

# VEDETTE

mérite votre confiance

GUIDE D'UTILISATION

## Cuisinière



# VEDETTE

*Chère Cliente, Cher Client,*

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

*Fort de toute cette expérience que nous avons accumulée au fil des années, nous avons conçu cet appareil pour vous faciliter la vie en vous apportant performances, simplicité d'utilisation et qualité.*

*Vous trouverez également dans la gamme des produits VEDETTE, un vaste choix de lave-linge, de sèche-linge, de lave-vaisselle, de réfrigérateurs et congélateurs que vous pourrez coordonner à votre nouvelle cuisinière VEDETTE.*

*Bien entendu, dans un souci permanent de satisfaire le mieux possible 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).*

*Et connectez-vous aussi sur notre site [www.vedette.com](http://www.vedette.com) où vous trouverez tous nos produits, ainsi que des informations utiles et complémentaires.*

[www.vedette.com](http://www.vedette.com)

**VEDETTE**  
**Mérite votre confiance**

*Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétiques toutes modifications liées à leur évolution.*

 **Important :**

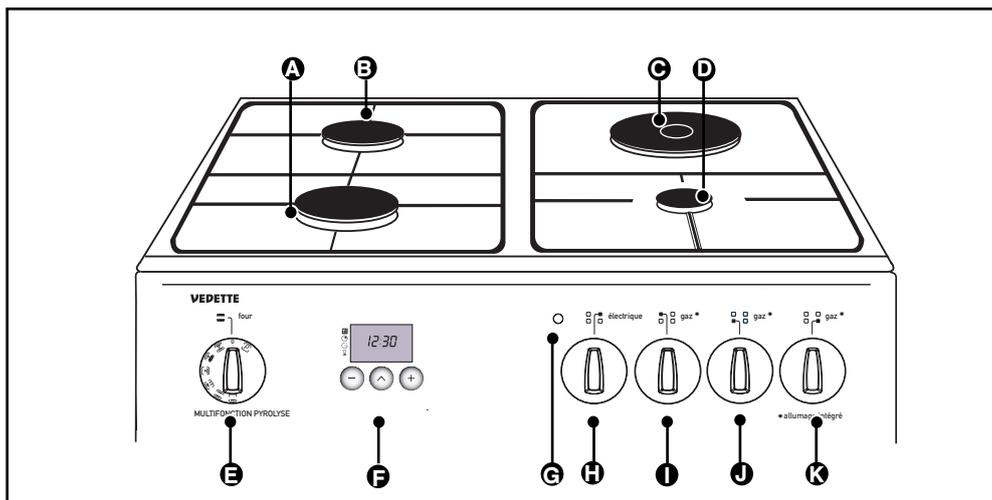
*Avant de mettre votre appareil en route, veuillez lire attentivement ce guide d'installation et d'utilisation afin de vous familiariser plus rapidement avec son fonctionnement.*

## SOMMAIRE

<b>1 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL</b>	
• Description de votre cuisinière _____	4
• Description de votre four _____	5
• Accessoires _____	5
• Caractéristiques gaz _____	6
<b>2 / UTILISATION DE VOTRE FOUR</b>	
• Présentation du programmeur _____	7
• Utilisation du programmeur _____	8
- Réglage de l'heure à l'heure _____	8
- Cuisson immédiate _____	9
- Cuisson programmée avec départ immédiat _____	10
- Cuisson programmée avec départ différé _____	11
- Utilisation de la fonction minuterie _____	12
<b>3 / CONSEILS D'UTILISATION DU FOUR</b> _____	13
<b>4 / MODES DE CUISSON DU FOUR</b> _____	14
<b>5 / GUIDE DE CUISSON DU FOUR</b> _____	16
<b>6 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE FOUR</b>	
- Four pyrolytique _____	18
- Démarrage du nettoyage _____	19
<b>7/ ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE DE VOTRE TABLE DE CUISSON</b>	20
<b>8/ EN CAS D'ANNOMALIES DE FONCTIONNEMENT</b> _____	22
<b>9 / SERVICE APRES-VENTE</b>	
• Interventions _____	23
• Relations consommateurs _____	23

## 1 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL

### • DESCRIPTION DE VOTRE CUISINIÈRE



- A** Brûleur grand-rapide avant gauche
- B** Brûleur semi-rapide arrière gauche
- C** Plaque électrique arrière droit 2000W diam.180 mm
- D** Brûleur auxiliaire avant droit
- E** Sélecteur des fonctions du four
- F** Programmateur
- G** Voyant de mise sous tension de la plaque électrique
- H** Manette de la plaque électrique arrière droite
- I** Manette du brûleur arrière gauche
- J** Manette du brûleur avant gauche
- K** Manette du brûleur avant droit

#### • Allumage des brûleurs de table intégré à la manette

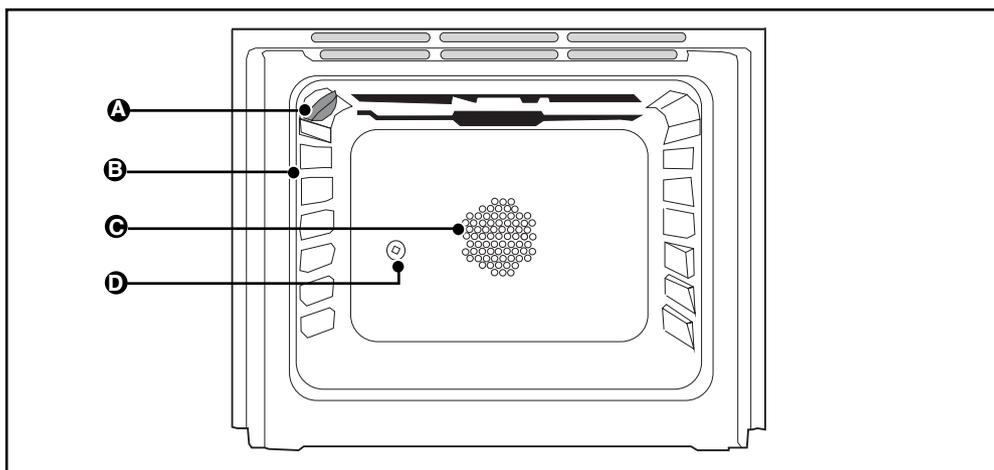
Tournez la manette du brûleur vers la position grande flamme et maintenez la manette appuyée pour déclencher une série d'étincelles jusqu'à l'allumage du brûleur.

#### • Mise en service de la plaque électrique

Tournez la manette vers la position choisie, le voyant de mise en marche s'allume. Pour arrêter la plaque électrique, ramenez la manette vers la position zéro, le voyant s'éteint.

## 1 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL

### • DESCRIPTION DE VOTRE FOUR



- A** Lampe
- B** Indicateur de gradin
- C** Ventilateur de brassage d'air
- D** Trou pour tournebroche

### • Accessoires

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

**1 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL**

**• CARACTERISTIQUES GAZ**

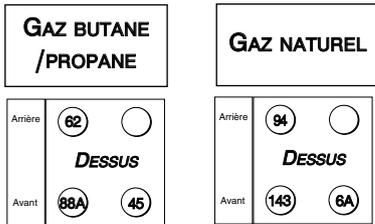
<b>GAZ</b>	Appareil destiné à être installé en : Appareil avec et sans sécurité	<b>Butane</b>	<b>Propane</b>	<b>Gaz Naturel</b>	<b>Gaz Naturel</b>
	FR.....Cat : II2E+3+	G30	G31	G20	G25
	Débit horaire ci-dessous : à 15°C sous 1013 mbar	28-30 mbar	37 mbar	20 mbar	25 mbar
	<b>Brûleur Ultra-Rapide</b>				
	Repère marqué sur l'injecteur	<b>88A</b>	<b>88A</b>	<b>143</b>	<b>143</b>
	Débit calorifique nominal (kW)	3,15	3,15	3,50	3,50
	Débit calorifique réduit (avec et sans sécurité) (kW)	0,990		0,990	
Débit horaire (g/h)	229	225			
Débit horaire (l/h)			333	388	
<b>Brûleur Semi-Rapide</b>					
Repère marqué sur l'injecteur	<b>62</b>	<b>62</b>	<b>94</b>	<b>94</b>	
Débit calorifique nominal (kW)	1,50	1,50	1,50	1,50	
Débit calorifique réduit (avec et sans sécurité) (kW)	0,630		0,600		
Débit horaire (g/h)	109	107			
Débit horaire (l/h)			143	166	
<b>Brûleur Auxiliaire</b>					
Repère marqué sur l'injecteur	<b>45</b>	<b>45</b>	<b>6A</b>	<b>6A</b>	
Débit calorifique nominal (kW)	0,70	0,70	0,85	0,85	
Débit calorifique réduit (avec et sans sécurité) (kW)	0,430		0,450		
Débit horaire (g/h)	51	50			
Débit horaire (l/h)			81	94	
<b>Cuisinière 3+1 four élec</b>					
Débit calorifique total (kW)	5,35	5,35	5,85	5,85	
Débit maximum (g/h)	389	382			
Débit maximum (l/h)			557	648	

**ÉLECTRICITÉ**

PLAQUE

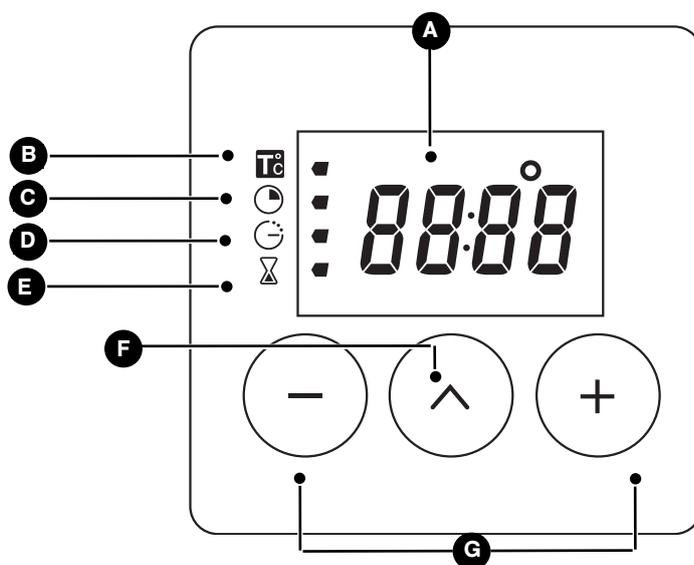
- Arrière droit : 2000 W

**REPÉRAGE DES INJECTEURS**



## 2 / UTILISATION DE VOTRE FOUR

### • PRESENTATION DU PROGRAMMATEUR



- |  |                                 |
|--|---------------------------------|
| <b>A</b> Affichage de l'heure, des durées et de la température | <b>E</b> Indicateur du minuteur |
| <b>B</b> Indicateur de température                             | <b>F</b> Touche de sélection    |
| <b>C</b> Indicateur de durée de cuisson                        | <b>G</b> Touches de réglage     |
| <b>D</b> Indicateur de fin de cuisson                          |                                 |

## 2 / UTILISATION DE VOTRE FOUR

### • UTILISATION DU PROGRAMMATEUR

#### • Réglage de l'heure

- A la mise sous tension

L'afficheur clignote à 12:00. (fig.1)

Réglez l'heure en appuyant sur les touches + ou - (le maintien de la touche permet d'obtenir un défilement rapide) (fig.2).

Exemple : 12h:30

Appuyez sur la touche " ^ " pour valider. L'affichage ne clignote plus.

- Pour remettre à l'heure l'horloge

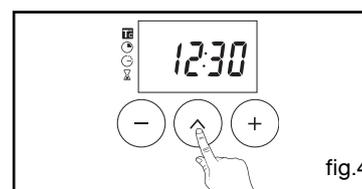
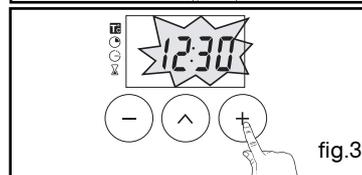
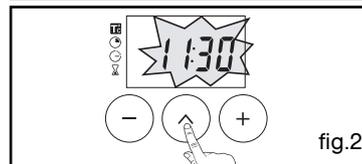
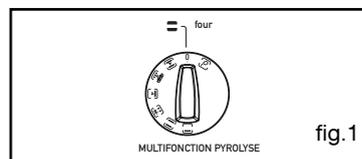
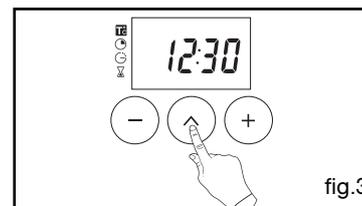
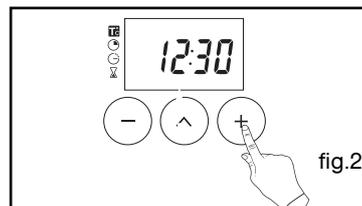
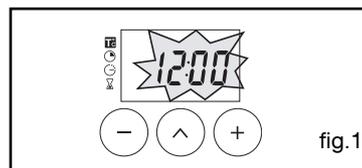
Le sélecteur de fonction doit obligatoirement être sur la position G (fig.1).

Appuyez sur la touche " ^ " pendant quelques secondes jusqu'à faire clignoter l'afficheur (fig.2), puis relâchez. Des bips sonores indiquent que le réglage est alors possible.

Ajustez le réglage de l'heure avec les touches + et - (fig.3).

Appuyez sur la touche " ^ " pour valider (fig.4).

**⚠ Attention**  
S'il n'y a pas de validation par la touche " ^ ", l'enregistrement est automatique au bout de quelques secondes.



## 2 / UTILISATION DE VOTRE FOUR

### • Cuisson immédiate

– Le programmeur ne doit afficher que l'heure.

Celle-ci ne doit pas clignoter (fig.1).

Tournez le sélecteur de fonctions sur la position de votre choix.

Exemple : position  (fig.2).

Votre four vous propose la température optimale pour ce type de cuisson (fig.3).

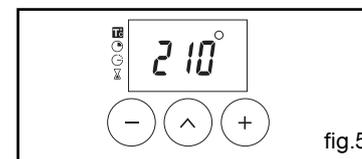
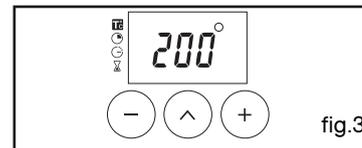
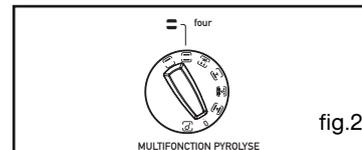
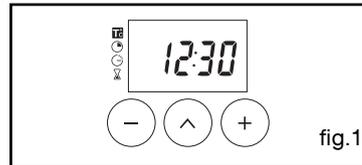
Il vous est cependant possible d'ajuster la température en actionnant la manette de sélection de température vers + ou - (fig.4)

Exemple : repère de température 210°C (fig.5).

**Placez votre plat dans le four** selon les recommandations fournies par le guide de cuisson.

Après ces actions, le four chauffe, et l'indicateur de température clignote.

Une série de bips sonores retentit lorsque le four atteint la température choisie. Celle-ci cesse de clignoter.



### **Attention**

**Après un cycle de cuisson, la turbine de refroidissement continue de fonctionner pendant un certain temps, afin de garantir une bonne fiabilité du four.**

### **Attention**

**Toutes les cuissons se font porte fermée.**

## 2 / UTILISATION DE VOTRE FOUR

### • CUISSON PROGRAMMEE

#### - Cuisson avec départ immédiat et durée programmée

- Choisissez le mode de cuisson souhaité et ajustez la température.

Exemple : position  température 200° (fig.0).

- Appuyez sur la touche " ^ " jusqu'à faire clignoter l'indicateur de durée de cuisson "  ".

L'affichage clignote à 0h00 pour indiquer que le réglage est alors possible (fig.1).

- Appuyez sur les touches de réglage + ou - pour régler le temps souhaité.  
Exemple : 25 min de cuisson (fig.2).

L'enregistrement du temps de cuisson est automatique au bout de quelques secondes. L'affichage de la durée ne clignote plus et revient en mode température (fig.3).

Le décompte de la durée se fait immédiatement après le réglage.

#### Après ces 3 actions, le four chauffe :

Une série de bips sonores retentit lorsque le four atteint la température choisie.

En fin de cuisson (fin du temps programmé),

- le four s'arrête,

- 0:00 s'affiche (fig.4),

- une série de bips sonores est émise durant quelques minutes. L'arrêt définitif de ces bips se fait en appuyant sur la touche " ^ ".

L'affichage repasse à l'heure du jour en ramenant le sélecteur de fonctions sur 0 (fig.5),

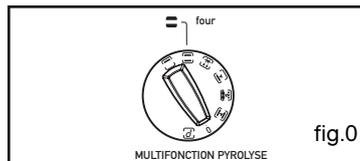


fig.0

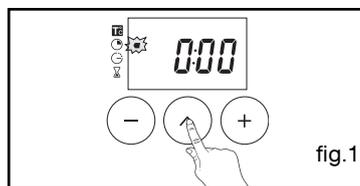


fig.1

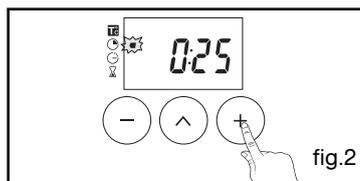


fig.2

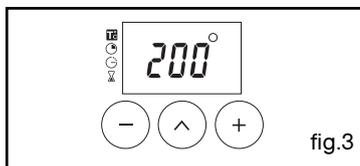


fig.3

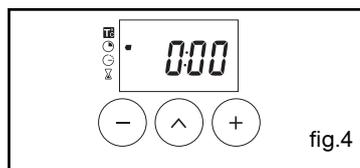


fig.4

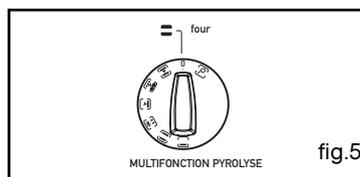


fig.5

## 2 / UTILISATION DE VOTRE FOUR

### • CUISSON PROGRAMMÉE

#### - Cuisson avec départ différé et heure de fin choisie

Procédez comme une cuisson programmée.

- Après le réglage de la durée de cuisson, appuyez sur la touche " ^ " jusqu'à faire clignoter l'indicateur de fin de cuisson " ☺ "

L'affichage de l'heure clignote pour indiquer que le réglage est alors possible (fig.1).

- Appuyez sur la touche + ou - pour régler l'heure de fin de cuisson souhaitée (fig.2).

Exemple : fin de cuisson à 13h (fig.3).

L'enregistrement de la fin de cuisson est automatique au bout de quelques secondes. L'affichage de la fin de cuisson ne clignote plus.

**Après ces 3 actions, le départ de la chauffe est différé pour que la cuisson soit finie à 13h.**

En fin de cuisson (fin du temps programmé),

- le four s'arrête,
- 0:00 s'affiche,
- une série de bips sonores est émise durant quelques minutes. L'arrêt définitif de ces bips se fait en appuyant sur la touche " ^ ".

L'affichage repasse à l'heure du jour en ramenant le sélecteur de fonctions sur 0 (fig.3),

*Dans le cas de cuissons programmées, la cavité est éclairée jusqu'au démarrage de la cuisson et reste allumée en fin de cuisson.*

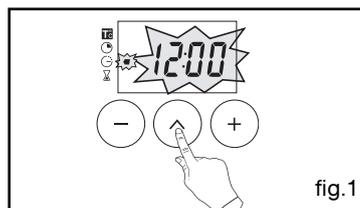


fig.1

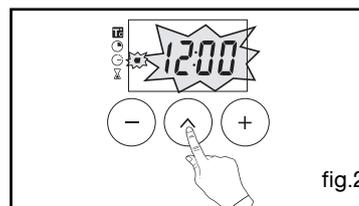


fig.2

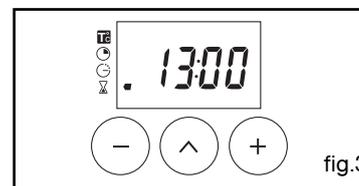


fig.3

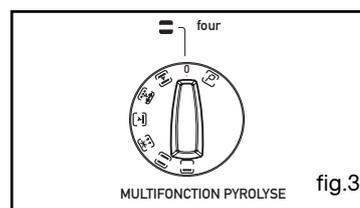


fig.3

## 2 / UTILISATION DE VOTRE FOUR

### • UTILISATION DE LA FONCTION MINUTERIE

- Le programmeur de votre four peut être utilisé comme minuterie indépendante permettant de décompter un temps sans fonctionnement du four.

Dans ce cas, l'affichage de la minuterie est prioritaire sur l'afficheur de l'heure du jour.

- Appuyez sur la touche " ^ " (fig.1) jusqu'à faire clignoter le symbole minuterie

 -> 0.00 clignote.

- Ajustez le temps choisi en actionnant le sélecteur de réglage + ou -.

- Appuyez sur la touche " ^ " pour valider ou attendre quelques secondes (fig.2).

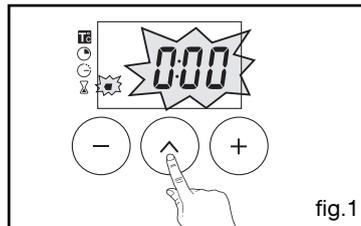


fig.1

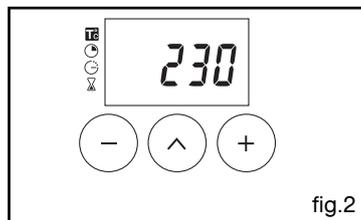


fig.2

L'afficheur s'arrête de clignoter au bout de quelques secondes et la minuterie se met en marche et décompte le temps de secondes en secondes.

Une fois la durée écoulée, la minuterie émet une série de bips sonores pour vous avertir.

L'arrêt définitif de ces bips se fait en appuyant sur la touche " ^ ".



#### **Attention**

**Il est possible de modifier ou d'annuler à n'importe quel moment la programmation de la minuterie.**

### 3 / CONSEILS D'UTILISATION DU FOUR

#### Cuisson des viandes

- Avant d'être mises au four, toutes les viandes doivent rester au moins une heure à température ambiante. Supprimez la barde sur les viandes rouges pour éviter fumées et odeurs.
- Choisissez un plat de préférence en terre (moins de projections que le verre) bien adapté à la taille de la viande à rôtir.
- Salez en fin de cuisson pour éviter de faire sortir le sang et dessécher la viande.
- Ajoutez quelques cuillerées d'eau chaude dans le plat pour éviter la carbonisation du jus.
- **Temps de cuisson**  
- rôti de boeuf (saignant) de 10 à 15 min pour 500 g.  
- rôti de porc de 35 à 40 min pour 500 g.  
- rôti de veau de 30 à 40 min pour 500 g.
- En fin de cuisson, il est indispensable de laisser reposer les viandes, emballées dans du papier d'aluminium (10 à 15 min). Cette attente favorise la détente des fibres, l'uniformisation de la couleur, les viandes garderont leur moelleux.
- **Pour les grillades** : enduire d'une fine couche d'huile. Les grillades de viandes rouges ne se piquent pas ; utilisez plutôt une spatule pour les retourner.
- Piquez la peau des volailles sous les ailes pour que la graisse puisse s'écouler sans éclabousser.

#### Cuisson des légumes

- Quand on fait un gratin de pommes de terre, il est conseillé de précuire les pommes de terre en rondelles dans du lait ou du lait + crème.
- Pour peler aisément les poivrons : faites les griller sous le gril bien rouge en les retournant : lorsque la peau boursoufle, enveloppez-les dans un sac plastique quelques minutes, ensuite la peau se retirera facilement.
- Pour faire des tomates farcies : après avoir découpé un chapeau, retirez les grains, salez l'intérieur et retournez-les sur une grille pour qu'elles s'égouttent avant de les farcir.
- Les endives (au jambon et à la béchamel) doivent être longuement égouttées : sinon l'eau de cuisson va rendre la sauce liquide et sans saveur.
- Quand on couvre un gratin de chapelure, il faut la mélanger au gruyère, elle absorbe les graisses et rend le gratin croustillant.

#### Cuisson des pâtisseries

- **Choix des moules** :  
Évitez les moules clairs et brillants :  
- Ils rallongent le temps de cuisson  
- Ils nécessitent de préchauffer le four  
Préférez les moules **en tôle anti-adhésive** pour les tartes, les quiches... Ils donnent une pâte croustillante et dorée dessous.
- **Astuces** :  
N'hésitez pas à protéger l'intérieur des moules ou le fond du plat émaillé **d'une feuille de papier sulfurisé** : il protège des taches acides et facilite le démoulage. Ajoutez toujours la levure en fin de préparation et ne la mettez pas en contact avec le sel : elle perdrait de ses propriétés.

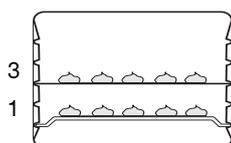
- Si la cuisson est longue, arrêtez le four 5 à 10 minutes avant la fin du temps et profitez de la chaleur résiduelle pour terminer la cuisson.

### Cuissons sur 2 niveaux fonction

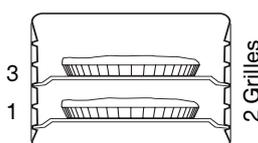
#### EFFECTUEZ UN PRECHAUFFAGE AVANT D'ENFOURNER LES PLATS

- Il est possible de cuire simultanément plusieurs plats (de même nature ou différents) sans que le goût ni l'odeur ne se transmettent de l'un à l'autre, à condition de choisir des cuissons se faisant à la même température. Les plats ne s'enfourment ou ne se défournent pas nécessairement en même temps. Les temps de cuisson du tableau indiqué pour un seul plat doivent être prolongés de 10 à 20 minutes.

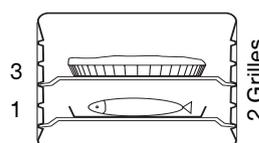
Petits gâteaux



2 Tartes



1 Poisson+1 tarte



## 4 / 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 four ait atteint la température de réglage. Ce préchauffage automatique n'existe pas dans les fonctions GRIL.



### \* TRADITIONNEL PULSE

- La cuisson s'effectue par les éléments supérieur et inférieur (non visible) auxquels vient s'ajouter le ventilateur 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 le ventilateur 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.
- 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.



### GRIL PULSE + TOURNEBROCHE

- La cuisson s'effectue par l'élément supérieur, auquel vient s'ajouter le ventilateur de brassage d'air, pour assurer la bonne répartition de la couleur.
- 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.



### SOLE PULSE

- La cuisson s'effectue par le dessous, le ventilateur 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 détremées seront parfaitement cuites dessous. Les pâtes levées (brioches...), les pâtes poussées (cakes...), les soufflés ne seront pas bloqués par la formation d'une croûte.

## 4 / MODES DE CUISSON DU FOUR



### DECONGELATION

- Vous pouvez décongeler dans votre four avec apport limité de chaleur, le ventilateur 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 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.

\* 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.

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

5 / GUIDE DE CUISSON

PLATS	CUISSON TRADITIONNELLE						CUISSON MULTIFONCTION						Temps de cuisson en minutes	Indications
	Thermostat	°C	Gratin	Thermostat	°C	Gratin	Thermostat	°C	Gratin	Thermostat	°C	Gratin		
<b>VIANDES</b>														
Rôti de porc (1kg)		200	2					180	2				90	ajoutez un peu d'eau
<b>Rôti de veau (1kg)</b>		200	2					180	2				60-70	conseils au verso
Rôti de bœuf		*240	2										30-40	
<b>Agneau (gigot, épaule 2,5 kg)</b>		*220	1										50-55	
Volaille (1 kg)		200	2					180	2				50-70	
<b>Volaille grosses pièces</b>		180	1										90-120	
Cuisses de poulet													15-25	posées sur grille
<b>Côtes de porc, veau</b>													15-20	
Côtes de bœuf (1 kg)													25-30	
<b>Côtes de mouton</b>													10-20	
<b>POISSONS</b>														
Poissons grillés													15-20	
<b>Poissons cuisinés (dorade)</b>		*200	2					180	2				35-45	plat en terre
Poissons papillottes		*220	2-3					*200	2-3				10-15	
<b>LÉGUMES</b>														
Gratins (aliments cuits)													30	
<b>Gratins dauphinois</b>		*200	2					180	2				55-60	
Lasagnes		*200	2					180	2				40-45	
<b>Tomates farcies</b>		*200	2					180	2				40-45	
<b>DIVERS</b>														
Brochettes													15-20	
<b>Pâté en terrine</b>		*200	2					*180	2				80-100	bain marie
Pizza pâte brisée		*210	2					200	2				30-40	moule 30 cm
<b>Pizza pâte à pain</b>		*220	3					*200	3				15-18	plat multiusages
Quiches		*210	2					200	2				30-45	moule 30 cm
<b>Soufflé</b>								180	1				50	moule 21 cm
Tourtes		*200	2					180	2				40-45	
<b>Pain</b>		*220	1					*200	1				30-50	* en □
Pain grillé													1-2	sur la grille
<b>Cocottes fermées (daube, baeckaofen)</b>		180	1					165	1				90-180	selon la préparation

## 5 / GUIDE DE CUISSON

	EQUIVALENCE : CHIFFRE → °C									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9 maxi	
<b>PÂTISSERIES</b>										
Biscuit de Savoie - Génoise										
<b>Biscuit roulé</b>										
Brioche										
<b>Brownies</b>										
Cake - Quatre-quarts										
<b>Clafoutis</b>										
Crèmes										
<b>Cookies - Sablés</b>										
Kugelhupf										
<b>Meringues</b>										
Madeleines										
<b>Pâte à choux</b>										
Petits fours feuilletés										
<b>Savarin</b>										
Tarte pâte brisée										
<b>Tarte pâte feuilletée fine</b>										
Tarte pâte à la levure										
	180	180	180	180	180	180	180	180	180	180
	3	1	2	2	3	2	2	2	2	2
	*220	*180	*180	*180	*180	*200	100	*220	*220	*210
	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2
	180	*210	*180	180	180	180	210	210	210	210
	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	165	165	180	180	180	180	165	165	165	165
	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2
	35-45	5-10	25-30	25-30	55-60	35-45	15-18	45-50	90	5-10
	* en	grand plat en verre	* en	bain-marie	plat multiusages	plaques sur la grille	selon <b>grosseur</b>	moule 30 cm	plat multiusages	plat multiusages
<b>Chiffre</b>	1	2	3	4	5	6	7	8	9 maxi	
<b>°C</b>	40	65	100	150	150	180	200	200	275	

**\*Préchauffez à la température indiquée.**

- 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 220°C (Température préconisée dans ce guide) et griller porte fermée.

Volume utile : 50,4 litres

## 6 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE FOUR

### • FOUR PYROLYTIQUE

- Ce type de four nettoie par destruction à haute température les salissures qui proviennent des éclaboussures ou des débordements.
  - Les fumées dégagées sont détruites par leur passage dans un catalyseur.
- Il ne faut pas attendre que le four soit trop chargé de graisses pour effectuer ce nettoyage.

#### Dans quel cas devez-vous effectuer une pyrolyse ?

- Lorsque votre four fume lors d'un préchauffage ou fume énormément lors de cuissons.
- Lorsque votre four dégage une odeur à froid suite à différentes cuissons (moutons, poissons, grillades...).

La pyrolyse n'est pas nécessaire après chaque cuisson, mais seulement si le degré de salissure le justifie.

<b>Cuissons peu salissantes</b>	Biscuits, légumes, pâtisseries, quiches, soufflés...	Cuissons sans éclaboussures : une pyrolyse n'est pas justifiée.
<b>Cuissons salissantes</b>	Viandes, poissons (dans un plat), légumes farcis.	La pyrolyse peut se justifier toutes les 3 cuissons.
<b>Cuissons très salissantes</b>	Grosses pièces de viandes à la broche.	La pyrolyse peut se faire après une cuisson de ce type, si les projections ont été importantes.

### • CONSIGNE DE SECURITE



#### **Attention**

- Avant de débiter la pyrolyse, **retirez tous les accessoires à l'intérieur du four, y compris la casserole.**

**Avant le démarrage de la pyrolyse, enlevez les débordements importants qui auraient pu se produire, afin d'éviter le risque d'inflammation ou une production excessive de fumée.**

- **Pendant la pyrolyse, les surfaces deviennent plus chaudes qu'en usage normal, les enfants doivent être éloignés.**

- **Ne recouvrez pas l'intérieur du four de papier aluminium pour économiser un nettoyage : en provoquant une surchauffe, vous endommageriez l'émail qui recouvre la cavité.**

## 6 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE FOUR

### • DEMARRAGE DU NETTOYAGE

Pour bénéficier de la quantité de chaleur déjà emmagasinée dans le four, et économiser de l'énergie :

Débutez une pyrolyse après une cuisson.

Retirez les accessoires du four et enlevez les débordements importants qui auraient pu se produire.

Vérifiez que le programmateur affiche l'heure du jour et que celle-ci ne clignote pas. (fig.1).

Il suffit de positionner votre sélecteur de cuisson sur la position  "Pyrolyse" (fig.2).

L'indication "pyrolyse" apparaît dans l'afficheur (fig.3).

**⚠ Attention**  
***Le verrouillage de la porte est effectif quelques minutes après le départ du cycle. La pyrolyse s'arrête automatiquement. Lorsque la température atteint environ 275°C, il est alors possible d'ouvrir la porte.***

La durée d'indisponibilité du four est de 2h30 (2 heures de pyro et 30 minutes de refroidissement). Cette durée n'est pas modifiable.

Ce temps prend en compte la durée de refroidissement jusqu'au déverrouillage de la porte.

### • FIN DU NETTOYAGE

La pyrolyse s'arrête automatiquement, il est alors possible d'ouvrir la porte.

En fin de cycle pyrolyse l'afficheur indique 0:00.

Ramenez le sélecteur de fonctions sur la position 0. (fig.4).

Lorsque le four est froid, utilisez un chiffon humide pour enlever la cendre blanche. Le four est propre et à nouveau utilisable pour effectuer une cuisson de votre choix.

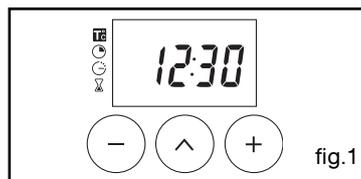


fig.1

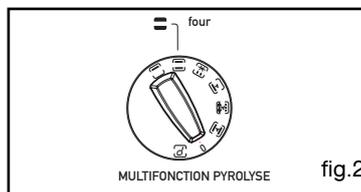


fig.2

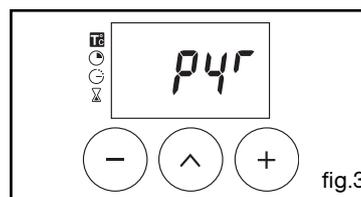


fig.3

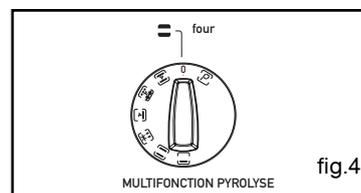


fig.4

## 7/ ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE TABLE DE CUISSON

### PRESERVER VOTRE APPAREIL

. Evitez les chocs avec les récipients :  
La surface verre vitrocéramique est très résistante, mais n'est toutefois pas incassable.

. Ne pas poser de couvercle chaud à plat sur votre table de cuisson. Un effet 'ventouse' risquerait d'endommager le dessus vitrocéramique.

. Evitez les frottements de récipients qui peuvent à la longue générer une dégradation du décor sur le dessus vitrocéramique.

. Evitez de poser des récipients sur votre cadre ou enjoliveur (suivant modèle).

. Evitez les récipients à fonds rugueux ou bosselés : Ils peuvent retenir et transporter des matières qui provoqueront des tâches ou des rayures sur votre table.

**Ces défauts qui n'entraînent pas un non fonctionnement ou une inaptitude à l'usage, n'entrent pas dans le cadre de la garantie.**

. Ne rangez pas dans le meuble situé sous votre table de cuisson vos produits d'entretien ou produits inflammables.

. Ne réchauffez pas une boîte de conserve fermée, elle risque d'éclater.

Cette précaution est valable bien sûr pour tous les modes de cuisson.

. Pour la cuisson, n'utilisez jamais de feuille de papier d'aluminium. Ne déposez jamais des produits emballés avec de l'aluminium, ou en barquette d'aluminium sur votre table de cuisson.

L'aluminium fondrait et endommagerait définitivement votre appareil de cuisson.

. La table de cuisson ne doit pas servir à entreposer quoi que ce soit (allumage intempestif, rayure, ...).

. Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé. Le jet de vapeur peut endommager votre table.

### ENTRETIEN VOTRE APPAREIL

TYPES DE SALISSURES	UTILISEZ	COMMENT PROCEDER ?
Légères.	Eponges sanitaires.	Bien détremper la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, puis essuyez.
Accumulation de salissures recuites. Débordements sucrés, plastiques fondus.	Eponges sanitaires. Racloir spécial verre.	Bien détremper la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, utilisez un racloir spécial verre pour dégrossir, finir avec le coté grattoir d'une éponge sanitaire, puis essuyez.
Auréoles et traces de calcaire.	Vinaigre d'alcool blanc.	Appliquez du vinaigre d'alcool blanc chaud sur la salissure, laissez agir, essuyez avec un chiffon doux.
Colorations métalliques brillantes. Entretien hebdomadaire.	Produit spécial verre vitrocéramique.	Appliquez sur la surface un produit spécial verre vitrocéramique, de préférence comportant du silicone (effet protecteur).
<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  crème         </div> <div style="text-align: center;">  éponge sanitaire spéciale vaisselle délicate         </div> <div style="text-align: center;">  poudre         </div> <div style="text-align: center;">  éponge abrasive         </div> </div>		

## 7 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE CUISINIÈRE



### Attention

Avant de procéder au nettoyage, laissez refroidir l'appareil et vérifiez que toutes les manettes sont sur la position **ARRET**.

- Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.



### Attention

- Lors du nettoyage de la vitre de la porte, veuillez protéger contre toute infiltration de liquide, les aérations situées en haut de la porte.



### Attention

- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.  
- Ne pas asperger d'eau la cuisinière

COMMENT PROCÉDER ?	
<b>Carrosserie</b>	<p>- Utilisez une <b>éponge humidifiée d'eau savonneuse</b>, pour le dessus. Si nécessaire, après débordements, utilisez une <b>crème à récurer du commerce, non abrasive, pour émail</b>. Faites briller avec un linge sec, ou mieux avec une <b>peau de chamois</b>. Ne laissez pas séjourner sur l'émail des liquides acides (jus de citron, vinaigre...).</p> <p>- Pour les surfaces métalliques polies, utilisez les produits du commerce prévus pour l'entretien des métaux polis.</p>
<b>Vitre de porte de four</b>	- Après une cuisson ayant provoqué des salissures, il est conseillé de nettoyer la vitre intérieure avec une <b>éponge humidifiée d'eau savonneuse</b> .
<b>Bouton de programmation</b>	- Utilisez une <b>éponge humidifiée d'eau savonneuse</b> .

Pour préserver votre appareil, nous vous recommandons d'utiliser les produits d'entretien Clearit.



*L'expertise des professionnels  
au service des particuliers*

Clearit vous propose des produits professionnels et des solutions adaptées pour l'entretien quotidien de vos appareils électroménagers et de vos cuisines.

Vous les trouverez en vente chez votre revendeur habituel, ainsi que toute une ligne de produits accessoires et consommables.

## 8/ EN CAS D'ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT DE VOTRE FOUR

Vous avez un doute sur le bon fonctionnement de votre four, ceci ne signifie pas forcément qu'il y a une panne. **Dans tous les cas, vérifiez les points suivants :**

VOUS CONSTATEZ QUE...	LES CAUSES POSSIBLES	QUE FAUT-IL FAIRE ?
<b>Votre four ne chauffe pas</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le four n'est pas branché.</li> <li>- Le fusible de votre installation est hors service.</li> <li>- La température sélectionnée est trop basse.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Branchez votre four.</li> <li>➔ Changez le fusible de votre installation et vérifiez sa valeur (Voir tableau, rubrique "section du câble/fusible).</li> <li>➔ Augmentez la température sélectionnée.</li> </ul>
<b>La lampe de votre four ne fonctionne plus.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La lampe est hors service.</li> <li>- Votre four n'est pas branché ou le fusible est hors service.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Changez la lampe.</li> <li>➔ Branchez votre four ou changez le fusible.</li> </ul>
<b>Le nettoyage par pyrolyse ne se fait pas.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La porte est mal fermée.</li> <li>- Le système de verrouillage est défectueux.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Vérifiez la fermeture de la porte.</li> <li>➔ Faire appel au Service Après Vente.</li> </ul>
<b>Votre four émet des bips.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- En cours de cuisson.</li> <li>- En fin de cuisson.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➔ La température de consigne de votre choix est atteinte.</li> <li>➔ Votre cuisson programmée est terminée.</li> </ul>
<b>Le ventilateur de refroidissement continue de tourner à l'arrêt du four</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La ventilation fonctionne pendant 1 heure maximum après la cuisson, ou lorsque la température de votre four est supérieure à 125°C</li> <li>- Si pas d'arrêt après 1 heure.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Ouvrir la porte pour accélérer le refroidissement du four</li> <li>➔ Faire appel au Service Après Vente.</li> </ul>



### **Attention**

**- Les réparations sur l'appareil doivent être effectuées uniquement par des professionnels. Les réparations non effectuées dans les règles peuvent être source de dangers pour l'utilisateur.**



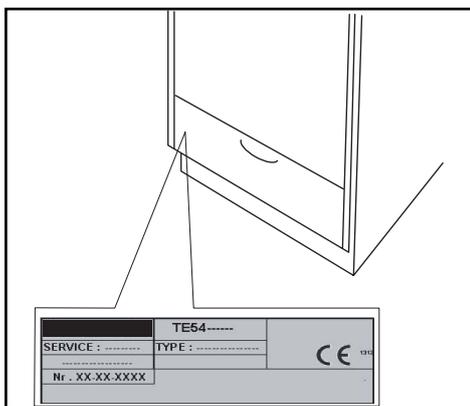
### **Conseil**

**Dans tous les cas, si votre intervention n'est pas suffisante, contactez sans attendre le Service après-vente.**

## 9 / SERVICE APRÈS-VENTE ET RELATIONS CONSOMMATEURS

### • INTERVENTIONS

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque. Lors de votre appel, mentionnez la référence complète de votre appareil (modèle, type, numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique située dans le coffre de l'appareil (ouvrez la sous-porte ou tirez le tiroir).



### PIÈCES D'ORIGINE

Lors d'une intervention d'entretien, demandez l'utilisation exclusive de **pièces détachées certifiées d'origine**.



\* Service fourni par FagorBrandt SAS, locataire-gérant, Etablissement de Cergy, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 Saint Ouen L'Aumône SAS au capital social de 20.000.000 euros RCS Nanterre 440 303 196.

### • RELATIONS CONSOMMATEURS

#### • Pour en savoir plus sur tous les produits de la marque :

informations, conseils, les points de vente, les spécialistes après-vente.

#### • Pour communiquer :

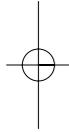
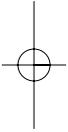
nous sommes à l'écoute de toutes vos remarques, suggestions, propositions auxquelles nous vous répondrons personnellement.

> Vous pouvez nous écrire :

**Service Consommateurs VEDETTE**  
**BP 9526**  
**95069 CERGY PONTOISE CEDEX**

> ou nous téléphoner au :

**0892 02 88 02 \***  
 0,34 € TTC / min à partir d'un poste fixe



**FagorBrandt SAS**, locataire-gérant - SAS au capital social de 20 000 000 euros RCS Nanterre 440 303 196.

**VMP740B**

**9964-4441 - 09/07**

