (dorade)</b>	<b>*200</b>	<b>2</b>					<b>35-45</b>	<b>plat en terre</b>
Poissons papillottes	*220	2-3					10-15	
<b>LÉGUMES</b>								
Gratins (aliments cuits)					*275	3-4	30	
<b>Gratins dauphinois</b>	<b>*200</b>	<b>2</b>					<b>55-60</b>	
Lasagnes	*200	2					40-45	
<b>Tomates farcies</b>	<b>*200</b>	<b>2</b>					<b>40-45</b>	
<b>DIVERS</b>								
Brochettes					*275 <input type="checkbox"/>	4	15-20	
<b>Pâté en terrine</b>	<b>*200</b>	<b>2</b>					<b>80-100</b>	<b>bain marie</b>
Pizza pâte Brisée	*210	2					30-40	moule 30 cm
<b>Pizza pâte à pain</b>	<b>*220</b>	<b>3</b>					<b>15-18</b>	<b>plat multiusages</b>
Quiches	*210	2					30-45	moule 30 cm
<b>Soufflé</b>			<b>180</b>	<b>1</b>			<b>50</b>	<b>moule 21 cm</b>
Tourtes	*200	2					40-45	
<b>Pain</b>	<b>*220</b>	<b>1</b>					<b>30-50</b>	* en <input type="checkbox"/>
Pain grillé					*275 <input type="checkbox"/>	4-5	1-2	sur la grille
<b>Cocottes fermées (daube, baeckaofen)</b>	<b>180</b>	<b>1</b>					<b>90-180</b>	<b>selon la préparation</b>

# Guide de cuisson

PLATS	CUISSON TRADITIONNELLE						Temps de cuisson en minutes	indications
	Thermostat °C 	Gratin	Thermostat °C 	Gratin	Thermostat °C 	Gratin		
<b>PÂTISSERIES</b>								
Biscuit de Savoie - Génoise			180	1			35-45	
<b>Biscuit roulé</b>	<b>*220</b>	<b>3</b>					<b>5-10</b>	
Brioche	*180	1	*210	1			25-30	* en
<b>Brownies</b>	<b>*180</b>	<b>2</b>					<b>25-30</b>	<b>grand plat en verre</b>
Cake - Quatre-quarts	*180	1	*180	1			55-60	* en
<b>Clafoutis</b>	<b>200</b>	<b>2</b>					<b>35-45</b>	
Crèmes	165	2					20-45	bain-marie
<b>Cookies - Sablés</b>	<b>*200</b>	<b>3</b>					<b>15-18</b>	<b>plat multiusages</b>
Kugelhöpff			180	1			45-50	
<b>Meringues</b>	<b>100</b>	<b>2</b>					<b>90</b>	
Madeleines	*220	2					5-10	plaques sur la grille
<b>Pâte à choux</b>	<b>*200</b>	<b>3</b>					<b>30-40</b>	<b>selon grosseur</b>
Petits fours feuilletés	*220	3					10-15	
<b>Savarin</b>	<b>*180</b>	<b>2</b>	<b>180</b>	<b>1</b>			<b>30-40</b>	
Tarte pâte brisée	*210	2					30-40	moule 30 cm
<b>Tarte pâte feuilletée fine</b>	<b>*220</b>	<b>2</b>					<b>15-25</b>	<b>plat multiusages</b>
Tarte pâte à la levure	*210	2					35-45	plat multiusages

## EQUIVALENCE : CHIFFRE °C

Chiffre	1	2	3	4	5	6	7	8	9 maxi
°C	40	65	100	150	165	180-200	210-220	240	275

### \*Préchauffez à la température indiquée sur séquence.

- Ne cuisez pas les viandes dans la lèche-frite : risque d'éclaboussures.
- Un bain marie doit toujours débiter avec de l'eau bouillante : ne pas trop remplir le plat.
- En fonction GRIL, placez le mets à griller sur la grille ou le tourne-broche; la lèche frite sur le gradin du bas pour recevoir le jus.
- **TB** = tourne-broche.



Votre cuisinière est équipée de 5 gradins.

En Gril utilisant le tourne-broche ne pas dépasser 210°C (Température préconisée dans ce guide) et griller porte fermée.

Volume utile : 55.2 litres

**ACCESSOIRES** : votre appareil est équipé d'un plat lèche-frite multi-usages, d'une grille plate, et d'un tournebroche.

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

### 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.*

# 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**

**TAPEZ 3615**  
**CODE VEDETTE\***

\* (0,20 € TTC la minute)  
 tarif en vigueur à la date  
 d'impression du document.

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

9963- 0971 - 11/03